

# *Les Prés du Rosay*

*L'année 2013 a été l'année où l'on a pointé le ballon dans l'embut avec la création du Spa.*

*L'année 2014 est l'année de la transformation de tous ces efforts pour maîtriser notre Raison d'Etre qui est de vous satisfaire au mieux dans le respect de notre éthique et de notre savoir faire.*

*Notre Chef Patrick MACCARY propose une cuisine à la fois créative et respectueuse de la Tradition. Notre ambition est de créer une relation et des émotions autour d'une cuisine festive.*

*Rugbyman de la grande époque de Béziers, je m'applique à faire naître cette alchimie et reste à votre écoute pour grandir dans le seul souci de continuer notre recherche de perfection.*

*Le respect de nos différences, l'épanouissement de chacun et le plaisir de travailler tous ensemble restent notre ambition première.*

*Puisse l'équipe des Prés du Rosay réussir dans son entreprise.*

*Fabrice Joguet*

# *Formules du Midi*

**L'EXPRESS 13.50€**

Plat du Jour  
Fromage ou Dessert



**Le MARCHE 17.50 €**

Entrée  
Plat  
Dessert du Jour



**PLAT DU JOUR 10.50 €**



**MENU BENJAMIN 10.00 €**  
Suggestion du Chef et son Dessert

# Menu du Manoir

27.50€

Entrée au choix	9.50€
Plat au choix	17.00€
Dessert	4.80€

Soupe du Jour

ou

Salade Paysanne

Salade, lardons, croutons, œuf mollet, copeaux de beaufort

ou

Pancake gratiné de Reblochon au Génépi

~~ou~~

Plat du jour

ou

Pavé de Saumon à l'unilatérale

Sel fumé et Risotto aux asperges

ou

Burger Revisité avec ou sans bacon

Galette de pommes de terre, salade, tomate  
oignons rouges, bœuf haché (150 g)

ou

Ris d'Agneau aux Trompettes et à la crème

Légumes oubliés

*Nos plats sont accompagnés de légumes de saison*

~~ou~~

Coupe Glace 2 boules

ou

Dessert du jour

ou

Salade de Fruits frais

ou

Faisselle et confiture de Myrtilles Maison

ou

Crème brûlée

# Carte Brennus

Entrée au choix 13.50 €

Plat au choix 23.00 €

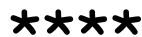
Salade mêlée et Saumon Gravlax  
Crème au raifort



Salade aux Cèpes poêlés, Saint Jacques et Combava



Escalope de Foie gras poêlée  
Chutney de mangues et toasts briochés  
Supplément de 3.50€



Pavé de Sandre sauce au Champagne



Grenadin de Veau sauce aux Morilles



Faux filet grillé « label Savoie »  
Poêlée de Girolles, jus court

*Nos plats sont accompagnés de légumes de saison*

# *Les Grandes Assiettes*

14,50€

## Assiette du Chef

« Pancake gratiné de reblochon au Génépi  
jambon de Parme et salade mêlée aux noix »



## Salade Paysanne

« Lardons, croûtons, œuf mollet, copeaux de beaufort »



## Assiette Nordique

« Saumon Gravlax, hareng fumé doux, salade,  
crème au raifort, pommes de terre chaudes »

# *Les Spécialités*

## **Boîte Chaude 19,50 €**

Fromage Fondant accompagné de Salade,  
Pommes de Terre et Charcuterie de Pays

## **Fondue Savoyarde 21,00 €**

« Beaufort, Comté, Vacherin Fribourgeois »  
**minimum 2 pers.**  
Charcuterie de Pays, salade verte

Supplément Charcuterie 1 personne 7.50€

# *Suggestions du Chef*



**Steak Tartare 17.50€**  
*(Préparé par vos soins)*

Viande de bœuf (180 grs) crue  
Pommes Frites - Salade

# *La Carte des Desserts*

Dessert du jour	4,80 €
Salade de Fruits frais	4,80 €
Faisselle et confiture de Myrtilles Maison	4,80 €
Crème brûlée	4,80 €
Café ou Thé gourmand	5,80 €
Croustillant au Chocolat, glace pistache	6,50 €
Cèpe de Savoie « glace vanille, chocolat, meringue, Chantilly »	6,50 €
Moelleux au caramel et glace aux marrons	7,50 €
Assiette du Berger Savoyard	5,50 €

## **Cafés Nespresso Grands Crus 2.40€**

**RISTRETTO** « Intense et Persistant »

Intensité 9

**ESPRESSO FORTE** « Rond et Equilibré »

Intensité 7

**LUNGO LEGGERO** "Fleuri et Rafraîchissant"

Intensité 2

**ESPRESSO DECAFFEINATO** « Dense et Puissant »

Intensité 7



# *Glaces Artisanales des Alpes*

**Sorbets:** Framboise, Limoncello, Poire

**Glaces:** Chocolat Noir Valrhôna, Café Arabica,  
Pistache, Vanille Bourbon, Génépi, Marron

Coupe Glace 2 boules	4.80€
Coupe Glace 3 boules	5.80€
Dame Blanche	7.50€
Café ou Chocolat Liégeois	7.50€
Coupe Mont-Blanc	7.50€
Coupe Génépi (glace et alcool de génépi)	8.50€
Coupe Colonel (sorbet limoncello et vodka)	8.50€
Coupe du Rosay (glace et alcool de poire)	8.50 €