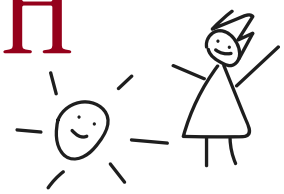
PAR LES BRASSERIES À LA MODE

SAMEDI & DIMANCHE . 11H30 / 15H30

LE BRUNCH

Le buffet de desserts est réalisé maison par nos chefs.fes pâtissiers



FORMULE POUR LES KIDS 19€
de 4/12 ans et gratuit 0/3 ans

1 jus au choix et sirop menthe, grenadine ou pêche à volonté
+ coquillettes jambon-fromage, ou steak-frites, ou nuggets-frites + buffet de desserts
Animations et activités possible dans la limite des places disponibles

FORMULE POUR LES GRANDS KIDS 39€
1 boisson chaude + 1 jus + 1 plat au choix + buffet de desserts

les boissons chaudes

Expresso ou café allongé ou noisette ou cappuccino
ou thé vert ou thé noir ou infusion feel Good « Le Parti du Thé »
ou chocolat chaud ou matcha latte *(+2€)* ou chaï latte *(+2€)*

les jus

Jus d'orange ou pomme Alain Milliat
ou jus détox maison au choix :
Vert : concombre, pomme, céleri, menthe et citron
Rouge : betterave, carotte, orange, pomme et gingembre
Shot de collagène à l'hibiscus 5€

les plats

La cheesy-coquillette jambon truffe
Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois et crème de truffe d'été
(option végé possible)

Pancake salé
Bacon, oeuf au plat et sirop d'érable
(option bacon de dinde possible)

Croissant du turfu 2.0
Pesto rosso maison, oeuf brouillé, crémeux d'avocat, bacon
(option bacon de dinde possible)

Egg Sandwich
Œufs brouillés, bacon, cheddar, sauce cocktail
(option bacon de dinde possible)

Salade d'automne
Quinoa, salade Trévise, Bleu d'Auvergne, butternut rôti au miel et paprika, poire, noisettes et vinaigrette à la mélasse de grenade

Oeuf béné béné
Pain bun, œufs mollets, bacon, tombée d'épinards cuits au beurre, sauce hollandaise bien creamyyy
(option bacon de dinde possible)

Oeuf royal
Pain bun, œufs mollets, saumon fumé, tombée d'épinards cuits au beurre,sauce hollandaise bien creamyyy

Avocado toast
Pain de campagne, crème d'avocat, ricotta, avocat en tranches, pickles d'oignon, œuf mollet, tomate datterino

Saucisse-purée
Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de veau comme à Albepierre

Bavette d'Aloyau
Accompagnée de frites double cuisson, sauce au bleu

supplément oeuf brouillé 5€ - oeuf brouillé à la truffe 8€ - saumon 5€ - bacon 3.5€ - bacon de dinde 3.5€ - avocat 3€

pour les antis-brunch

Côte de boeuf Charolaise — .90€/Kg
Belle pièce à partager, accompagnée de frites double cuisson, sauce au bleu, poivre ou béarnaise

Côte de boeuf Blonde de Galice — .160€/Kg
Notre coup de coeur pour cette viande maturée 30 jours et exceptionnellement persillée, accompagnée de frites double cuisson, sauce au bleu, poivre ou béarnaise

Épaule d'agneau de 7 heures dite « à la cuillère » — .90€/Kg
Accompagnée de purée ou frites double cuisson

Filet de boeuf & sauce au poivre — .35
Belle pièce de 200gr, frites double cuisson, sauce poivre déglacée au cognac et crème d'Isigny

supplément 10€/pers. accès au buffet de desserts

Soir et Week-end

ROSIE JOLIE

BRASSERIE

Vins au verre . 14cl

Rouge

Morgon, Côte du Py, AOC, *Steeve Charvet, 2025* .9
Graves, AOP, *Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020* .8
Crozes-Hermitage, 'Etincelle', AOP, *Domaine Saint-Clair, 2024* .10
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023* .10

Blanc

Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2025, bio* .8
Pouilly-fumé, AOP *Domaine de Fontenille, 2025* .9
Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2024, bio* .10

Rosé et Orange

Terroirists Orange, VDF, *Domaine Plageole, 2023, bio* .10
Côte de Provence, 'Prestige', AOP, *Minuty 2025* .10

Toutes nos références sont disponibles sur notre carte des vins. N'hésitez pas à demander à nos Rositos si vous souhaitez un peu de lecture supplémentaire.

Les entrées

Oeufs mayonnaise .6
Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon, salade de frisées jaunes

Pissaladière traditionnelle .9
Pâte maison à l'huile d'olive, pissalat, oignons doux confits et petites olives noires

Escargots de Bourgogne .12
6 beaux escargots gratinés en persillade

Soupe à l'oignon « Gratinée des Halles » .12
Authentique soupe à l'oignon, pain de campagne gratiné à l'emmental et au comté

Carpaccio de Saint-Jacques .15
En direct de la côte, vinaigrette au citron vert et sauce soja salée, feuille de shiso, piment d'Espelette

Tartare de thon rouge & avocat .13
Mariné à la sauce soja, au gingembre et à la citronnelle, crémeux d'avocat, sésame grillé et kimchi

Velouté de butternut du chef .9
Servi avec de la crème fraîche d'Isigny et cerneaux de noix

Tombée de girolles en persillade .15
Girolles fraîches en persillade, jus de veau (possible sans), ciboulette et cerfeuil

Pâté en croûte d'automne .18
Farce de veau, volaille, porc et foie gras, marinées au porto et à la moutarde, gelée au balsamique

Foie gras de canard en direct de chez José .18
Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons

Les plats

La cheesy-coquillette jambon truffe .21
Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois et crème de truffe d'été - Option végé possible

Bavette d'Aloyau .18
Accompagnée de frites double cuisson, sauce au bleu

Pêche du moment .22
Ouvrez bien vos ouïes ! En fonction de la marée le chef donne libre cours à ses envies

Saint-Jacques poêlées .35
Servies par cinq, purée de potimarron, pecorino romano, noisettes

Sublime magret de canard .22
En direct des Landes, millefeuille de pommes de terre, compotée d'oignons et jus corsé

Tortelloni ricotta citron .24
Pâtes faites à la main, farcies à la ricotta et au citron, glacées au beurre et à la sauge

Suprême de poulet & haricots verts .21
Haricots verts, purée de pommes de terre maison et jus corsé

Salade d'automne .17
Quinoa, salade Trévise, Bleu d'Auvergne, butternut rôti au miel et paprika, poire, noisettes et vinaigrette à la mélasse de grenade

Double cheeseburger, extra slutty sauce morilles et truffe .27
Sacrosaint Double Cheese, qui trempe dans une sauce aux morilles et à la truffe, frites à double cuisson (hors diète, possible)

Belle sole meunière .50
Le grand classique par excellence, accompagnement au choix

Epaule d'agneau servie en pressé .25
Effiloché d'épaule d'agneau aux petits légumes servi pressé, jus d'agneau, purée de pommes de terre

Saucisse - purée à la mode de Jeantou .14
Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de veau comme à Albepierre

À partager

Côte de boeuf Charolaise .90€/Kg
Belle pièce à partager, accompagnée de frites double cuisson, sauce au bleu, poivre ou béarnaise

Côte de boeuf Blonde de Galice .130€/Kg
Notre coup de coeur pour cette viande maturée 30 jours et exceptionnellement persillée, accompagnée de frites double cuisson, sauce au bleu, poivre ou béarnaise

Les tapas

À partager !

Tarama traditionnel .12
Aux œufs de cabillaud fumés, huile d'olive de Crête, zestes de citron

Anchois de Cantabrie de la maison Memmi .18
La Rolls-Royce mondiale de l'anchois et pain de campagne grillé

Poutargue de chez Memmi à l'huile d'olive .16
Belle assiette de poutargue à l'huile d'olive de Crète et zestes de citron vert

L'aubergine frite façon « frange coton » .9
Aubergine bien croustillante, à plonger dans une sauce yaourt cumin et herbes fraîches

Panisses de Nice .12
En direct de notre pastier de Nice, à tremper dans une sauce aïoli maison, zaatar

Assiette de fromage .13

Comté 18 mois, St-Nectaire fermier, Rocamadour AOP

Menu kids

Grenadine ou menthe à l'eau
Coquillettes jambon au comté 18 mois
Cookie aux pépites de chocolat au lait

.12

Les desserts

Pour les becs sucrés !

Pain perdu du chef Gérémy .9
Brioche 100% maison, praliné noisette maison et chantilly bien vanillée

Cheesecake basque .8
Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison

Cookie géant au choco *(à partager)* .16
Cuit minute, ultra fondant et accompagné d'une glace vanille GROM

Profiterole au chocolat Valrhona .10
Pour les petits et les grands chocovores

Tarte citron meringuée .8
Pâte sucrée maison, crème au citron et meringue suisse

Glace GROM *(la boule)* .4
Vanille, chocolat, pistache, sorbet citron, sorbet mangue

Affogato à la vanille .7
Café Lomi et glace Grom

Pour les becs à raisin champenois !

Ruinart Brut .115
Ruinart Blanc de Blanc .200
Dom Ruinart, 2013 .450
Dom Pérignon, 2017 .490

Brasserie par Juliette et Kevin - Merci à tous les producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, ostréiculteurs, cueilleurs... Il peut arriver que nous soyons en rupture sur un produit ou plus, si tel est le cas, nos équipes vous préviendront lors de votre arrivée à table.
Nos viandes bovines proviennent du Royaume-Uni, de France et d'Espagne. Nos viandes ovines proviennent de Nouvelle-Zélande. Nos viandes porcines et volailles sont françaises.
— Registre des allergènes sur demande — Taxes et services compris, prix en euros TTC. Nous n'acceptons pas les chèques.

Lunch

ROSIE JOLIE

BRASSERIE

Wines by the glass . 14cl

Red

Morgon, Côte du Py, AOC, *Steeve Charvet, 2025* .9
Graves, AOP, *Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020* .8
Crozes-Hermitage, 'Etincelle', AOP, *Domaine Saint-Clair, 2024* .10
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023* .10

White

Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2025, bio* .8
Pouilly-fumé, AOP *Domaine de Fontenille, 2025* .9
Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2024, bio* .10

Rose and Orange

Terroirists Orange, VDF, *Domaine Plageole, 2023, bio* .10
Côte de Provence, 'Prestige', AOP, *Minuty 2025* .10

All our wines are available on our wine list. Don't hesitate to ask our Rositos if you'd like a little extra reading.

Starters

Oeufs mayo .6
Free-range eggs with comforting Dijon mustard mayonnaise and yellow frisée salad

Pissaladière traditionnelle .9
Homemade olive oil dough, pissalat, candied sweet onions and olives

Escargots de Bourgogne .12
6 large snails baked with garlic and parsley butter

Soupe à l'oignon « Gratinée des Halles » .12
Authentic French onion soup, topped with country bread gratinated with Emmental and Comté cheese

Carpaccio de Saint-Jacques .15
Scallop carpaccio, lime and salty soy dressing, shiso leaf, Espelette pepper

Tartare de thon rouge & avocat .13
Marinated in soy sauce, ginger and lemongrass, with creamy avocado, toasted sesame and kimchi

Velouté de butternut du chef .9
Butternut squash velouté, served with Isigny crème fraîche and walnuts

Poêlée de champignons en persillade .15
Sautéed Girolles with Persillade - garlic and parsley - veal jus (can be served without), chives and chervil

Pâté en croûte d'automne .18
Veal, poultry, pork and foie gras stuffing, marinated in Port and mustard, with balsamic gelée

Foie gras de canard de chez José .18
IGP Landes foie gras, corn-fed, served with an onion chutney

Mains dishes

La cheesy-coquillette jambon truffe .21
Coquillettes pasta, artisanal Paris ham, sautéed Paris mushrooms, 18-month-aged Comté cheese and summer truffle cream - Vegetarian option available

Saucisse - purée à la mode de Jeantou .14
Basque artisanal sausage, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre

Bavette d'Aloyau .18
Flank steak, served with twice-cooked fries and Blue cheese sauce

Pêche du moment .22
Catch of the day - Ask our Rositos staff!

Saint-Jacques poêlées .35
Seared scallops served as five, red kuri squash purée, Pecorino Romano, hazelnuts

Sublime magret de canard .22
Straight from the Landes region and corn-fed, served with a potato mille-feuille, onion compote and gravy

Tortelloni ricotta citron .24
Handmade pasta filled with ricotta and lemon, tossed in sage butter

Suprême de poulet & haricots verts .21
Green beans, homemade mashed potatoes and rich jus

Salade d'automne .17
Quinoa, Treviso radicchio, Bleu d'Auvergne, honey- and paprika-roasted butternut squash, pear, hazelnuts and pomegranate molasses vinaigrette

Double cheeseburger, extra slutty sauce morilles et truffe .27
Double Cheeseburger, served in a morel and truffle sauce, with twice-cooked fries (not diet-friendly, but available)

Belle sole meunière .50
The ultimate classic, with a side of your choice

Epaule d'agneau servie en pressé .25
Pulled lamb shoulder with vegetables, pressed, lamb jus, mashed potatoes

To share

Côte de boeuf Charolaise / Charolais Rib .90€/Kg
A beautiful cut to share, served with twice-cooked fries and your choice of Blue cheese, pepper or Béarnaise sauce

Côte de boeuf Blonde de Galice / Rubia Gallega Rib .130€/Kg
Our favorite cut: 30-day dry-aged beef, exceptionally marbled, served with twice-cooked fries and your choice of Blue cheese, pepper or Béarnaise sauce

Les tapas

To share!

Tarama traditionnel .12
Smoked cod roe, Cretan olive oil, lemon zest

Anchois de Cantabrie de la maison Memmi .18
The Rolls-Royce of anchovies, with toasted country bread

Poutargue de chez Memmi à l'huile d'olive .16
A generous plate of bottarga with Cretan olive oil and lime zest

L'aubergine frite façon « frange coton » .9
Extra-crispy aubergine (eggplant), for dipping in a cumin yoghurt and fresh herb sauce

Panisses de Nice .12
«Chickpeas fries» straight from our pastier in Nice, for dipping in homemade aïoli, za'atar

French cheese plate .13

Comté 18 mois, St-Nectaire fermier, Rocamadour AOP

Menu kids

Grenadine or mint water
French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham & 18 months comté
Chocolate cookie

.12

Desserts

Pour les becs sucrés !

Pain perdu du chef Gérémy .9
100% homemade brioche, homemade hazelnut praline and vanilla-infused whipped cream

Cheesecake basque .8
Almond crisp, fleur de sel and seasonal fruit condiment

Cookie géant au choco *(à partager)* .16
Freshly baked to order, irresistibly gooey and served with GROM vanilla gelato

Profiterole au chocolat Valrhona .10
For chocolate lovers

Tarte citron meringuée .8
Homemade sweet pastry crust, lemon cream and Swiss meringue

Glace GROM *(a scoop)* .4
Vanilla, chocolate, pistachio, lemon sorbet, mango sorbet

Affogato à la vanille .7
Lomi coffee and Grom ice cream

Notre café douceur .5
Only for lunch

For Champagne lovers !

Ruinart Brut .115
Ruinart Blanc de Blanc .200
Dom Ruinart, 2013 .450
Dom Pérignon, 2017 .490

A big thank you to all our producers, farmers, winemakers, distillers, fishermen, oyster farmers, foragers and everyone who helps bring these products to your table.
Please note that we may occasionally run out of one or more products. If this happens, our team will let you know when you are seated. Our beef comes from the United Kingdom, France and Spain. Our lamb comes from the New-Zealand. Our pork and poultry are sourced from France.
— Allergen information available upon request — Taxes and service included. All prices are in euros, including VAT. We do not accept cheques.

ROSIE JOLIE

BRASSERIE

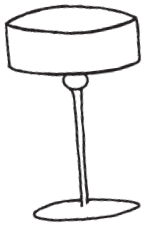


Champagnes & Vins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Taxes et services inclus et prix en euros TTC.

Champagne

	10CL	75CL	150CL
Champagne, AOC, Lamoureux *Cuvée Réserve Brut*	.11	.65	
Champagne, AOC, Philipponnat, *Cuvée Royale Réserve Brut*		.89	.190
Champagne, AOC, Ruinart, *«R», Brut*	.16	.115	
Champagne, AOC, Ruinart, *Blanc de Blanc*		.200	
Champagne, AOC, Armand de Brignac, *Brut Gold*		.320	



Rouge

	12,5CL	75CL	150CL
Vallée de la Loire			
Chinon, 'La Cuisine de ma Mère', AOP, *Domaine Nicolas Grosbois, 2024, B&N**		.33	.66
Sancerre, AOC, *Domaine Georges Millerioux, 2024*		.43	
Bourgogne			
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier 2023, HVE**	.9	.44	
Hautes-Côtes de Beaune, AOP, *Domaine J.C. Garnier, 2023, HVE**		.62	
Hautes-Côtes de Nuits, AOP, *Domaine Billard Père et Fils, 2023*		.71	
Pommard, 'Les Vignots', AOP, *Domaine Parigot, 2023, HVE**		.135	
Beaujolais			
Morgon, Côte du Py, AOC, *Steeve Charvet, 2025*		.39	
Moulin à vent, AOC, *Domaine Richard Rottiers, 2023, bio*		.40	
Morgon, AOC, *Jean Foillard, 2023*		.48	
Vallée du Rhône			
Côtes-du-Rhône, 'La Part des Vivants', AOC, *Domaine Garon, 2023*	.7	.31	
Crozes-Hermitage, 'Etincelle', AOP, *Domaine Saint-Clair, 2024, bio*		.39	.78
Saint-Joseph, 'Les Coteaux', AOC, *Domaine Durand, 2024*		.57	
Cornas, 'Prémices', AOC, *Domaine Durand, 2023*		.75	
Châteauneuf-du-Pape, 'Première Pierre', AOC *Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2022*		.85	
Côte-Rôtie, 'La Sybarine', AOC, *Domaine Garon, 2023*		.107	
Hermitage, 'Colysée', AOP *Domaine Garon, 2023*		.150	

Rouge

	12,5CL	75CL	150CL
Bordeaux			
Graves, AOP *Château Trébiac, Arnaud de Butler, 2020*	.7	.31	
Saint-Emilion, AOC, *Château Bellegrave, 2022*		.40	
Pessac-Léognan, AOC, *La Croix de Carbonnieux, 2021*		.60	
Margaux, Baron de Brane, AOC *Domaine Henri Lurton, 2021*		.78	
Saint Julien, 4ème Grand Cru Classé, AOC *Château Talbot, 2011*		.199	
Languedoc Roussillon			
Pays-d'Oc, Pinot Noir, IGP *Les Turitelles Altugnac, 2024*	.6	.29	
Heritage Pic Saint-Loup, AOC, *Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2024, bio*		.45	
Pays d'Oc, Les Creisses, IGP *Domaine Des Creisses, 2024*		.52	
Provence			
Côte de Provence, AOP, *Château Les Valentines, 2022, bio*	.8	.42	
Bandol, 'Lulu et Lucien', AOC, *Domaine Tempier, 2023*		.84	
Corse			
Patrimonio, AOP *Domaine Leccia, 2022, bio*		.65	
Vins de France			
Bob Singlar, VDF, *Domaine de La Mongestine, 2025, nature*	.6,5	.30	
Cabernet-Sauvignon, 'Combe Croze', VDF, *Domaine Boyer - De Bar, 2023*		.38	
Rouge d'automne, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N**		.53	

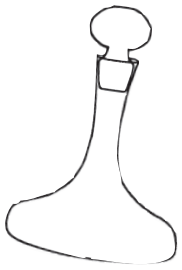
Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.
**HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique*

Blanc

	12,5CL	75CL	150CL
Vallée de la Loire			
Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2025, bio*	.7	.37	
Pouilly-fumé, AOP, *Domaine de Fontenille, 2025*	.8	.39	
Saumur, 'La Hunaudière' AOC, *Domaine Fabien Duveau, 2025, BD**		.43	
Sancerre, AOC, *Domaine Denizot, 2024, conversion bio*		.46	
Sancerre, 'Les Calcaires', AOC, *Domaine Lucien Crochet, 2023, HVE**		.67	
Bourgogne			
Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2024, bio*	.9	.46	
Viré-Clessé, 'Harmonie', AOC *Domaine de la Verpaille, 2023, bio*		.49	
Chablis, 'Vau Renard', AOC, *Domaine Lavantureux, 2023, HVE**		.57	
Mâcon-Igé, AOC, *Domaine Nicolas Maillet, 2024, BD**		.65	
Pouilly-Fuissé 1er Cru, 'Pouilly', AOP, *Domaine Nicolas Cheveau, 2023, BD**		.90	
Saint Romain, 'En Poillange', AOP, *Domaine Buisson, 2023, BD**		.120	
Languedoc Roussillon			
Pays-d'Oc, Chardonnay, IGP *Les Turitelles Altugnac, 2024*	.6	.29	
Provence			
Côte de Provence, AOP, *Château les Valentines, 2025, bio*		.42	
Bandol, AOP, *Domaine Tempier, 2024*		.67	
Corse			
Patrimonio, AOC, *Domaine Leccia, 2024, bio*		.81	
Vins de France			
Melon de Bourgogne, VDF, *Domaine des Malandes*		.30	
Lys des Sables, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2025, BD&N**		.44	

Rosé & Orange

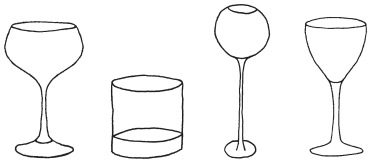
	12,5CL	75CL	150CL
Provence			
‘Cuvée Rosé Jolie’, IGP Méditerranée *Château les Valentines, 2025*	.6	.27	
Côte de Provence, AOP, *Château les Valentines, 2025, bio*		.42	
Minuty, ‘Prestige’, AOP, *Côte de Provence, 2025*	.9	.45	
Vins de France			
Eau de Rosée, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2025, BD&N**		.40	
Terroirist Orange, VDF, *Domaine Plageoles, 2023, bio*		.50	



Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.
**HVE: haute valeur environnementale – B&N: bio et nature – BD: biodynamique*

ROSIE JOLIE

BRASSERIE



Cocktails
Boissons
Limonades

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Taxes et services inclus et prix en euros TTC.



BRASSERIE ROSIE JOLIE présente

Les cocktails

qui réchauffent l'atmosphère

Notre équipe au bar, vous a concocté une carte de cocktails de saison, réalisée avec des alcools produits 100 % en France.



Spritz Rosie Jolie **.10**
Amer & Pétillant – 15cl

Apéritif « Le Chais du Fort » , crémant et eau festive



Spritz Provençal **.13**
Doux & Floral – 15cl

Liqueur de thym Farigoule, liqueur de sureau Nusbaumer, bitter à la pêche, crémant et eau festive



Dolce Vita **.14**
Gourmand & Parfumé – 5cl

Bulleit Bourbon infusé à la fève de tonka, liqueur de carruba de la Distillerie de Monaco, sirop de sucre et Angostura bitter



Coco Câline .12

Intense & Tropical - 12cl

Rhum Trois Rivières ambré, Rhum Overproof Wray & Nephew, liqueur d'orange de la Distillerie de Monaco, sirop d'ananas rôti maison, eau de coco et jus de citron vert



Basilic Power .11

Herbacé & Aromatique - 16cl

Vodka bio Tessendier infusé au combava, Chartreuse Jaune, sirop de basilic maison, Schweppes Ginger Beer et jus de citron vert



Italian do it bitter .14

Doux & Amer - 15cl

Gin bio Tessendier, Campari bitter, solution saline, liqueur d'orange de la Distillerie de Monaco, jus de citron vert et Schweppes Ginger Ale



Fresh Rasberry .16

Acidulé & Fruité - 10cl

Tequila Espolòn Blanco, Mezcal Montelobos, shrub betterave et framboise, jus de citron vert et poudre d'hibiscus

BRASSERIE ROSIE JOLIE présente

Les cocktails

sans alcool



Thé glacé **.4,5**

– 13cl

Selon les arrivages de la maison «le Parti du Thé





Spritz 00 **.7,5**

Doux & Amer – 15cl

SPRZ par JNPR et Schweppes Tonic



Fresh Lemonade **.10**

Fruité & Acidulé – 19cl

Coulis de pêche Ponthier, sirop et concentré de pamplemousse Monin, Schweppes Ginger Beer et jus de citron vert

Les cocktails classiques

Margarita .13/14
Tequila Espolòn /Mezcal Montelobos - 12cl

Moscow Mule .10
Vodka Bio Tessendier - 15cl





Negroni .12/15
Gin Bio Tessendier / Mezcal Montelobos - 9cl
Inclus Vermouth Del Professore
ou Vermouth Antica Formula (+2€)

Espresso Martini .13
Vodka Bio Tessendier - 12cl

Porn Star Martini .13
Vodka Bio Tessendier - 10cl



Old fashioned .13
Whisky Bulleit Bourbon - 8cl



Fleur de Sureau Spritz .12
Liqueur de Sureau Nusbaumer - 15cl

Daiquiri .12
Rhum Blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan - 9cl

Campari Spritz .12
Campari Bitter - 15cl

Americano .11
Campari Bitter - 12cl

BRASSERIE ROSIE JOLIE présente

Les Digestifs

LIQUEURS TRADITIONNELLES

	4 cl
Suze	.5
Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki	.6
Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki	.6
Menthe pastille - Giffard	.6
Framboise - Nusbaumer	.7
Génépi des Pères Chartreux	.8
Chambord	.9
Liqueur de fleur de Lavande - Liquoristerie de Provence	.9
Liqueur de Mélopépo - Liquoristerie de Provence	.9
Liqueur de Rhum - Ferroni	.9
Liqueur de fleur de Figue - Liquoristerie de Provence	.10
Liqueur de Câlin Polisson - Liquoristerie de Provence	.10
Cointreau	.10
Cédratine - Mattei	.10
Liqueur d'Orange - Distillerie de Monaco	.10
Liqueur de Carruba - Distillerie de Monaco	.10
Farigoule - Distillerie de Provence	.11
Chartreuse jaune	.12
Chartreuse verte	.12
Liqueur Grégorienne - Liquoristerie de Provence	.12

NOS SPIRITUEUX

RHUM

	4 cl
Trois Rivères - Cuvée de l'Océan	.8
Rhum ambré - Ferroni	.10
Clément VSOP	.11
Gouverneur 1648 XO	.12
Trois Rivères - Triple Millésime	.14
Trois Rivières - 12 ans	.15
Zacapa 23	.16

COGNAC & ARMAGNAC

	4 cl
Godet n°1	.8
Godet XO Terre	.20
Hine VSOP Cognac	.11
Bas-Armagnac 10 ans — Domaine d'Espérance	.12
Bas-Armagnac 18 ans — Domaine d'Espérance	.14

LIQUEUR D'AGAVE

	4 cl
Don Julio Blanco	.11
Mezcal Montelobos	.12

GIN

	4 cl
Tanqueray	.9
Gin Distilled - Mattei	.10
Gin XII - Distillerie de Provence	.11
G'Vine	.11
Citadelle	.12
Gin Juillet - Ferroni	.13

EAU DE VIE

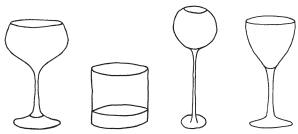
	4 cl
Poire Williams - Nusbaumer	.8
Framboise sauvage - Nusbaumer	.9
Mirabelle - Nusbaumer	.9

ABSINTHE

	3 cl
Absinthe n°4 - Baccae	.10

CALVADOS

	4 cl
Double Jus 30&40	.8
Christian Drouin	.10
Père Magloire, VSOP	.10



WHISKY

	4 cl
Bulleit Bourbon	.8
Whisky Oban 14 ans	.14
Whisky Lagavulin 16 ans	.20

VODKA

	4 cl
Vodka Clémentine - Ferroni	.8
Grey Goose	.10
Belvedère	.11

NOS BOISSONS

NOS APÉRITIFS ANISÉS

	3 cl
Ricard	.4,5
Pastis 51	.5
Pastis P'tit Bleu - Liquoristerie de Provence	.6
Pastis Henri Bardouin - Distillerie de Provence	.6
Pastis Château des Creissauds millésimé (*une tuerie à ne pas rater)*	.8

VERMOUTH *(supp. tonic .2€)*

	5 cl
Lillet Blanc	.5
Rinquinquin à la pêche	.6
Vermouth Del Professore	.8
Vermouth Carpano Antica Formula	.9

BIÈRES

	25 cl	*50 cl*
Blonde - La Roteuse	.4	.7
Blanche - BapBap 'Blanc Bec'	.6	.9
IPA - BapBap 'Guinguette'	.6	.9
Cidre Brut Goëllan BIO	.8	
Bière du moment - Demandez à nos Rositos		
Picon bière *(+.1 sur la bière)*		

EAU *(Carafe d'eau disponible)*

Evian, 1l	.5
Badoit, 1l	.5
Chateldon, 75cl	.10
Badoit rouge, 33 cl	.4,5

Supplément sirop (+0,5)

NECTARS & JUS PAR ALAIN MILLIAT

	20 cl
Nectar de fraise, nectar de pêche blanche, jus de pommes cox's, jus de tomate rouge	.6

SIROP

	2,5 cl
Pêche, Menthe, Orgeat, Grenadine, Citron, Passion	.2,5

BOISSONS GAZEUSES

Limonade, 33cl	.4,5
Coca-Cola, 33cl	.5
Coca-Cola zéro, 33cl	.5
Schweppes tonic Selection, 20 cl	.5
Schweppes ginger beer Selection, 20 cl	.5
Schweppes ginger ale Selection, 20 cl	.5
Kombucha Brut Archipel, 33cl	.7,5
Kombucha Fleur de Figuier Archipel, 33cl	.7,5

Notre café provient du torréfacteur Lomi à Paris

BOISSONS CHAUDES

Expresso	.2,7
Café allongé	.2,7
Noisette	.3
Cappuccino	.4
Café frappé	.4,5
Thé vert, Thé noir, Infusion Feel Good « Le Parti du Thé »	.4,5
Matcha latte	.5

Retrouvez nos autres adresses :

Rosie
BRASSERIE

53 rue du Faubourg Saint-Antoine, Paris 11e

BRASSERIE
ROSIE LOU

31 boulevard de Bonne Nouvelle, Paris 2e

BIGOUDI
Rooftop

38 avenue Raymond Poincaré, Paris 16e

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Taxes et services inclus et prix en euros TTC.

ALLERGÈNES / ALLERGENS

ROSIE JOLIE	GLUTEN	FRUIT À COQUES TREE NUTS	CRUSTACÉ CRUSTACEAN	CELERI CELERY	OEUF EGG	MOUTARDE MUSTARD	POISSON FISH	SOJA SOY	LACTOSE DAIRY	SULFITE SULFITE	SESAME	LUPIN	ARACHIDE PEANUTS	MOLLUSQUE MOLLUSCS
Entrées / Starters														
Oeufs mayo Rosie Jolie					X	X				X				
Pissaladière traditionnelle	X						X		X					
Panisse de Nice	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X	X		PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*			
Escargot									X					X
Aubergines frites façon frange coton	X	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
Soupe à l'oignon	X								X	X				
Fresh Ricottina		X							X					
Tartare de thon rouge	PEUT CONTENIR*						X	X		X	X			
Velouté de butternut		X							X					
Poele de champignon					X									
Foie gras de canard										X				
Pâté en croûte	X					X			X	X				
Tarama & blini	X		PEUT CONTENIR*		X		X		X					PEUT CONTENIR*
Anchois de Cantabri	X						X							
Plats / Mains														
La cheesy-coquillette jambon truffe (option végé possible)	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
La pièce du boucher									X	PEUT CONTENIR*				
Saucisse - purée à la mode de Jeantou	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Pêche du moment	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
Sublime magret de canard									X	X				
Poulpe		PEUT CONTENIR*							X					X
Tortelloni	X				X				X					
Supreme de poulet														
Salade d'automne	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*	X	X	PEUT CONTENIR*			
Double cheeseburger	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X				X	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
Filet de boeuf	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X	X	PEUT CONTENIR*			
À Partager / To share														
Côte de boeuf charolaise					X				X	X				
Agneau de 7 heures				X										
Côte de boeuf galice					X				X	X				
Menu Kids														
Cheesy Coquillette	X				X			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Desserts / Desserts														
Pain perdu	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Ile Flottante		X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie géant	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Tarte citron	X	X			X				X					
Profiterole	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Glace GROM VANILLE		PEUT CONTENIR*			X				X					
Glace GROM CHOCOLAT		PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Glace GROM PISTACHE		X			X				X					
Sorbet GROM CITRON		PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*				PEUT CONTENIR*					
Sorbet GROM MANGUE		PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*				PEUT CONTENIR*					
Affogato		PEUT CONTENIR*			X				X					

*MAY CONTAIN

BRASSERIES À LA MODE