

Le t-shirt Rosie Jolie est en  
vente ICI ! (15€)

# ROSIE JOLIE

## BRASSERIE

### Vins au verre

#### Rouge

Pays-d'Oc, Pinot Noir, IGP, *Les Turitelles Altugnac, 2024*  
Graves, AOP, *Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020*  
Côtes-du-Rhône, 'La Part des Vivants', AOC, *Domaine Garon, 2023*  
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023*  
Bob Singlar, VDF, *Domaine de La Mongestine, 2025, nature*

#### Blanc

.6 Pays-d'Oc, Chardonnay, IGP, *Les Turitelles Altugnac, 2024*  
.7 Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2025, bio*  
.7 Pouilly-fumé, *Domaine de Fontenille, 2025*  
.9 Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2024, bio*

#### Rosé

.6 'Cuvée Rosé Jolie', IGP Méditerranée, *Château les Valentines, 2025*  
.9 Minuty, AOP, *Côte de Provence, 2025*

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 mayo <i>(Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon)</i>	.5
Pissaladière traditionnelle <i>Pâte maison à l'huile d'olive, pissalat, oignons doux confits et petites olives noires</i>	.9,5
Panisse de Nice <i>En direct de notre pastier de Nice, à tremper dans une sauce aioli maison, zaatar</i>	.9
Poutargue de chez Memmi à l'huile d'olive <i>Belle assiette de poutargue à l'huile d'olive de Crète et zestes de citron vert</i>	.16
L'aubergine frite façon frange coton <i>Aubergine bien croustillante, à plonger dans une sauce yaourt cumin et herbes fraîches</i>	.9
Salade pastèque tonic <i>Pastèque, concombre, feta, menthe, pousses d'épinards, oignons rouges et zaatar</i>	.11
Sardines aux blettes <i>Farcies aux blettes, pomme de terre, herbes fraîches et zestes de citron jaune</i>	.9
Tomates burrata d'Andria IGP <i>Tomates datterino, sel Maldon et poivre du Sichuan</i>	.13
Rillettes de canard <i>Onctueuses rillettes* en direct de la maison Montauzer</i>	.7
Fritto misto <i>Supions frais, éperlans, crevettes et petits légumes panés</i>	.10
Foie gras de canard <i>Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons</i>	.16

## Les plats

La cheesy-coquille jambon truffe (version végétal possible) <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois et crème de truffe d'été</i>	.21
La pièce du boucher <i>Bavette d'Aloyau, accompagnée de frites double cuisson, sauce bleue ou échalote</i>	.18
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de veau comme à Albeprierre</i>	.14
Pêche du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.18
Sublime magret de canard <i>En direct des Landes, millefeuille de pommes de terre, compotée d'oignons et jus corsé</i>	.22
Linguine au pistou <i>Linguine verte artisanale de notre pastier de Nice, sauce pistou traditionnelle réalisée maison par notre chef Étienne : ail, basilic et huile d'olive</i>	.16
Les petits farcis niçois <i>Comme chez Mémé : des légumes de saison, farcis à la viande de cochon et arrosés d'un bon jus de viande, accompagné de riz pilaf</i>	.20
Salade sea, sex & sun <i>Filet de thon de la Maison Ortiz, quinoa, coeur de laitue, œufs, fines tranches d'artichaut, pecorino, olives taggiasche, vinaigrette au persil et aux câpres (option avocat +3)</i>	.19
Aioli provençal <i>Cabillaud accompagné de pommes de terre Charlotte, haricots verts, artichauts, chou-fleur et sauce aioli maison</i>	.29
Faux-filet de boeuf <i>Belle pièce de 220gr, frites double cuisson, sauce bleue ou échalote</i>	.24

## À partager

Côte de boeuf charolaise <i>Belle pièce à partager et découper au poids en fonction de l'humeur du chef, accompagnée de frites double cuisson</i>	.90€/Kg
--	---------

## Suggestions du jour

Selon les envies de nos chefs...  
Demandez à votre chef de rang !

## Les desserts

Panna cotta aux fruits rouges <i>Confit maison aux fruits rouges, fruits frais, vanille de Madagascar</i>	.8
Ile flottante <i>Servie avec une crème anglaise maison, un caramel au sel de Guérande et des amandes effilées</i>	.7
Mille-feuille de Gérem <i>Feuilletage réalisé par nos pâtisseries, crème bien vanillée et un caramel au sel de Guérande</i>	.8
Mousse au choc' à partager (pour 2) <i>Pour les petits et les grands chocovores</i>	.17
Tarte du moment <i>Selon les envies de nos chefs... Demandez à votre chef de rang !</i>	.8
Glace GROM (la boule) <i>Vanille, chocolat, pistache, sorbet citron, sorbet mangue</i>	.3,5
Affogato à la vanille <i>Café Lomi et glace Grom</i>	.7
Et pour une touche sucrée finale...	
Notre café douceur <i>(seulement le midi)</i>	.5

## Menu kids

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

.12



Rosie Jolie T-shirt (15€) for sale  
directly HERE !

# ROSIE JOLIE

BRASSERIE

## Wines by the glass

### Red

Pays-d'Oc, Pinot Noir, IGP, *Les Turitelles Altugnac, 2024*  
Graves, AOP, *Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020*  
Côtes-du-Rhône, 'La Part des Vivants', AOC, *Domaine Garon, 2023*  
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023*  
Bob Singlar, VDF, *Domaine de La Mongestine, 2025, nature*

### White

.6 Pays-d'Oc, Chardonnay, IGP, *Les Turitelles Altugnac, 2024*  
.7 Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2025, bio*  
.7 Pouilly-fumé, *Domaine de Fontenille, 2025*  
.9 Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2024, bio*

### Rosé

.6 'Cuvée Rosé Jolie', IGP Méditerranée, *Château les Valentines, 2025*  
.9 Minuty, AOP, *Côte de Provence, 2025*

All our selections are available on our wine list. Please feel free to ask our Rositos if you would like some additional reading.

## Starters

Oeufs mayo Rosie Jolie <i>Free-range eggs and comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	.5
Pissaladière traditionnelle <i>Homemade olive oil dough, pissalat, candied sweet onions and olives</i>	.9,5
Panisse de Nice <i>Straight from our pasta maker in Nice, to dip in our homemade aioli sauce, zaatar</i>	.9
Poutargue de chez Memmi à l'huile d'olive <i>Bottarga, Cretan olive oil, and lime zest</i>	.16
L'aubergine façon frange coton <i>Perfectly crispy aubergine, served with cumin and fresh herbs yoghurt dip</i>	.9
Salade pastèque tonic <i>Watermelon, cucumber, feta, mint, baby spinach, red onions, and zaatar</i>	.11
Sardines aux blettes <i>Breaded Sardines, stuffed with Swiss chard, potato, parmesan, fresh herbs and lemon zest</i>	.9
Tomates, burrata d'Andria IGP <i>Datterino tomatoes, Maldon salt, and Sichuan pepper</i>	.13
Rillettes de canard <i>Duck rillettes* from maison Montauzer</i>	.7
Fritto misto <i>Fresh baby squid, smelt, shrimp, breaded vegetables</i>	.10
Foie gras de canard <i>IGP Landes foie gras, corn-fed, served with an onion chutney</i>	.16

## Main dishes

La cheesy-coquille jambon truffe (Vegetarian version available) <i>French coquillettes, artisanal Paris ham, Paris mushrooms, Comté cheese 18 months, summer truffle cream</i>	.21
La pièce du boucher <i>Flank steak served with double-cooked fries and blue cheese or shallot sauce</i>	.18
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Basque artisanal sausage, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre</i>	.14
Pêche du moment <i>Catch of the day - Ask our Rositos staff!</i>	.18
Sublime magret de canard <i>Straight from the Landes region and corn-fed, served with a potato mille-feuille, onion compote and gravy</i>	.22
Linguine au pistou <i>Artisanal green linguine from our pasta maker in Nice, homemade pistou sauce prepared by our chef Étienne: garlic, basil and olive oil</i>	.16
Les petits farçis niçois <i>Just like grannie made it: seasonal vegetables stuffed with pork and drizzled with a rich meat jus served with pilaf rice</i>	.20
Salade sea, sex & sun <i>Tuna fillet from la Maison Ortiz, quinoa, lettuce heart, eggs, thinly sliced artichoke, pecorino, taggiasca olives, parsley and caper vinaigrette (avocado option +€3)</i>	.19
Aioli provençal <i>Cod served with Charlotte potatoes, green beans, artichokes, cauliflower and homemade aioli</i>	.29
Faux-filet de boeuf <i>Beautiful 220 g cut, double-cooked fries, blue cheese or shallot sauce</i>	.24

## To Share

Côte de boeuf charolaise <i>Beautiful cut to share, served with double-cooked french fries</i>	.90€/Kg
---	---------

## Suggestions of the day!

Ask our Rositos staff for more information!  
Enjoy your meal!

## Desserts

Panna cotta aux fruits rouges <i>Homemade red berry jam, fresh fruit, Madagascar vanilla</i>	.8
Ile flottante <i>Served with homemade crème anglaise, Guérande sea salt caramel and sliced almonds</i>	.7
Mille-feuille de Gérem <i>Flaky pastry made by our pastry chefs, rich vanilla cream and Guérande sea salt caramel</i>	.8
Mousse au choc' to share (for 2) <i>For little and big chocolate lovers</i>	.17
Tarte du moment <i>Depending on our chefs' inspiration... Ask your server!</i>	.8
GROM ice cream (one scoop) <i>Vanilla, chocolate, pistachio, lemon sorbet, mango sorbet</i>	.3,5
Affogato <i>Lomi coffee and Grom ice cream</i>	.7
And for a final sweet touch...	
Our café douceur <i>Only for lunch</i>	.5

## Kids menu

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

.12



# ROSIE JOLIE

BRASSERIE

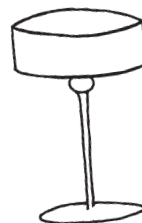


## Champagnes & Vins

•  
•  
•

# Champagne

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



# Rouge

12,5CL 75CL 150CL

## Vallée de la Loire

Chinon, 'La Cuisine de ma Mère', AOP, <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2024, B&amp;N*</i>	.33	.66
Sancerre, AOC, <i>Domaine Georges Millerieux, 2024</i>	.43	

## Bourgogne

Bourgogne, Pinot Noir, AOC, <i>Domaine J.C Garnier 2023, HVE*</i>	.9	.44
Hautes-Côtes de Beaune, AOP, <i>Domaine J.C. Garnier, 2023, HVE*</i>		.62
Hautes-Côtes de Nuits, AOP, <i>Domaine Billard Père et Fils, 2023</i>		.71
Pommard, 'Les Vignots', AOP, <i>Domaine Parigot, 2023, HVE*</i>		.135

## Beaujolais

Morgon, Côte du Py, AOC, <i>Steeve Charvet, 2025</i>		.39
Moulin à vent, AOC, <i>Domaine Richard Rottiers, 2023, bio</i>		.40
Morgon, AOC, <i>Jean Foillard, 2023</i>		.48

## Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône, 'La Part des Vivants', AOC, <i>Domaine Garon, 2023</i>	.7	.31
Crozes-Hermitage, 'Etincelle', AOP, <i>Domaine Saint-Clair, 2024, bio</i>	.39	.78
Saint-Joseph, 'Les Coteaux', AOC, <i>Domaine Durand, 2024</i>		.57
Cornas, 'Prémices', AOC, <i>Domaine Durand, 2023</i>		.75
Châteauneuf-du-Pape, 'Première Pierre', AOC <i>Domaine Pierre Usseglio &amp; Fils, 2022</i>		.85
Côte-Rôtie, 'La Sybarine', AOC, <i>Domaine Garon, 2023</i>		.107
Hermitage, 'Colysée', AOP <i>Domaine Garon, 2023</i>		.150

# Rouge

12,5CL 75CL 150CL

## Bordeaux

Graves, AOP <i>Château Trébiac, Arnaud de Butler, 2020</i>	.7	.31
Saint-Emilion, AOC, <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.40
Pessac-Léognan, AOC, <i>La Croix de Carbonnieux, 2021</i>		.60
Margaux, Baron de Brane, AOC <i>Domaine Henri Lurton, 2021</i>		.78
Saint Julien, 4ème Grand Cru Classé, AOC <i>Château Talbot, 2011</i>		.199

## Sud-Ouest

Côte de Gascogne, 'Cuvée Rosie', IGP <i>Notre cuvée faite avec Claire 2023</i>		.25
---	--	-----

## Languedoc Roussillon

Pays-d'Oc, Pinot Noir, IGP <i>Les Turtelles Altugnac, 2024</i>	.6	.29
Heritage Pic Saint-Loup, AOC, <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2024, bio</i>		.45
Pays d'Oc, Les Creisses, IGP <i>Domaine Des Creisses, 2024</i>		.52

## Provence

Côte de Provence, AOP, <i>Château Les Valentines, 2022, bio</i>	.8	.42
Bandol, 'Lulu et Lucien', AOC, <i>Domaine Tempier, 2023</i>		.84

## Corse

Patrimonio, AOP <i>Domaine Leccia, 2022, bio</i>		.65
---	--	-----

## Vins de France

Bob Singlar, VDF, <i>Domaine de La Mongestine, 2025, nature</i>	.6,5	.30
Cabernet-Sauvignon, 'Combe Croze', VDF, <i>Domaine Boyer - De Bar, 2023</i>		.38
Rouge d'automne, VDF, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&amp;N*</i>		.53

# Blanc

	12,5CL	75CL	150CL
<b>Vallée de la Loire</b>			
Quincy, AOC, <i>Domaine Mardon, 2025, bio</i>	.7	.37	
Pouilly-fumé, AOP, <i>Domaine de Fontenille, 2025</i>	.8	.39	
Saumur, 'La Hunaudière' AOC, <i>Domaine Fabien Duveau, 2025, BD*</i>		.43	
Sancerre, AOC, <i>Domaine Denizot, 2024, conversion bio</i>		.46	
Sancerre, 'Les Calcaires', AOC, <i>Domaine Lucien Crochet, 2023, HVE*</i>		.67	
<b>Bourgogne</b>			
Chablis, AOC, <i>Domaine des Malandes, 2024, bio</i>	.9	.46	
Viré-Clessé, 'Harmonie', AOC <i>Domaine de la Verpaille, 2023, bio</i>		.49	
Chablis, 'Vau Renard', AOC, <i>Domaine Lavantureux, 2023, HVE*</i>		.57	
Mâcon-Igé, AOC, <i>Domaine Nicolas Maillet, 2024, BD*</i>		.65	
Pouilly-Fuissé 1er Cru, 'Pouilly', AOP, <i>Domaine Nicolas Cheveau, 2023, BD*</i>		.90	
Saint Romain, 'En Poillange', AOP, <i>Domaine Buisson, 2023, BD*</i>		.120	
<b>Sud-Ouest</b>			
Côte de Gascogne, 'Cuvée Rosie', IGP, <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2024</i>		.25	
<b>Languedoc Roussillon</b>			
Pays-d'Oc, Chardonnay, IGP <i>Les Turitelles Altugnac, 2024</i>	.6	.29	
<b>Provence</b>			
Côte de Provence, AOP, <i>Château les Valentines, 2025, bio</i>		.42	
Bandol, AOP, <i>Domaine Tempier, 2024</i>		.67	
<b>Corse</b>			
Patrimonio, AOC, <i>Domaine Leccia, 2024, bio</i>		.81	
<b>Vins de France</b>			
Melon de Bourgogne, VDF, <i>Domaine des Malandes</i>		.30	
Lys des Sables, VDF, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2025, BD&amp;N*</i>		.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

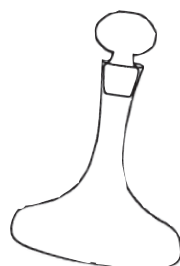
## Vins de France

Eau de Rosée, VDF,  
*Domaine Fondugues Pradugues, 2025, BD&N\**

.40

Terroirist Orange, VDF,  
*Domaine Plageoles, 2023, bio*

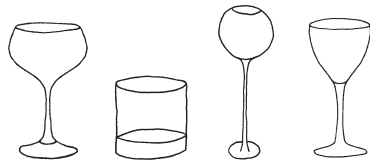
.50



*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 Raspberry

.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

- 13cl

*Selon les arrivages de la maison  
«le Parti du Thé»*

.4,5



## Spritz 00

Doux & Amer - 15cl

*SPRZ par JNPR et Schweppes Tonic*

.7,5



## Fresh Lemonade

Fruité & Acidulé - 19cl

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

.10

# 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

	<i>4 cl</i>
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

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

## COGNAC & ARMAGNAC

	<i>4 cl</i>
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

	<i>4 cl</i>
Don Julio Blanco	.11
Mezcal Montelobos	.12

## GIN

	<i>4 cl</i>
Tanqueray	.9
Gin Distilled – Mattei	.10
Gin XII – Distillerie de Provence	.11
G'Vine	.11
Citadelle	.12
Gin Juillet – Ferroni	.13

## EAU DE VIE

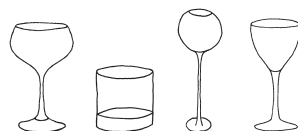
	<i>4 cl</i>
Poire Williams – Nusbaumer	.8
Framboise sauvage – Nusbaumer	.9
Mirabelle – Nusbaumer	.9

## ABSINTHE

	<i>3 cl</i>
Absinthe n°4 – Baccae	.10

## CALVADOS

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



## WHISKY

	<b>4 cl</b>
Bulleit Bourbon	.8
Whisky Oban 14 ans	.14
Whisky Lagavulin 16 ans	.20

## VODKA

	<b>4 cl</b>
Vodka Clémentine - Ferroni	.8
Grey Goose	.10
Belvédère	.11

## NOS BOISSONS

### NOS APÉRITIFS ANISÉS

	<b>3 cl</b>
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 ( <i>une tuerie à ne pas rater</i> )	.8

### VERMOUTH (*supp. tonic .2€*)

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

### BIÈRES

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Blonde - La Roteuse	.4	.7
Blanche - La Parisienne	.6	.9
IPA - La Parisienne	.6	.9
Cidre Brut Goëllan BIO	.8	
Bière du moment - Demandez à nos Rositos		
Picon bière ( <i>+.1 sur la bière</i> )		

## **EAU** *(Carafe d'eau disponible)*

Evian, 1l	.5
Badoit, 1l	.5
Badoit rouge, 33 cl	.4,5
<i>Supplément sirop (+0,5)</i>	

## **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

## **BOISSONS CHAUDES** *Notre café provient du torréfacteur Lomi à Paris*

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 11<sup>e</sup>*

BRASSERIE  
**ROSIE LOU**

*31 boulevard de Bonne Nouvelle, Paris 2<sup>e</sup>*

**BIGOUDI**  
*RoofTop*

*38 avenue Raymond Poincaré, Paris 16<sup>e</sup>*

*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
<b>Entrées / Starters</b>														
Oeufs mayo					X	X				X				
Pissaladière traditionnelle	X						X		X					
Panisse de Nice	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X	X		PEUT CONTENIR*		X	X			
Poutarque de chez Memmi et huile d'olive							X							
Aubergines frites façon frange coton	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*
Salade pastèque Tonic									X	X				
Sardines aux blettes	X	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*	X	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*
Tomates buratta d'Andria IGP									X	X				
Rillettes de canard														
Fritto misto	X		X		X		X							X
Foie gras de canard										X				
<b>Plats / Mains</b>														
La cheesy-coquillettes jambon truffe (option végétal 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*			X		PEUT CONTENIR*			
Pêche du moment							X		X	X				
Sublime magret de canard									X	X				
Linquine au pistou	X				X									
Les petits farcis niçois	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X			PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*			
Salade sea, sex & sun	PEUT CONTENIR*				X	X		PEUT CONTENIR*	X	X				
Aioli provençal						X	X			X				
Faux-filet de boeuf									X	PEUT CONTENIR*				
<b>À Partager / To share</b>														
Côte de boeuf charolaise									X	PEUT CONTENIR*				
<b>Menu Kids</b>														
Cheesy Coquillettes	X				X			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
<b>Desserts / Desserts</b>														
Panna Cotta aux fruits rouges		PEUT CONTENIR*					PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X					
Ile Flottante		X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Mille-feuille	X	PEUT CONTENIR*			X		X	PEUT CONTENIR*	X	X				
Mousse au chocolat	X	X			X			PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*					
Tarte 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*
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*			PEUT CONTENIR*				PEUT CONTENIR*					

**BRASSERIES À LA MODE**

\*MAY CONTAIN