

Les Cocktails

« Cocktail Soupe Champenoise »

2 coupes et Tapas

Pétillant Biologique aux framboises fraîches



Le Duo bulles et framboises fraîches, Tapas, 2 coupes	25
Le Kir Royal : Crème de fruits au choix, Champagne	15
Le Roseraie : Cachaça, citron vert, jus de citrons vert, sucre canne	11
Le Morito : Rhum de cuba, sucre de canne, citron vert, menthe	11
Le gin fizz : Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	11
Le gin tonic : Gin, Schweppes	9.9
L'Americano : Vermouth rouge, Campari, eau gazeuse	11

Le tapas Villardien

Planche de saucisson Artisanal de Villard de Lans selon arrivage, Fromage la Bournette du Vercors, Olives, Petits oignons confit au vinaigre balsamique. 4 €

La Clairette de Die - Vercors

Cuvée Icône « Biologique » Cave Jaillance (énorme coup de cœur)
Bouteille numérotée, Cuvée blanche 2011 et 2012 75 cl 39 €
Le millésime 2009 de cette cuvée d'exception se caractérise par des arômes d'agrumes confits, de fruits exotiques, de fleurs séchées et d'épices douces (coriandre, safran). La Cuvée Icône révèle en bouche toute son intensité aromatique et sa longueur. D'un très bel équilibre....

Clairette de Die cuvée Tradition – Brut « Biologique » 75 cl 32 €
Célèbre et descendante d'un breuvage gaulois connu et apprécié dans l'Europe entière

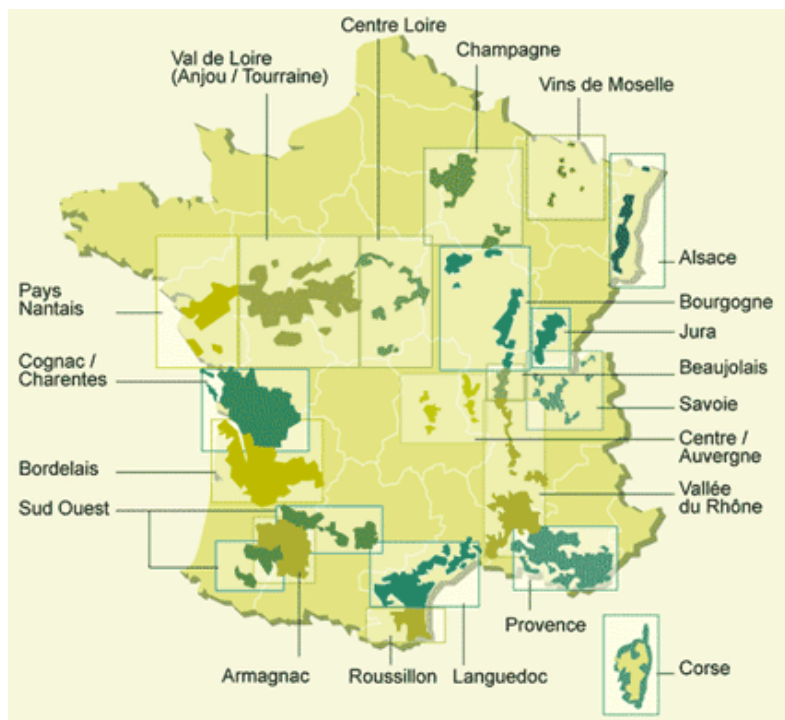
Les vins à bulles

Le Champagne

Henri de Verlaine ou Veuve Peltier	Brut	½ bouteille	32 €
Duval Leroy	Brut	75 cl	59 €
Mumm - Cordon rouge	Brut	75 cl	88 €
Le Brun de Neuville Rosé	Brut	75 cl	69.9€
EuphORie Vin mousseux		75 cl	79 €

De véritables paillettes d'or 24 carats se mêlent au bulles pour un coté très festif

Avec l'aide précieuse d'Annie - Françoise Crouzet, Maître Sommelier, nous avons pris soin de mettre à l'honneur dans cette carte, les vigneronnes de France et les vins Biologiques. Ils viennent accompagner les saveurs délicates de la cuisine de notre Chef, Sylvain Desaulès.



L'hôtel la Roseraie

Dans un cadre montagnard et chaleureux,
En exposition plein sud,
Une vue panoramique sur la chaîne de montagne,
Des chambres coquettes, bien équipées et rénovées,
Douche Hydromassante, Bain. Accès Internet par Wi-fi gratuit.
Bar, Salon, Jeux. **Parking privé, Garage, Ascenseur,
Hammam, Sauna Finlandais et Réflexologie.**
Salle de réunion et de séminaire.
Salle de restaurant avec Cheminée,
Salle climatisée, Terrasse et Bar Lounge.
Une cuisine locale, conviviale, biologique et créative.
Petit déjeuner buffet salé sucré, Spécialités Montagnardes.



Les Vins Biologiques

Aop – Sauternes – Château Dudon **Blanc liquoreux** 2009 75 cl 65 €
Mme Evelyne ALLIEN *Un Château de femmes* "Belle robe lumineuse avec un reflet scintillant. Le nez s'ouvre riche sur des notes légèrement exotiques, des pointes de fruits confits, de citronnelle, de fleurs blanches. En bouche, l'attaque équilibrée et élégante s'épanouit sur des longueurs langoureuses..."

Aop – vin d'Alsace - Gewurztraminer **Blanc** 2012 75 cl 34.9 €
Domaine Mittnacht. On comprend pourquoi on aime les vins du Domaine Mittnacht : leurs vins sont toujours expressifs, respectueux du terroir et du cépage, tout en offrant finesse et pureté. Cette cuvée de Gewurztraminer est plus fine et plus minérale que d'habitude.

Aop – Cour-Cheverny – Cuvé François 1^{er} **Blanc** 2011 75 cl 27 €
100 % Romorantin Vieilles vignes (entre 50 et 83 ans). Nez élégant franc et très frais, raffiné. Très ample en bouche. Équilibre exceptionnel entre la finesse et la puissance. Une persistance impressionnante en bouche racée et minérale. À servir sur des coquilles Saint-Jacques poêlées, poissons, poularde ou du veau fermier à la crème...

Igp - Coteaux des Baronnie **Blanc Viognier** 2016 75 cl 25.9 €
Domaine du Rieu Frais. **Médaille d'Or Concours Général Agricole**
Pour ce cépage rare, robe jaune or, au nez puissant et complexe de pêche, coing, abricot, la bouche ample et longue. Rondeur et féminité. Il met agréablement en valeur poissons en sauce, coquillages, fromages de chèvre et desserts. Excellent en apéritif.

Vin de la Drôme « Le Vercors » **Blanc Aligoté** 75 cl 25 €

Aop - Chatillon en Diois **Rouge** 75 cl 25 €
Entre Vercors et Provence, le Haut-Diois est réputé comme un terroir propice à des vins tranquilles. Les vins rouges ont un caractère léger et fruité aux notes de framboise. Les blancs, en monocépage d'aligoté ou chardonnay, sont d'une agréable nervosité, plus floraux et aux notes alpines.

Aop – St Joseph –
Issue de nos plus vieilles vignes de Syrah, Empreinte **Rouge** 2017 75 cl 41 €
sans engrais ni traitements chimiques, 16 mois en fûts de chêne, exprime toute sa richesse et sa complexité aromatique, fruits noirs, poivre, réglisse, une belle cuvée.

Aop - Saint-Chinian **Rouge** 2015 39.90 €
Château Bousquette L'absolu (Le coup de cœur du patron)
C'est très tôt, en 1972, que le domaine adhère à la charte « Nature et Progrès », puis certifié par Ecocert pour une culture biologique. Élevage : en barriques pendant 12 mois pour le mourvèdre et en cuve pour le grenache et le carignan. Robe grenat foncé. Nez intense, dominé par des notes de fruits rouges très mûrs (griotte), des notes d'épices (poivre) et des notes grillées (cacao). Bouche expressive, longue et élégante sur une finale balsamique. Médaille d'Argent 2012 à Macon

Aop – Cheverny **Rouge** 2014 75 cl 29 €
Pinot-Noir 50% – Gamay 40% – Cabernet-Franc 10% Nez ouvert. En bouche, la puissance aromatique sur des tanins fondus. Pourrait être goûté sur un carré d'agneau, viandes de bœuf, magrets de canard ou des gibiers... Propriété de Grégoire Deniau, fils de Jean-François Deniau, ancien académicien, écrivain et ministre.

Les Vins de Vignerones

Igp - Vin d'Allobrogie Roussanne **Blanc** 2016 75 cl 27 €
Mme Beatrice BERNARD Roussanne appelée en Savoie Bergeron donne un vin puissant avec une robe jaune dorée. En bouche on trouve des arômes de miel, coing, fruits secs ainsi que des notes d'amandes. Médaille d'Or 2016

Aop - Pouilly-Fumé « Guy Saget » **Blanc** 2017 75 cl 39.9 €
Robe jaune pâle scintillant. Nez expressif et bien fruité aux nuances de fruits blancs, soupçons d'exotisme à travers le litchi et la passion, parfois des touches de pamplemousse. En bouche, l'ensemble est sec, vif, ciselé et gourmand.

Aop – Gigondas – Domaine du terme **Rouge** 2014 75 cl 37 €
(Le plus ancien des vins de la carte de la Roseraie) **Rouge** 2013 75 cl 39 €
Mme Anne-Marie GAUDIN. Issue de grenache et syrah. Vente après 3 ans d'élevage dont 6 à 8 mois en foudre de chêne. Idéal pour accompagner une viande rouge grillée, un gigot, du magret et des fromages à pâte pressée.

Aop – Côtes du Rhône Villages -Sablet **Rouge** 2015 75 cl 28 €
« Mme Gaudin ». Issu des cépages Grenache et Syrah. Elevage en cuve uniquement. Ce vin accompagne des volailles, de la viande blanche. L'esprit du Domaine du Terme est de produire des vins dans le respect des traditions locales : vendanges manuelles uniquement, vinifications longues.

Aop – Beaume de Venise Domaine Beaumalric **Rouge** 2016 75 cl 26 €
Rien que le nom de cette cuvée évoque la concentration des arômes que l'on retrouve derrière sa robe grenat. Le nez net et frais annonce une bouche équilibrée et gourmande, véritable « extrait » de fruits rouges.

Vin du Languedoc

Aop – Minervois – Clos Centeilles **Rouge** 2012 75 cl 34.9 €
Produit sur de très vieilles vignes de Carignan (80ans) le Carignanissime offre ainsi des arômes de terroir d'une grande finesse. La cueillette se fait à la main.

Vin de Savoie Mme Beatrice BERNARD

Igp – Vin de Savoie – Mondeuse **Rouge** 2016 75 cl 25 €
La Mondeuse est le cépage typiquement Savoyard. Rouge foncé avec un nez où les fruits rouges et les épices dominent. Ample et équilibrée.

Le Vin au Verre et au Pichet

Igp – de la Drome-Vercors chardonnay **Blanc** 12,5 cl 5.9 € 50 cl 18.9 €
Igp – Viognier Vignerons du Mont Ventoux **Blanc** 12,5 cl 5.9 € 50 cl 18.9 €

Igp – de la Drome-Vercors **Rouge** 12,5 cl 5.9 € 50 cl 18.9 €
Aop – Côtes du Rhône « Biologique » **Rouge** 12,5 cl 5.9 € 50 cl 18.9 €
Aoc – Crozes-Hermitage **Rouge** 12,5 cl 6.9 € 50 cl 19.9 €
Aop – Saint Nicolas de Bourgueil **Rouge** 12,5 cl 6.5 € 50 cl 19.9 €
Aop – Côte de Provence Golf de St Tropez **Rosé** 12,5 cl 5.9 € 50 cl 18.9 €

Les Vins du Tour de France en 50 cl

Aop – Apremont Mme Beatrice BERNARD **Blanc** 50 cl 19.9 €
Vin minéral, pierre à fusil. Bouche fruitée, nerveuse et équilibrée avec beaucoup de fraîcheur. Le vin se bonifie en montagne !

Igp – Coteaux des Baronnie – Chardonnay **Blanc** 2017 50 cl 18 €
« Bio » Robe claire avec des reflets verts, aux arômes délicats de fleurs blanches, pomme, citron et banane. Bouche équilibrée où la fraîcheur vient se fondre dans la rondeur et l'élégance.

Aop – Gigondas – Domaine du terme
(Le plus ancien des vins de la carte de la Roseraie) **Rouge** 2014 50 cl 23.9 €
Mme Anne-Marie GAUDIN. Issue de grenache et syrah. Vente après 3 ans d'élevage dont 6 à 8 mois en foudre de chêne. Idéal pour accompagner une viande rouge grillée, un gigot, du magret et des fromages à pâte pressée.

Igp – Coteaux des Baronnie – Syrah **Rouge** 2016 50 cl 19 €
« Bio » Elevé en foudre de chêne, cépage d'un rouge rubis, grenat dense. Nez très aromatique, poivré avec des notes florales de violette. Charnu et équilibré.

Aop – Crozes-Hermitage
Issue de nos plus vieilles vignes de Syrah, **Rouge** 50 cl 23 €
Structure tannique souple pour les rouges, typique des sols alluvionnaires, avec une étonnante complexité aromatique (fruits rouges & épices).

Aop – Côte de Bourg
La robe est noire, profonde. **Rouge** 2015 50 cl 19.9 €
Nez expressif, baies noires mûres, moka, épices fines, bois toasté élégant.

Aop – Côtes de Provence **Rosé** 2017 50 cl 21.9 €
Domaine Gavoty – Grand Classique **Blanc** 2017 50 cl 21.9 €
Roselyne Gavoty confirme son savoir-faire et **Rouge** 2015 50 cl 21.9 €
sa maîtrise d'ensemble de la production sur les trois couleurs, ce qui est suffisamment rare en Provence pour le souligner. Notre préférence va sans hésitation à la fameuse cuvée Classique, qui exprime une finesse et une complexité aromatique évoquant les épices, le fruit et la minéralité, tout en possédant la capacité de se bonifier sur quelques années. Ces vins ont été filtrés (sans collage)

Vin de la Drôme « Le Vercors » **Rosé** 2018 50cl 19.9 €
Aop - Chatillon en Diois « Bio » **Blanc** 2018 50 cl 19.9 €
Le vignoble de la commune de Châtillon en Diois **Rouge** 2018 50 cl 19.9 €
se situe sur les coteaux du Parc Régional Naturel du Vercors. Les vendanges, chez nous, se font encore à la main. Le cépage majoritaire dans l'AOC demeure historiquement le Gamay, pinot noir, aligoté et chardonnay. Je suis léger mais tannique, facile, gouleyant, légèrement épicié !

Les Apéritifs

Les Apéritifs de notre région

Apéritifs à base de Noix, de Griottes	4 cl	5.4 €
Bonal (à base de gentiane)	4 cl	5 €
Coupe de Clairette de Die « Bio »	10 cl	8.5
Verre de vin blanc Viognier Vignerons du Mont Ventoux		5.9
Verre de Vin Blanc Chardonnay Diois Vercors	15 cl	5.9€
Accompagné de crème :		
(Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Pêche, violette)		

Les Cocktails

LE Kir Royal : Crème de fruits au choix, Champagne	10 cl	15
La Roseraie : Cachaça, citron vert, jus de citrons vert, sucre de canne		11
Le Morito : Rhum de cuba, sucre de canne, citron vert, menthe		11
Le gin fizz : Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse		11
Le gin tonic : Gin, Schweppes		9.9
L'Américano : Vermouth rouge, Campari, eau gazeuse		11
€		

Les Classiques

Martini blanc et rouge, Suze, Porto, Campari	4 cl	6€
Pastis, Ricard,	2 cl	5
€		

Les Whiskies 4 cl

Lagavulin (Islay Single Malt 16 ans) - Oban (Highlands)		13
Taketsuru (Japon – pure malt 12 ans)		12
Glenkinche (Edinbourg Single malt 12 ans)		12
Dalwhinnie(Highland Single malt 15 ans)		12
Oban (Oban (West Highlands Single malt 14 ans)		11
The Glenlivet George Smith Scotland (Single malt 12 ans)		11
Talisker Isle of Skye (Single malt 10 ans)		11€
Jack Daniel's - Chivas (Blended scotch 12 ans)		9,5 €
Ballantines - Johnnie Walker carte noire		9.5

Les Bières

Bière du Vercors Artisanale - Ambrée - Blonde - Blanche - Ipa		5.9
Mont Blanc - blanche – blonde	33cl	5.9
Mandrin aux noix bière Artisanale	33 cl	5.5 €
1664 33 cl - Leffe	33 cl	5.1 €
Pression Heineken	25 cl 3,9 50 cl	6.9

Les jus de fruits Intense – Kiwi-pomme - Mangue – Myrtille 20 cl 5

Les Jus de Fruits - Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomate, Fraise 4.5€

Les Sodas - Coca-cola, Coca-zéro, Orangina, Ice tea, Schweppes, Perrier tranche ou sirop 4.5€€

Les eaux plates et eaux pétillantes Evian - San Pellegrino - Badoit 100cl.6.9 50c 5.5€

Nos digestifs régionaux

Chartreuse, verte, jaune	4 cl	9 €
Chartreuse Liqueur du 9 ^{ème} centenaire	4 cl	12
Chartreuse V.E.P.	4 cl	12
Génépi	4 cl	9

Nos alcools

Cognac Fine Champagne Vsop Rémy Martin	4 cl	11
Cognac Fine Champagne Vsop Courvoisier	4 cl	11
Fine de Cognac (Hennessy)	4 cl	9.9
Cognac X.O	4cl	14
Bas Armagnac « Samalens »	4 cl	9.5
Rhum de Cuba grande réserve 15 ans « Matusalem »	4 cl	9,5
Rhum Trinidad et Tobago Angostura 15 ans	4 cl	9.5
Rhum de Martinique Vieilli en fûts de chêne	4 cl	9.5
Rhum du Venezuela Réserve exclusive	4 cl	9.5
Vieille prune	4 cl	9.5
Calvados 25 Ans du Père Guyot	4 cl	9,5
Eau de vie de poires ou de Quetsch	4 cl	8.5
Mandarine Napoléon	4 cl	8.5
Limoncello	4 cl	8.5
Get 27 - Malibu - Saké - Gin Gibson's - Marc de Savoie	4 cl	8.5

Whiskies

Lagavulin (Islay Single Malt 16 ans)	4 cl	13
Taketsuru (Japon – pure malt 12 ans)	4 cl	12
Glenkinche (Edinbourg Single malt 12 ans)	4 cl	12
Oban (Oban (West Highlands Single malt 14 ans)	4 cl	12
Dalwhinnie(Highland Single Malt 15 ans)	4 cl	11
The Glenlivet George Smith Scotland (single Malt 12 ans)	4 cl	11
Talisker (Isle of Skye Single Malt 10 years)	4 cl	11
Ballantines - Johnnie Walker	4 cl	9,5
Chivas (Blended scotch 12 ans)	4 cl	9,5
Bourbon Jack Daniel's (Tennessee)	4 cl	9,5

Vodkas

Smirnoff – Russie	Eristoff – Géorgie	4 cl	9.5
Absolut – Suède	Sobieski - Pologne	4 cl	9.5

Boissons Chaudes

Cafés 100 % arabica 2.20€

Décaféiné (100 % arabica) 2.20 €

Thés 3,7€

Lipton classique – Darjeeling – Ceylan - Earl grey - Thé vert - Thé vert jasmin

Vanille – Pêche - Fruits rouges - Orange / Cannelle

Infusions 3,7€

Verveine - Verveine / Menthe - Tilleul - Tilleul / Menthe – Camomille