



ROSE DES PYRÉNÉES

Le restaurant est ouvert tous les jours
de 12:00 – 14:00 et de 19:00 – 22:00

Apéritifs

Kir	4,00 €
Muscat	4,00 €
Ricard / Pastis	4,00 €
Martini Bianco/Rosso	4,00 €
Kir Royal / Verre Blanquette	5,00 €
Rose Royal	6,00 €
Violette Royal	6,00 €

MENU BOISSONS

Vin Rouge

1 verre	2,90 €
¼ de litre	4,00 €
½ de litre	6,00 €
1 litre	10,00 €

Sangria

1 verre	4,00 €
¼ de litre	5,50 €
½ de litre	8,00 €
1 litre	12,00 €



Entrées

Bruschetta 5,50 €

Tranches de pain grillées avec tomate, ail, l'huile d'olive, origan

Entrée du jour 5,50 €

Fait maison

Calamars à la romaine 5,50 €

Gazpacho 5,50 €

Soupe froide de tomate

Patatas Bravas 5,50 €

Pommes de terre frites à la sauce tomate épicée

Terrine de Campagne 6,90 €

Viande de porc

Tartines fraîches au saumon fumée 11,50 €

Saumon fumée, Philadelphia/beurre

Salades

Caprese 11,50 €

Tomate, mozzarella, origan

Chèvre Chaud 11,50 €

Laitue, tartines avec fromage de chèvre, miel, noix et olives

Salade Maison 11,50 €

Salade Mixte, selon l'inspiration du chef

Salade de Gésiers 15,50 €

Laitue, tomate, gésiers confits de canard

Veillez demander liste des allergènes alimentaires au personnel

Plats principaux

Camembert rôti au four

Avec noix, miel, romarin, salade

11,50 €

Nems au porc

Avec feuilles de laitue,
menthe, sauce vietnamienne

11,50 €

Fajitas mexicaines

2 tortillas avec poulet,
poivrons, oignons et ses
sauces

15,50 €

Pavé de saumon *

Saumon Atlantique, ~ 200 gr.

15,50 €

Saumon au four *

Saumon Atlantique, ~ 200 gr.,
Avec sauce Rose des Pyrénées

18,00 €

Truite au bacon *

Truite entière, ~ 200 gr., lardon,
amandes effilées

18,00 €



Cassoulet

Plat traditionnel avec le confit de
canard, saucisse de Toulouse,
haricots lingots

18,00 €

Ragoût maison

Joue de porc avec légumes
à la sauce de tomate

18,00 €

Entrecôte *

~ 250 gr., Origine Union Européenne

21,00 €

Bavette aux oignons *

~ 180 gr., Origine Union Européenne

21,00 €

Poulet à l'ancienne *

Poulet farci au four, sauce
champignons, fait maison

23,00 €

Magret de Canard *

~ 400 gr., pommes grillées

23,00 €

Côtes d'agneau *

~ 250 gr., Origine France

23,00 €

Veillez demander liste des allergènes
alimentaires au personnel

* Accompagnement: frites



**ROSE DES
PYRÉNÉES**

Paëlla sur commande à l'avance

Minimum pour 2 personnes,
Prix par personne, temps de
préparation ~ 45h

Paëlla végétarienne 15,50 €

Paëlla mixte 18,00 €
Poulet, fruits de mer, chorizo

Veuillez demander liste des allergènes
alimentaires au personnel

Desserts

Crêpe 4,00 €

Confiture, sucre, citron sucre,
Nutella supplement + 1,00 €

Le duo de glaces 5,50 €

Vanille, chocolat, fraise,
citron, café

Dessert du jour 5,50 €

Inspiration du chef

Île flottante 6,90 €

Dame Blanche/Noir 6,90 €

Glace vanille/choco, chocolat,
chantilly

Café Liégeois 6,90 €

Glace café, vanille, café, chantilly

Colonel 7,50 €

Sorbet citron, vodka

Assiette de fromage 8,00 €



**ROSE DES
PYRÉNÉES**

Boissons fraîches

Sirop (Grenadine, Menthe,
Pêche, Fraise, Citron) 2,50 €

Coca cola,
Orangina, Thé glacé 2,90 €

Citronnade (fait maison) 4,50 €

Eau gazeuse 1l 4,50 €

Bière Heineken ou
sans alcool 0% 3,50 €

Panaché 25 cl. 3,50 €

Pelforth pression 25 cl. 3,00 €

Pelforth pression 50 cl. 5,00 €

MENU BOISSONS

Digéstifs

Limoncello 4,00 €

Armagnac 6,00 €

Whiskey 6,00 €

Baileys 6,00 €

Rhum 6,00 €

Vodka 6,00 €

Boissons chaudes

Espresso 2,00 €

Décafé, Noisette 2,00 €

Thé, Infusion 2,50 €

Café au lait 3,00 €

Cappuccino 3,50 €

Chocolat chaud 3,50 €

SPÉCIALITÉS DE LA SEMAINE



#mercrediburgers

*Burger + frites
+ glace*

15,50€

SUR RÉSERVATION!
TEL. 0468208072

ROSE DES
PYRÉNÉES
À 3 KM DE QUILLAN



#vendredimoulesfrites

1kg 12,90€

SUR RÉSERVATION!
TEL. 0468208072

ROSE DES
PYRÉNÉES
À 3 KM DE QUILLAN



#dimanchepizza

10,90€

SUR RÉSERVATION!
TEL. 0468208072

ROSE DES
PYRÉNÉES
À 3 KM DE QUILLAN

Recette italienne!



#apéro-
piscine

*Après-midi piscine +
tapas ou glace*

7€

ROSE DES PYRÉNÉES
À 3 KM DE QUILLAN



SPÉCIALITÉS DE LA SEMAINE



MERCREDI – Burgers, frites et glace

Cheeseburger

15,50 €

130 gr. viande boeuf/porc, fromage, lardon, mayonnaise fait maison, laitue, tomate

Chèvre Burger

15,50 €

130 gr. viande boeuf/porc, fromage chèvre, miel, noix, oignons caramélisés, mayonnaise fait maison, laitue

Hawaii Burger

15,50 €

130 gr. viande boeuf/porc, fromage, ananas grillées, mayonnaise fait maison, laitue, tomate

+ Ingrédient supplémentaire 1,00 €

Oeuf au plat: 2,00 €

VENDREDI – Moules frites

12,90 €

1 kg moules marinières

DIMANCHE – Pizza

10,90 €

À choisir: Margherita / 3 Fromages / Jambon / Jambon et Champignons / Chorizo ou Salami

CARTE DES VINS



Vin Rouge – Bouteille 75 cl.

Merlot, IGP, Pays d'Oc, Chevalier Fauvert, 2020	12,00 €
Corbières, AOP, Cascastel, 2019	15,00 €
Château de Pennautier, AOP, Cabardès, 2019	18,00 €
Bordeaux Supérieur, AOP, 2019	25,00 €
Fitou, AOP, Cascastel, 2019	25,00 €

Vin Blanc – Bouteille 75 cl.

Chardonnay, IGP, Pays d'Oc, Chevalier Fauvert, 2021	15,00 €
Sauvignon, IGP, Pays d'Oc, Roche Mazet, 2020	15,00 €

Vin Rosé – Bouteille 75 cl.

Cinsault-Grenache Rosé, IGP, Pays d'Oc, Chevalier Fauvert, 2021	15,00 €
Caprice des Anges, IGP, Vallée du Paradis	18,00 €
Côtes de Provence, AOC, 2021	25,00 €

Blanquette de Limoux – Bouteille 75 cl. 18,00 €

Domaine Saint Jacques, demi sec / doux

Taux, prix et service compris, boissons non comprises dans le repas