

# La Table ♦ Rose

by AOC Saint-Joseph

## La carte

Huitres (4 pièces), eau de zebra, huile de ciboulette – 10€

Pimientos de padron, fleur de sel fumée – 6€

Chou pointu au barbecue, beurre noisette-citron-herbes, coppa – 8€

Volaille fermière désossée, chlorophylle, jus réduit – 11€

Aubergine confite au dashi, crousti-mix, salade d'herbes – 8€

Pressé d'oreille de cochon – 6€

Tartare de veau, chou rave, anchois – 13€

Tonkatsu, shiitake, sauce bulldog – 11€

Tomates, fruits rouges, stracciatella fumée, oseille ciselé – 9€

Ceviche d'omble chevalier, petits pois, fèves, fruits rouges – 12€

Pomme de terre tiède, crème fraîche au citron confit, montagne de ciboulette ciselée – 8€

Charcuterie italienne (3 variétés) – 10€

Assiette de fromages de la Fromagerie du Château (3 variétés) – 10€

Pêche, ail noir, sarrasin – 7€

Crumble chocolat, lait de chèvre, pralin cacahuète miso – 7€

Baba citron cardamome mezcal – 7€

# La Table ♡ Rose

by AOC Saint-Joseph

## Les vins de l'AOC Saint Joseph

La Table Rose vous propose cette carte des vins avec la complicité de l'appellation Saint Joseph. Ce vignoble du nord de la Vallée du Rhône produit des vins modernes, exigeants et raffinés... Bonne dégustation !

Verre 12cl – 7€ / Bouteille 75cl – 39€

### **Saint Joseph blanc**

M. Chapoutier, Deschamps, 2018  
*Vin de soif, frais avec une belle salinité.*  
Anthony Valet, Meribets, 2019  
*Très fruité. Parfait en apéritif !*  
Les Vins de Vienne, Elouède, 2019  
*Vin élégant avec un bel équilibre fruit/fraicheur/matière.*

### **Saint Joseph rouge**

Sébastien Blachon, Alban, 2018  
*Fruits noirs confits. Presque doux en fin de bouche.*  
Domaine Colombet, Réminiscence, 2019  
*Des tanins puissants et marqués. Joli fruit !*  
Pierre Gaillard, La Relève, 2019  
*Vin souple et élégant, très marqué sur le fruit rouge.*

## Les autres boissons

### **Vin rosé**

Château Dalmeran, La Bastide, Baux de Provence, 2020- 5€ / 12cl – 29€ / 75cl

### **Bières**

Belafonte, Tchiki boom (blanche) 6€ / 33cl  
Hexagone & Ales, Les apothicaires (blonde) 6€ / 33cl  
Hexagone & Ales, Enfant terrible (IPA) 6,50€ / 33cl

### **Cocktails**

Aperol Spritz : Apérol, prosecco, eau pétillante, orange - 8€  
South Beach : Rhum, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre - 10€  
Mojito : Rhum, menthe, citron vert, eau pétillante - 9€  
Chartreuse Mule : Chartreuse, citron vert, ginger beer - 10€

### **Chartreuse**

Chartreuse jaune ou verte – 7,50€

### **Softs et boissons chaudes**

Jus de fruits Marcel bio pomme ou abricot – 3,50€ / 25cl  
Coca Cola / Coca Zéro / Leamo Citron – 3,50€ / 33cl  
Ginger Beer Bundaberg - 4,5 € / 37,5cl  
Café – 2€  
Thé - 3,50€