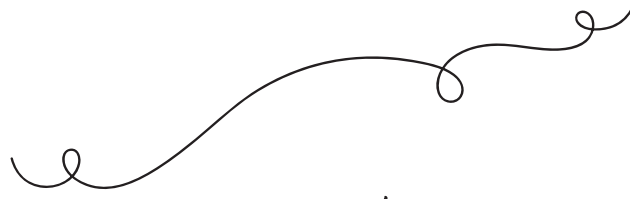


ROSIE LOU



Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Œufs plein air, mayonnaise maison à la purée de piment d'Espelette et oignons

ŒUFS MAYONNAISE .4

Œufs plein air, mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Poivrons piquillos farcis au fromage frais, anchois au vinaigre et huile de la maison Ortiz

GASPACHO DU CHEF .7

Tomates ensoleillées, basilic, poivron rouge, concombre, vinaigre, huile d'olive, raviole au chèvre

TXISTORRA .6

Saucisse basque légèrement épicée, en direct de notre boucher à San Sebastián

MELON JAMBON .9

Melon bio Pomme Gautier & jambon de Bayonne de la maison Montauzer

PINTXO DE ATÛN .8

Rillettes de thon, oignons rouges, aneth, citron vert, crème fraîche

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Black tiger cuites dans la crème épaisse, piment d'Espelette et ail

Desserts

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .7

Chocolat Valrhona grand cru 70%, noix de pécan torréfiées

RIZ AU LAIT DULCE .7

Riz au lait à la vanille de Papouasie, dulce de leche et florentin amande

CHEESECAKE BASQUE .8

Cream cheese cuit, crumble amande et fleur de sel

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Saucisse de cochon de l'Aveyron, purée et jus de viande, comme à Albepierre

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

Poivrons multicolores compotés, piquillos, mélange d'épices, œuf coulant et gratiné d'Ossau Iraty

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

Coquillettes françaises, jambon de Paris artisanal, comté 18 mois, crème à la truffe d'été (option végét possible)

PIÈCE DU BOUCHER .17

Bavette d'Aloyau, sauce poivre ou béarnaise, frites maison double cuisson

LA PÊCHE DU JOUR .17

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Pain de campagne Thierry Breton, sauce mornay truffe et comté 18 mois, jambon artisanal à l'os, œuf plein air au plat, salade et frites

SALADE KIKINOA DU CHEF .15

Quinoa blanc et rouge, tomates cerises, concombre, radis, nectarine, melon, fenouil, feta, vinaigrette, persil & estragon

MAGRET DE COIN COIN .21

Sublime magret de canard, purée de carotte gingembre, carottes fanes rôties, sauce miel gingembre romarin

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .69€/KG

Accompagnement frites et sauce poivre ou béarnaise (à partager)

CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE .18

Côte de cochon du Pays Basque cuite à basse température, accompagnement du moment

PARIS-MYKONOS .8

Gros chou, ganache montée pistache, praliné pistache maison, pistaches de Grèce

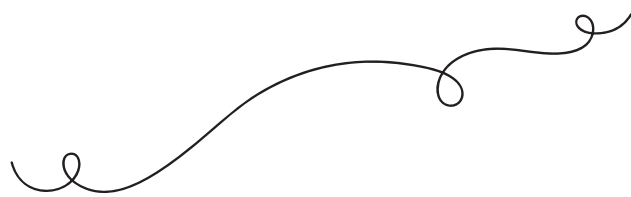
TARTE RUSTIQUE DU MOMENT .7

Comme mamie faisait, en fonction de la saison

Et pour une touche sucrée finale...

CAFÉ CANNELÉ .5 (seulement le midi)

ROSIE LOU



Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Free range eggs, homemade mayonnaise infused with Espelette pepper and onions

ŒUFS MAYONNAISE .4

Free range eggs, homemade mayonnaise infused with traditional mustard

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Piquillos peppers stuffed with cream cheese, anchovies in vinegar and olive oil from the Ortiz farm

GASPACHO DU CHEF .7

Red tomatoes, basil, red pepper, cucumber, vinegar, olive oil, goat cheese ravioli

TXISTORRA .6

Lightly spiced Basque sausage directly from our butcher in San Sebastián

MELON JAMBON .9

Organic melon Pomme Gautier & Bayonne ham from Montauzer house

PINTXO DE ATÛN .8

Tuna rillettes, red onion, dill, lime and cream

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Homemade dip made from smoked cod eggs, lime zests

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

Desserts

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .7

Valrhona grand cru 70% chocolate, roasted pecans

RIZ AU LAIT DULCE .7

Vanilla rice pudding from Papua, dulce de leche, and almond florentine

CHEESECAKE BASQUE .8

Baked cream cheese, almond crumble, and salt flower

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Handmade pig sausage from Aveyron, homemade purée and meat jus

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

A stew of multicoloured peppers, piquillos, mixed spices, runny egg topped with Ossau Iraty cheese

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

French coquillettes pasta shells, artisanal parisian ham, 18 months comté, summer truffle cream (vegetarian option possible)

PIÈCE DU BOUCHER .17

Flank steak, pepper sauce or bearnaise sauce, double cooked homemade fries

LA PÊCHE DU JOUR .17

Ask our staff for more information!

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Thierry Breton farmhouse bread, truffle and 18 months comté cheese mornay sauce, artisanal ham on the bone, fried free range egg, salad and fries

SALADE DE KIKINOA DU CHEF .15

White and red quinoa, cherry tomatoes, cucumber, radishes, nectarine, melon, fennel, feta cheese, vinaigrette, parsley & tarragon

MAGRET DE COIN COIN .21

Sublime duck breast, carrot ginger puree, roasted baby carrots, honey ginger rosemary sauce

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .69€/KG

With fries & pepper sauce or bearnaise sauce (to share)

CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE .18

Pork chop from french basque country cooked at low temperature, ask for the seasonal side

PARIS-MYKONOS .8

Large chou pastry, pistachio whipped ganache, homemade pistachio praline, Greek pistachios

TARTE RUSTIQUE DE SAISON .7

Just like grandma used to make, depending on the season

And for a final sweet touch...

CAFÉ CANNELÉ .5 (only for lunch)

ROSIE LOU

ALLERGÈNES



Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Oeuf, arachide, moutarde

ŒUFS MAYONNAISE .4

Oeuf, arachide, moutarde

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Lactose, poisson, gluten

GASPACHO .7

Lactose, celeri

TXISTORRA .6

/

MELON JAMBON .9

/

PINXTO DE ATÛN .8

Poisson, lactose

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Gluten, lactose, poisson

CREVETTES COMME À ILBARRITZ .10

Fruits de mer, lactose

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Lactose, fruits à coque

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

Gluten, lactose, oeuf

CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE .17

Lactose

PIÈCE DU BOUCHER .17

Lactose

PÊCHE DU JOUR .17

Poisson, sésame

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Oeuf, lactose, gluten, fruits à coque

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

Oeuf, lactose

LA SALADE KIKINOA DU CHEF .15

Lactose

MAGRET DE COIN COIN .21

Lactose, moutarde

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .69€/KG

Lactose

Desserts

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .7

Gluten, oeuf, lactose, poisson

CHEESECAKE BASQUE .8

Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque, poisson

RIZ AU LAIT DULCE .7

Lactose, fruits à coque

PARIS-MYKONOS .8

Gluten, lactose, oeuf, poisson, fruits à coque

TARTE RUSTIQUE DE SAISON .7

Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf

Et pour une touche sucrée finale...

CAFÉ CANNELÉ .5 (seulement le midi)

Gluten, lactose, oeuf

ROSIE LOU

ALLERGENS

Mains

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Egg, mustard, peanut

ŒUFS MAYONNAISE .4

Egg, peanut, mustard

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Lactose, fish and gluten

GASPACHO .7

Lactose, celery, gluten

TXISTORRA .6

/

MELON JAMBON .9

/

PINXTO DE ATÛN .8

Fish, lactose

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Gluten, lactose, fish

CREVETTES COMME À ILBARRITZ .10

Seafood, lactose

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Lactose, nuts

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

Gluten, lactose, egg

CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE .17

Lactose

PIÈCE DU BOUCHER .17

Lactose

FILET DE MERLU .17

Fish, sesame

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Egg, lactose, gluten, nuts

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

Oeuf, lactose

LA SALADE KIKINOA DU CHEF .15

Lactose

MAGRET DE COIN COIN .21

Lactose, mustard

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .69€/KG

Lactose

Desserts

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .7

Gluten, egg, lactose, fish

CHEESECAKE BASQUE .8

Gluten, lactose, egg, nuts, fish

RIZ AU LAIT DULCE .7

Lactose, nuts

PARIS-MYKONOS .8

Gluten, egg, lactose, fish, nuts

TARTE RUSTIQUE DE SAISON .7

Gluten, lactose, egg, nuts

And for a final sweet touch...

CAFÉ CANNELÉ .5 (only for lunch)

Gluten, lactose, egg

BRASSERIE
ROSIE LOU



*Boissons
Cocktails & Vins*

COCKTAILS · DIGESTIFS · SPIRITUEUX · BOISSONS · VINS

Cocktails



Franck, notre chef barman
vous a concocté une carte de cocktails de saison,
réalisés avec des alcools produits 100% en France.

VISKY SAOUEUR .11

*Whisky P&M Vintage, sirop curcuma
& piment d'Espelette, citron vert, blanc d'œuf*

PLAN CŒUR .12

*Liqueur de myrte Rouge Mattei,
liqueur de framboise, Rinquinquin,
gin Tessendier*

D'ARTAGNAN'S FAVOURITE .11

*Blanche d'Armagnac infusée au clou de girofle,
liqueur de prunelle, liqueur à la noix
de St-Jean, sirop maison à l'ananas rôti,
angostura bitter, citron vert,
sirop de falernum*

FRAISE TAGADRUNK .10

*Apéritif à la fraise Chambérisette,
coulis de fraise, crémant*

SPRITZ ROSIE LOU .9

Spritz bio "Les Chais du Fort", crémant

GRANITÉ 18+ .12

*Granité de blanche d'Armagnac givrée,
coulis de banane, vanille, citron vert,
cerise griotte amarena*

CUCUMBER IN MY JEAN .9

*Gin Tessendier infusé au concombre, basilic,
citron vert, eau gazeuse*

Cocktails sans alcool

NO KHAPTA .7

*Jus de mangue et maracuja, citron vert,
ginger beer*

GIN TONIC 4 KIDS .8

Gin sans alcool JNPR, tonic, baies de genièvre

Digestifs

100 % français

Absinthe	3 cl
LA FÉE NV	.7
Calvados	4 cl
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Pommeau	.6
COQUEREL	.6
POMMEAU DOUBLE JUS 30&40	.8
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Fine	.10
PÈRE MAGLOIRE VSOP	.10
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Hors d'âge	.8
Cognac & Armagnac	4 cl
GODET N°1	.8
GODET VSOP	.12
GODET XO TERRE	.20
BAS-ARMAGNAC 10 ANS, Domaine d'Espérance	.12
BAS-ARMAGNAC 18 ANS, Domaine d'Espérance	.14
Eau de vie	4 cl
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.7
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.7
MIRABELLE, Nusbaumer	.7
Liqueurs Traditionnelles	4 cl
SUZE	.5
CHAMBÉRIZETTE	.6
AMÉRISSE	.7
MENTHE POIVRÉE, Nusbaumer	.7
FLEUR DE SUREAU, Nusbaumer	.7
FRAMBOISE, Nusbaumer	.7
MYRTE BLANCHE ou ROUGE, Mattei	.8
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.8
LIQUEUR DE SAPIN, Dolin	.7
CHAMBORD	.8

COINTREAU	.8
GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX	.8
BÉNÉDICTINE	.8
CHARTREUSE JAUNE	.7
CHARTREUSE VERTE	.7
FENOUILLETTE DE BRIVE	.7
CÉDRATINE MATTEI	.8

Spiritueux

Gin	4 cl
MATTEI DISTILLED GIN	.10
CITADELLE	.12
MALOUIN'S BLÉ NOIR	.12
JOS' BERRI	.12
CHRISTIAN DROUIN	.12

Vodka	4 cl
NUAGE	.8
PYLA	.10

Whisky	4 cl
P&M VINTAGE	.10
BELLEVOYE BLEU	.14
P&M RED OAK	.12
BELLEVOYE BLANC	.12
BELLEVOYE NOIR	.14
BELLEVOYE ROUGE	.16
P&M TOURBÉ	.12

Liqueurs d'Agave	4 cl
TEQUILA CALLE 23	.11
MEZCAL VIDA	.13

Rhum	4 cl
3 RIVIÈRES CUVÉE SPÉCIALE	.7

CLÉMENT VSOP	.11
DAMOISEAU VIEUX XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.12
3 RIVIÈRES 12 ANS	.12

Boissons

Bières	25 cl	50 cl
LA ROTEUSE / BIÈRE BLONDE	.4	.7
IPA DU MOMENT	.5,5	.9
PICON BIÈRE (+.1 sur la bière)		

Nos apéritifs anisés	2 cl
RICARD	.5
PERNOD	.5
PASTIS 51	.5
PASTIS HENRI BARDOUIN	.5
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS millésime 2020	.7

TONICS DE LA SEMAINE (+.2)	5 cl
VERMOUTH DOLIN BLANC	.5
VERMOUTH DOLIN ROUGE	.8
VERMOUTH DOLIN DRY	.8
BYRRH	.5
LILLET BLANC	.8
RINQUINQUIN À LA PÊCHE	.6
ST-RAPHAËL AMBRÉ	.6
ST-RAPHAËL ROUGE	.6

Jus par Alain Milliat	33 cl
FRAISE, PÊCHE BLANCHE, POMME COX'S, TOMATE ROUGE	.6

Sirop	25 cl
PÊCHE, MENTHE, ORGEAT, GRENADINE, CITRON, PASSION	.2,5



Boissons gazeuses	33 cl
LIMONADE	.4,5
COCA-COLA	.5
COCA-COLA ZÉRO	.5
SCHWEPES TONIC, <i>25 cl</i>	.5
SCHWEPES GINGER BEER, <i>20 cl</i>	.5
SCHWEPES GINGER ALE, <i>20 cl</i>	.5

Eau H2O

EVIAN, <i>1 l</i>	.5
EVIAN, <i>50 cl</i>	.3
BADOIT, <i>1 l</i>	.4,5
BADOIT ROUGE, <i>33 cl</i>	.4
Supplément sirop (+0,5)	

Boissons chaudes

EXPRESSO	.2,7
CAFÉ ALLONGÉ	.2,7
NOISETTE	.3
CAPPUCCINO	.4
FLAT WHITE	.4,5
CAFÉ FRAPPÉ	.4,5
Supplément lait (+0,5)	





*Vins
& Champagnes*

Champagnes

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
LAMOUREUX <i>Cuvée Réserve Brut</i>	.10	.60
PHILIPPONNAT <i>Cuvée Royale Réserve Brut</i>		.89

Rosé & Orange

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP MÉDITERRANÉE, L'Effronté <i>Château les Valentines, 2022</i>	.6	.26
EAU DE ROSÉE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, nature</i>		.39
ALSACE, RIESLING DE MACÉRATION, <i>Domaine Loberger, 2020 (vin orange), Bio & BD*</i>		.45

Blanc

	12,5 cl	75 cl
CÔTE DE GASCOGNE , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2021</i>	.5	.23
MELON DE BOURGOGNE <i>VDF, Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.28
LANGUEDOC <i>Domaine de Monthelys, 2021</i>		.32
QUINCY <i>Domaine Mardon, 2022, Bio</i>	.7	.36
MÂCON-VILLAGE , Tradition <i>Domaine Deux Roches, 2021</i>	.8	.39
LYS DES SABLES <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022</i>		.43
SANCERRE <i>Domaine Dentzot, 2021, conversion bio</i>		.44
ST-VÉРАН <i>AOC, Domaine des Correaux, 2021</i>		.49
PATRIMONIO <i>Domaine Leccia, 2018 Bio</i>		.72
MEURSAULT , Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115

Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
FAUGÈRES , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2020, conversion bio</i>	.5	.23	.46
SAUMUR , Les Silices <i>Domaine du Vieux Pressoir, 2020, HVE*</i>		.26	
GRAVES <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2018</i>		.27	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.29	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2021, B&N*</i>	.7	.30	.60
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2021, conversion bio</i>	.8	.36	.72
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2021</i>		.36	
SAINT-ÉMILION <i>Château Bellegrave, Château Bellegrave, 2018</i>		.38	
MOULIN À VENT <i>Domaine Richard Rottiers, 2021, Bio</i>		.39	
CHÉNAS , Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2019</i>		.41	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2021, Bio</i>		.44	
ST-JOSEPH , Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2021</i>		.51	

ROUGE D'AUTOMNE .52
Domaine Fondugues Pradugues, 2020

PATRIMONIO .58
Domaine Leccia, 2019, Bio

MARGAUX .69
Baron de Brane, Domaine Henri Lurton, 2014

PAUILLAC .135
Château Dompierre, 2015



n°31
BOULEVARD de BONNE-NOUVELLE
75002 PARIS