

 VELLAROSA_TLS
VELLAROSA.FR

RESTAURANT



Vella Rosa

« Chaque plat est une histoire, chaque assiette une émotion. »

(PRIX TAXES ET SERVICES INCLUS)



ENTRÉES

Millefeuille en trompe-l'œil

16,90€

Entre deux éclats feuilletés, un dialogue inattendu : l'onctuosité de l'avocat, la fraîcheur des crevettes... un jeu de textures qui déroute et séduit.

Silence, foie gras...

21,90€

Le mi-cuit du Sud-Ouest, doucement réveillé par l'oignon caramélisé et la figue complice.

L'intense carpaccio

15,90€



Bœuf tendre, pesto vibrant, pluie de grana padano et pistaches inattendues.

Tiramisu... mais salé !

13,90€



Tomates confites, cœur de mozzarella, pesto doux — le tout en trompe-l'œil.

Burrata au jardin

15,90€



Douceur lactée à la truffe, fraises et tomates complices, sur lit de verdure parfumée au pesto.

L'incontournable Caesar

16,50€



Poulet grillé, croûtons dorés, éclats de parmesan — la tradition dans son habit de gala.

Salade de chèvre chaud

15,90€



Salade de mâche et mesclun, deux tranches de pain maison grillé et des noix.

POISSONS

Perle des côtes

24,90€



Queue de lotte rôtie, crème de poireau onctueuse et éclats d'agrumes, entre terre et mer.

Écume rose

22,90€



Pavé de saumon grillée, escortée d'un risotto noir crémeux et relevée d'une sauce vierge citronnée.

VIANDES

Rouge velours 26,90€

Magret de canard délicatement rosé, Chaque tranche est une caresse chaude...avec sa purée truffée et ses légumes en fêtes.

Étreinte terre & mer 28,90€

À la croisée des rivages et des prairies, un filet de bœuf et sa parure de crevettes se répondent en silence, sur un lit feuilleté de pomme de terre.

La patience fondante 26,90€

Souris d'agneau mijotée des heures dans un silence parfumé. Elle ne se coupe pas... elle s'efface... sur une purée truffée, douce comme un murmure.

Charbon & caractère 25,90€

Entrecôte (300g) nerveuse et tendre, escortée d'une poivrade qui claque comme une réplique., tout escorté de frites maison et d'une petite salade croquante



Snickers d'agneau 27,90€

Effiloché d'agneau fondant, enrobé d'une sauce au cacao subtil... accompagné de deux purée de légumes de saison, aux couleurs toujours changeante.

Croûte d'audace 24,90€

Sous sa croûte dorée, un suprême de poulet révèle un cœur aux champignons et pistaches, escorté de légumes en fête.



L'égo du chef 18,90€

Pain brioché maison, steak de bœuf juteux, sauce secrète. Il s'impose, tout simplement.



PASTA ET VEGGIE

L'or rouge des mers 19,90€

Risotto aux gambas et crevettes, enivré d'une bisque de crustacés aux notes profondes.



La forêt blanche 18,90€

Tagliatelles nappées d'une crème de champignons, filet de volaille tendre et éclats de parmesan.



Jardin d'ivresse 16,90€

Gnocchis moelleux mêlés aux légumes du marché, un secret végétal aux couleurs changeantes.



SAUCES 2,50€

Sauce Chumichurri

Sauce Forestière

Sauce Poulette

Sauce Gorgonzola

Sauce Poivre

ACCOMPAGNEMENT 3,50€

Risotto

Purée truffée ou pas (+1€ à la truffe)

Tagliatelle

Gnocchi

Légumes croquant

Frites maison



DESSERT



Le citron	7,50€
Tarte dorée banoffee	7,50€
Mi- cuit chocolat	7,50€
Mousse au chocolat au piment d'Espelette	6€
Panna cotta du chef	6,90€
Cheesecake du chef	8,50€
Brioche perdue	8,90€

FORMULES



ENTREE- PLAT ou PLAT- DESSERT

34,90



ENTREE- PLAT- DESSERT

38,90€

ENFANT (+12 ans)

12,90

SIROP FRAISE OU GRENADINE OU PÊCHE
SAUMON OU VOLAILLE + TAGLIATTELLES OU FRITES
BOULE VANILLE