



# La Vie en ROSE

RESTAURANT

## LES ENTREES

**Le céleri**, cuit à basse température, crémeux fumé au foin,  
julienne croquante au vinaigre de cidre 14 €

*Slow-cooked celeriac, hay-smoked creamy purée, crunchy julienne with cider vinegar*

**Les Saint-Jacques**, snackées, nouilles de riz, tofu mariné et fenouil croquant, façon ramen 17 €

*Seared scallops, rice noodles, marinated tofu, and crunchy fennel, ramen-style.*

## LES PLATS

**Les légumes façon couscous**, mijotés dans un bouillon épicié, accompagnés de semoule 20 €

*Vegetables couscous-style cooked in a spiced broth, served with semolina*

**La daurade royale**, farcie aux poivrons doux et olives, artichauts et  
blettes sautés aux écorces de citron confit, jus mousseux au Noilly Prat 28 €

*Sea bream stuffed with sweet peppers and olives, sautéed artichokes and  
chard with candied lemon peel, Noilly Prat foam sauce.*

**Le veau rôti**, espuma de polenta au beurre de sauge, asperges de saison 29 €

*Roasted veal, polenta espuma with sage butter, seasonal asparagus*

**La sélection du boucher** (200 g), jus de viande, frites et jeunes pousses de mesclun 34 €

*Butcher's selection (200 g), meat jus, fries and young lettuce leaves*

## NOTRE PLAT COUP DE COEUR

**Le poulpe**, mijoté de tomates aux pois chiches, fenouil confit et gousse d'ail confite  
condiment aux piments d'Espelette 30 € (dont 1€ est reversé à une association)

*Seared octopus, stewed tomatoes with chickpeas, confit fennel and  
candied garlic clove, Espelette pepper condiment "including €1 that is donated to a charity."*

## LES DESSERTS

**Le fromage** d'Occitanie aux trois laits, jeunes pousses et confiture « Bocalenvørs » 11 €

*Refined assortment of cheeses from three kinds of milk,  
young lettuce leaves and "Bocalenvørs" jam*

**Les agrumes**, crème citron onctueuse, sorbet à l'orange infusé au clou de girofle,  
confit de pamplemousse et croustillant 11 €

*Citrus dessert creamy lemon custard, orange sorbet infused with clove,  
grapefruit confit, and crispy elements*

**Le chocolat**, ganache chocolat, perles du Japon au chocolat blanc,  
servi dans un « tacos », glace praliné 12 €

*Chocolate ganache, tapioca pearls with white chocolate served in a "taco", praline ice cream*

Prix nets service compris/Net price, service included

## LES INCONTOURNABLES

**La Caesar**, salade romaine, filets de poulet croustillants ou saumon fumé, voiles de pain, œuf et copeaux de vieux Rodez (petite 11 €/grande 20 €)

*Caesar salad with romaine lettuce, crispy chicken fillets or smoked salmon, slices of toasted bread, hard-boiled egg, shaving from old Rodez cheese and classic Caesar dressing*

**La pâte artisanale "BIO"** de la maison "CHE PASTA NONNA",  
crème de pesto rosso et pignons de pin torréfiés 21 €

*Handcrafted pasta of "CHE PASTA NONNA" with red pesto cream and toasted pine nuts*

**Le fish & chips**, filet de cabillaud pané, sauce curry aigre-douce, frites et jeunes pousses de mesclun 22 €

*Fish & Chips breaded cod fillet, sweet and sour curry sauce, fries and mixed baby greens*

**Le burger**, steak haché de bœuf, iceberg, cheddar, confit d'oignons, tomate, lard grillé, sauce paprika fumé, frites 23 €

*Beef burger, iceberg lettuce, cheddar, candied onions, bacon, smoked paprika sauce, fries and young lettuce leaves*

**Le café ou thé gourmand**, sélection de desserts 10 €

*Gourmand coffee with a selection of desserts and a choice of coffee or tea*

Pour connaître les allergènes veuillez consulter le document situé à l'accueil du Restaurant

*To know the allergens in our menu, please ask your waiter for the document prepared with all relevant information*

Prix nets service compris/Net price, service included