

Les Cocktails

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 €
Nicolas Feuillant	Brut	75 cl	59 €
Mumm - Cordon rouge	Brut	75 cl	88 €
Le Brun de Neuville Rosé	Brut	75 cl	69.9€

Les Apéritifs

Les Apéritifs de notre région

Apéritifs à base de Noix, de Griottes	4 cl	5.5 €
Bonal (à base de gentiane)	4 cl	5.5 €
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	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
Chivas (Blended scotch 12 ans)		11
Jack Daniel's (Tennessee)		9,5
Ballantines		9.5

Les Bières

Bière du Vercors Artisanale - Ambrée - Blonde - Blanche - Ipa		5.9€
Mandrin aux noix bière Artisanale	33 cl	5.9
Leffe	33 cl	5.9
1664	33 cl	5.5
Pression Heineken	25 cl 4	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€

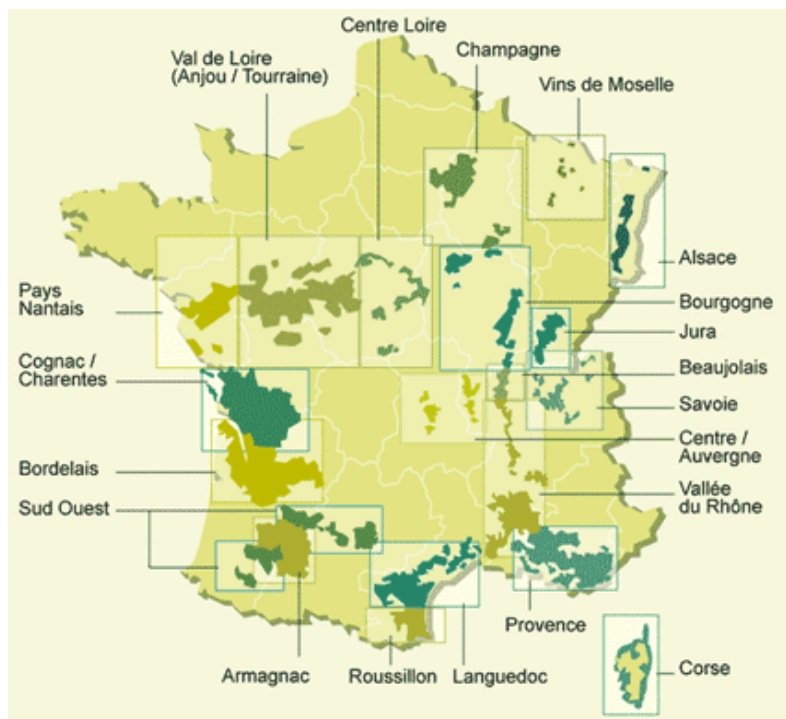
Les Sodas - Coca-cola, Fanta, Ice tea, Schweppes et agrumes, Perrier tranche ou sirop 4.5€€

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

Prix nets TTC en euros."L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

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,**
Piscine-balnéo, 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 du Tour de France en 50 cl

Aop – Apremont Mme Beatrice BERNARD **Blanc** 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 Baronniees – Chardonnay **Blanc** 18 €
 « Bio » Robe claire, aux arômes délicats de fleurs blanches, pomme, citron. Bouche équilibrée où la fraîcheur vient se fondre dans la rondeur et l'élégance.

Aop – Gigondas – Domaine du terme **Rouge** 23.9 €
 (Le plus ancien des vins de la carte de la Roseraie) Mme Anne-Marie GAUDIN. Issue de grenache et syrah. Vente après 3 ans d'élevage dont 6 à 8 mois en foudre de chêne.

Igp – Coteaux des Baronniees – Syrah **Rouge** 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 **Rouge** 23 €
 Issue de nos plus vieilles vignes de Syrah, Structure tannique souple pour les rouges, typique des sols alluvionnaires, avec une étonnante complexité aromatique (fruits rouges & épices).

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

Aop – Côtes de Provence **Rosé Blanc Rouge** 21.9 €
 Domaine Gavoty – Grand Classique
 Roselyne Gavoty confirme son savoir-faire et sa maîtrise d'ensemble de la production sur les trois couleurs, Ces vins ont été filtrés (sans collage)

Vin de la Drôme « Le Vercors » **Rosé Blanc Rouge** 19.9 €
 Aop - Chatillon en Diois « Bio » 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 épicé !

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 €

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 de Vignerottes

Igp - Vin d'Allobrogie Roussanne **Blanc** 27 €
Mme Beatrice BERNARD Roussanne appelée en Savoie Bergeron donne un vin puissant avec une robe jaune dorée. Médaille d'Or 2016

Aop - Pouilly-Fumé « Guy Saget » **Blanc** 39.9 €
Robe jaune pâle scintillant. Nez expressif et bien fruité aux nuances de fruits blancs. En bouche, l'ensemble est sec, vif, ciselé et gourmand.

Aop – Gigondas – Domaine du terme **Rouge** 39 €
(Le plus ancien des vins de la carte de la Roseraie) Mme Anne-Marie GAUDIN. Issue de grenache et syrah. Vente après 3 ans d'élevage dont 6 à 8 mois en foudre de chêne.

Aop – Côtes du Rhône Villages - Sablet **Rouge** 28 €
Issu des cépages Grenache et Syrah. L'esprit du Domaine du Terme est de produire des vins dans le respect des traditions locales.

Aop – Beaume de Venise Domaine Beaumalric **Rouge** 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 gourmande.

Aop – Minervois – Clos Centeilles **Rouge** 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.

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

Les Vins Biologiques

Aop – Sauternes – Château Dudon **Blanc liquoreux** 65 €
Un Château de femmes "Belle robe lumineuse avec un reflet scintillant.

Igp - Coteaux des Baronnie **Blanc Viognier** 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, Rondeur et féminité.

Aop - Chatillon en Diois « Le Vercors » **Blanc Aligoté** **Rouge** 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 plus floraux et aux notes alpines.

Aop – St Joseph – Empreinte **Rouge** 41 €
Issue de nos plus vieilles vignes de Syrah, sans engrais ni traitements chimiques, 16 mois en fûts de chêne, exprime toute sa richesse, une belle cuvée sur les grandes tables.

Aop - Saint-Chinian Médaille d'Argent 2012 à Macon **Rouge** 39.9 €
Château Bousquette L'absolu (Le coup de cœur du patron)

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	11
Cognac X.O	4 cl	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	8.9
Mandarine Napoléon	4 cl	8.9
Limoncello	4 cl	8.9
Get 27 - Malibu - Saké - Gin Gibson's - Marc de Savoie	4 cl	8.9

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
Chivas (Blended scotch 12 ans)	4 cl	11
Ballantines -	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 2.50€

Décaféiné (100 % arabica) 2.50 €

Thés 3,8€

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

Vanille – Pêche - Fruits rouges - Orange / Cannelle

Infusions 3,8€

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