ROSIE LOU

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5
Œufs plein air, spicy mayo maison au piment d'Espelette et oignons

COEURS DE CANARD .8.5
En direct des Landes, cuisinés en persillade, farcis au fromage bleu, laqués à la sauce soja sucrée-salée

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE .12
Escargots gratinés avec un beurre persillé à l'ail

TXISTORRA .6
Saucisse basque légèrement épicée, en direct de notre boucher à San Sebastián

OSSAU-IRATY .10
La star des fromages basques, en direct de la ferme Elizarea

RILLETTES DE CANARD DU SUD OUEST .7
Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer*

PINTXOS DE ATÚN .8
Poivrons piquillos farcis au thon de la maison Ortiz, fromage frais aux herbes, olives taggiasche et jus de citron

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10
Cuites dans une creamy sauce au piment d'Espelette et ail

JAMBON DE BAYONNE .9
12 mois d'affinage, taillé minute, en direct de la Maison Montauzer

CASSOLETTE DE LENTILLES .9
Lentilles vertes françaises cuisinées avec amour, espuma de champignons, œuf poché et noisettes torréfiées

CROQUETAS & LOVE .8
Croquetas au jambon Serrano et spicy mayo dip

FOIE GRAS DE CANARD .16
Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons

MENU KIDS .12
Grenadine ou menthe à l'eau
Coquillettes jambon au comté 18 mois
Cookie choco

Desserts

ENTREMETS CHOCO-CAFÉ .10
Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux et rocher choco

TARTE BOURDALOUE .7
Pâte sucrée, crème d'amande, poire pochée au sirop de cardamome maison, amande effilée

MOELLEUX AU CHOCOLAT POUR DEUX .16
À dévorer avec une crème anglaise bien vanillée
(Don't worry, be patient... Compter 15 minutes d'attente)

Plats

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19
Coquillettes françaises, jambon de Paris artisanal, comté 18 mois, poêlée de champignons de Paris, crème à la truffe d'été (version végé possible)

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13
Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de viande comme à Albepierre

PLAT VÉGÉ DU MOMENT .16
Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

POISSON DU MOMENT .18
Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

PIÈCE DU BOUCHER .18
Bavette d'Aloyau, accompagnée de frites double cuisson, sauce bleu ou poivre

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .16
Pain de campagne, sauce mornay truffe d'été et comté 18 mois, jambon artisanal à l'os, œuf plein air au plat, salade et frites double cuisson

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16
Chou chinois, carottes, courgettes, olives Taggiasche, piquillos, feta, émincés de bavette marinée à la thaï, piment d'Espelette

SUBLIME MAGRET DE CANARD .22
En direct des Landes et élevé au maïs, purée de carottes au gingembre, carottes fanes rôties, sauce au miel et romarin

PAILLARD DE POULET & LÉGUMES .24
Poulet jaune mariné aux herbes, accompagné d'une poêlée de légumes de saison

MOULES-FRITES .18
Sauce marinière accompagnées de frites double cuisson

CÔTE DE COCHON AU BBQ .22
Cuite lentement à la sauce BBQ maison et frites de patate douce

TALOA À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF .19
Galette de maïs traditionnelle du Pays basque, viande de bœuf braisée au vin rouge, tomate, piment, oignon rouge, coriandre, cacahuètes, sauce au piment doux et Ossau-Iraty, servie avec une salade verte

à partager !

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG
Belle pièce à partager, frites double cuisson

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ROMARIN .48
Canard du Sud-Ouest, pommes de terre grenaille revenues à la graisse de canard, herbes fraîches, sauce au miel et romarin

SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

CHEESECAKE BASQUE .8
Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison

CRÈME BRÛLÉE VANILLE LAVANDE .7
Caramélisée à souhait !

AFFOGATO À LA VANILLE .6.2
Café Lomi et glace Grom

CAFÉ DOUCEUR .5
Seulement le midi

BRASSERIES À LA MODE

*Nos viandes bovines proviennent du Royaume-Uni et de France. Nos viandes ovines, porcines, volailles sont de France. — Registre des allergènes sur demande. — *Présence de viande de porc dans les rillettes.*
Taxes et services compris, prix en euros TTC. Nous n'acceptons pas les chèques.

ROSIE LOU

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5
Free-range eggs, homemade mayonnaise infused with Espelette pepper and onions

COEURS DE CANARD .8.5
From the Landes region, cooked with garlic and parsley, stuffed with blue cheese, and glazed with sweet and salty soy sauce

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE .12
Baked snails with garlic and parsley butter

TXISTORRA .6
Lightly spiced basque sausage directly from our butcher in San Sebastián

OSSAU-IRATY .10
The star of Basque cheeses, straight from Elizarea Farm

RILLETTES DE CANARD DU SUD OUEST .7
Duck rillettes from maison Montauzer*

PINTXOS DE ATÚN .8
Piquillo peppers stuffed with Ortiz house tuna, herb cream cheese and Taggiasche olives

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10
Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

JAMBON DE BAYONNE .9
12 months aged, freshly cut to order, straight from Maison Montauzer

CASSOLETTE DE LENTILLES .9
French green lentils, mushroom espuma, poached egg and toasted hazelnuts

CROQUETAS & LOVE .8
Croquetas with Serrano ham and spicy mayo dip

FOIE GRAS DE CANARD .16
IGP Landes foie gras, corn-fed, served with an onion chutney

KIDS MENU .12
Grenadine or mint water
French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham & 18 months comté
Chocolate cookie

Desserts

ENTREMETS CHOCO-CAFÉ .10
Chocolate brownie, crispy feuilletine, almond-coffee praline, chocolate cream and chocolate crunch

TARTE BOURDALOUE .7
Sweet pastry crust, almond cream, pear poached in homemade cardamom syrup, flaked almonds

MOELLEUX AU CHOCOLAT POUR DEUX .16
To be devoured with a vanilla-infused crème anglaise
(Don't worry, be patient... Expect a 15-minute wait)

Mains

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19
French coquillettes pasta shells, artisanal parisian ham, 18 months comté, Paris mushrooms, summer truffle cream (vegetarian option possible)

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13
Basque artisanal sausage, mashed potatoes, and meat sauce, just like in Albepierre

PLAT VÉGÉ DU MOMENT .16
Ask our staff for more information regarding this vegetarian dish!

POISSON DU MOMENT .18
Catch of the day - Ask our Loupiots staff!

PIÈCE DU BOUCHER .18
Flank steak served with double-cooked fries and blue cheese or pepper sauce

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .16
Farmhouse bread, truffle and 18 months comté cheese mornay sauce, artisanal ham on the bone, fried free range egg, salad and double-cooked fries

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16
Chinese cabbage, carrot, zucchini, Taggiasche olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with thai flavors

SUBLIME MAGRET DE CANARD .22
Directly from the Landes and corn-fed, served with ginger carrot purée, roasted baby carrots, and a honey-rosemary sauce

PAILLARD DE POULET & LÉGUMES .24
Yellow chicken marinated with herbs, served with a pan-fried selection of seasonal vegetables

MOULES-FRITES .18
Mussels marinière style with double-cooked fries

CÔTE DE COCHON AU BBQ .22
Slow-cooked pork chop with homemade BBQ sauce and sweet potato fries

TALOA À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF .19
Traditional Basque corn flatbread, red wine-braised beef, tomato, chili, red onion, coriander, peanuts, sweet chili sauce and Ossau-Iraty cheese served with a green salad

to share!

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG
Beautiful cut to share, served with double-cooked fries

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ROMARIN .48
South-West duck, grenailles potatoes sautéed in duck fat, fresh herbs and a honey-rosemary sauce

SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information!

CHEESECAKE BASQUE .8
Crispy almond biscuit with fleur de sel and condiment of seasonal fruits

CRÈME BRÛLÉE VANILLE LAVANDE .7
Perfectly caramelized!

AFFOGATO À LA VANILLE .6.2
Lomi coffee and Grom ice cream

CAFÉ DOUCEUR .5
Only for lunch

BRASSERIES À LA MODE

*Our beef comes from the United Kingdom and France. While our lamb, pork, and poultry are sourced from France. — Allergens on demand — *Presence of pork in the rillette. All TTCs are applied, prices are in € — We don't accept checks.*

BRASSERIE

ROSIE LOU



Boissons Cocktails & Vins

COCKTAILS · DIGESTIFS · SPIRITUEUX · BOISSONS · VINS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Cocktails

Nos barmans
vous concoctent une carte de cocktails de saison,
réalisés avec amour.

FIZZINAZTU .13

FLEURI & PÉTILLANT- 19CL

Gin bio Tessendier, Patxaran aux prunelles sauvages Egiazki, sirop de cassis Monin, jus de citron vert et Schweppes Tonic

HONEY MOON .12

EXOTIQUE & PARFUMÉ - 12CL

Rhum Trois Rivières ambré, rhum blanc Wray & Nephew Overproof, liqueur de rhum Honey Ferroni, sirop de framboise Monin, jus de passion et jus de citron vert

MANGO BOOM BOOM .12

ÉPICÉ & ACIDULÉ - 9,5CL

Tequila Espolòn , jus de mangue, sirop d'agave Monin, liqueur de piment Baccae et jus de citron vert

CHERRY CHERRY LADY .12

DOUX & AMER - 8CL

Gin bio Tessendier, Campari Bitter, liqueur Brandy Cerise, liqueur de fève de cacao amère, et bitter Angostura cacao

DOUCEUR D'AUTOMNE .12

GOURMAND & ONCTUEUX - 11CL

Amaretto infusé à la cannelle, sirop de sucre de canne, jus de poire, jus de citron vert, blanc d'œuf et Angostura bitter

PURPLE DISCO .12

FRAIS & FLORAL - 18CL

Gin bio Tessendier, crème de violette, Schweppes Selection fleur de sureau & pêche blanche

SPRITZ ROSIE LOU .10

AMER & PÉTILLANT - 15CL

Spritz bio "Les Chais du Fort", crémant, eau festive

Cocktails sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON .4,5

- 15CL

Selon les arrivages de la maison "le Parti du Thé"

SPRITZ 00 .7,5

- 15CL

SPRZ par JNPR, Scwheppes Tonic

GRENADIER .7

ACIDULÉ & PÉTILLANT - 10CL

Sirop de falernum Monin, purée de grenade Ponthier, jus de cranberry, jus de citron vert, et Schweppes Tonic

Cocktails Classiques



Nos barmans vous concoctent
une carte de cocktails classiques.

OLD FASHIONED .13
Whisky Bulleit Bourbon - 8CL

MARGARITA .13/.14
Tequila Espolòn / Mezcal Montelobos - 12CL

FLEUR DE SUREAU SPRITZ .12
Liqueur de fleur de sureau Nusbaumer - 15CL

COSMOPOLITAIN .11
Vodka Bio Tessendier - 12CL

DAIQUIRI .12
Rhum Blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan - 9CL

AMERICANO .11
Campari bitter , vermouth del professore - 11CL

ESPRESSO MARTINI .12
Vodka Bio Tessendier - 12CL

PORN STAR MARTINI .12
Vodka Bio Tessendier - 10CL

MOSCOW MULE .10
Vodka Bio Tessendier - 15CL

CAMPARI SPRITZ .12
Campari Bitter - 15CL

BASIL SMASH .12
Gin Bio Tessendier - 12CL

Make your own cocktail

NEGRONI *- 9CL*

Gin bio Tessendier	.12
Mezcal Montelobos	.15

inclus Vermouth Rouge Del Professore
ou Vermouth Antica Formula (+2€)

Digestifs

Calvados	***4 cl***
DOUBLE JUS 30&40	.8
PÈRE MAGLOIRE VSOP	.10
CHRISTIAN DROUIN	.10

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
COINTREAU	.9
LIQUEUR DE RHUM, Ferroni	.9
CEDRATINE, Mattei	.10
CHARTREUSE JAUNE	.12
CHARTREUSE VERTE	.12

Cognac & Armagnac	***4 cl***
GODET N°1	.8
GODET XO TERRE	.20
BAS-ARMAGNAC 10 ANS, Domaine d'Espérance	.12
BAS-ARMAGNAC 18 ANS, Domaine d'Espérance	.14
HINE COGNAC VSOP	.11

Absinthe	***3 cl***
ABSINTHE N°4 BACCAE	.10

Eau de vie	***4 cl***
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9

Spiritueux

Whisky	***4 cl***
BULLEIT BOURBON	.8
WHISKY OBAN 14 ANS	.14
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	.20

Gin	***4 cl***
TANQUERAY	.9
MATTEI DISTILLED GIN	.10
GIN XII, Distillerie de Provence	.11
G'VINE	.11
CITADELLE	.12
GIN JUILLET, Ferroni	.13

Tequila & Mezcal	***4 cl***
MEZCAL MONTELOBOS	.11
DON JULIO BLANCO	.12

Rhum	***4 cl***
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN	.8
RHUM AMBRÉ, Ferroni	.10
CLÉMENT VSOP	.11
GOUVERNEUR 1648 XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.14
3 RIVIÈRES 12 ANS	.15
ZACAPA 23	.16

Vodka	***4 cl***
VODKA CLÉMENTINE, Ferroni	.8
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11

Boissons

Nos apéritifs anisés	***3 cl***
RICARD	.4,5
PASTIS 51	.5
PASTIS HENRI BARDOUIN	.6
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUD 2022, Ferroni	.8

Nos apéritifs classiques *(supplément tonic .2€)*	***5 cl***
LILLET BLANC	.6
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
PALE ALE - BAPBAP 'BANG BANG' - sans alcool - *33cl*	.8	
PICON BIÈRE *(+.1 sur la bière)*		
CIDRE BRUT ARTISANAL BASQUE TOPA *(gluten free)*	.8	

Jus & Nectars par Alain Milliat	***20 cl***
NECTAR DE FRAISE, NECTAR DE PÊCHE BLANCHE, JUS POMME COX'S, JUS 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 FIGUE ARCHIPEL, ***33cl***	.7,5
KOMBUCHA BRUT ARCHIPEL, ***33cl***	.7,5

Eau

EVIAN, ***1 l*** .5

BADOIT, ***1 l*** .5

BADOIT ROUGE, ***33 cl*** .4,5

Supplément sirop *(+0,5)*

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



Champagnes

	10 cl	***75 cl***	***150 cl***
CHAMPAGNE, AOC, LAMOUREUX *Cuvée Réserve Brut*	.11	.65	
CHAMPAGNE, AOC, PHILIPPONNAT *Cuvée Royale Réserve Brut*		.89	.190
CHAMPAGNE, AOC, RUINART *"R", Brut*		.115	
CHAMPAGNE, AOC, RUINART *Blanc de Blanc*		.200	
CHAMPAGNE, AOC, ARMAND DE BRIGNAC *Brut Gold*		.320	

VIN DU MOMENT

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

Rosé & Orange

	12,5 cl	75 cl	150 cl
Provence			
IGP MÉDITERRANÉE, 'L'EFFRONTÉ' *Château les Valentines, 2025*	.6	.27	
Vin de France			
EAU DE ROSÉE, VDF *Domaine Fondugues Pradugues, 2025, Nature*	.8	.40	
TERROIRIST ORANGE, VDF *Domaine Plageoles, 2023, Bio*		.50	

Blanc

Vallée de la Loire			
QUINCY, AOC *Domaine Mardon, 2025, Bio*		.37	
POUILLY-FUMÉ, AOP *Domaine Maudry, 2025*	.8	.39	
SAUMUR, 'LA HUNAUDIÈRE', AOC *Domaine Fabien Duveau, 2024, BD**		.43	
SANCERRE, AOC *Domaine Denizot, 2025, conversion, Bio*		.46	
POUILLY-FUMÉ, 'LA MOYENNERIE', AOP *Domaine Michel Redde, 2023, Bio*		.60	

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

	12,5 cl	75 cl	150 cl
Bourgogne			
CHABLIS, AOC *Domaine des Malandes, 2025, Bio*	.9	.46	
CHABLIS, 'VAU RENARD', AOC *Domaine Lavantureux, 2023, Bio*		.57	
MÂCON-IGÉ, AOC *Domaine Nicolas Maillet, 2023, Bio*		.65	
POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU, 'POUILLY', AOP *Domaine Nicolas Cheveau, 2022*		.90	
MEURSAULT, 'CLOS DES LUCHETS', AOC *Domaine Diconne, 2020*		.115	
Vallée du Rhône			
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 'PREMIÈRE PIERRE', AOP *Domaine Pierre Usseglio & Fils 2024*		.100	
Bordeaux			
GRAVES, AOP *Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2024*		.31	
Sud-Ouest			
CÔTE DE GASCOGNE, 'CUVÉE ROSIE', IGP *Notre cuvée faite avec Claire, 2024*	.5	.25	
JURANÇON, AOP, moelleux *Domaine Clos Lapeyre, 2024, Bio*	.8	.39	
Languedoc Roussillon			
PAYS D'OC, 'CHARDONNAY', IGP *Les Turitelles Altugnac, 2025*	.6	.29	
Corse			
PATRIMONIO, AOC *Domaine Leccia, 2023, Bio*		.81	
Vin de France			
BRAIN DE FOLIE, 'CHENIN', VDF *Domaine du Mortier, Nature, BD*, 2025*	.7	.34	
LYS DES SABLES, VDF *Domaine Fondugues Pradugues, Nature, BD*, 2025*		.44	

Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
Vallée de la Loire			
CHINON, 'LA CUISINE DE MA MÈRE', AOP *Domaine Nicolas Grosbois, 2025, B&N**		.33	.66
Bourgogne			
BOURGOGNE, 'PINOT NOIR', AOC *Domaine J.C Garnier 2023*	.9	.44	
HAUTE CÔTE DE BEAUNE, AOC *Domaine J.C Ganier, 2023*		.62	
POMMARD, 'LES VIGNOTS', AOP *Domaine Parigot, 2023*		.135	
Beaujolais			
MORGON,'CÔTE DU PY', AOC *Steeve Charvet, 2024*		.39	
MOULIN À VENT, AOC *Domaine Richard Rottiers, 2023, Bio*	.8	.40	
Vallée du Rhône			
CÔTES-DU-RHÔNE, LA PART DES VIVANTS, AOC *Domaine Garon, 2024*	.7	.31	
CROZES-HERMITAGE,'ÉTINCELLE', AOP *Domaine Saint-Clair, 2024, conversion Bio*		.39	.78
ST-JOSEPH, 'LES COTEAUX', AOC *Domaine Durand, 2024*		.57	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 'PREMIÈRE PIERRE', AOP *Domaine Pierre Usseglio & Fils 2023*		.85	
CÔTE-RÔTIE,'LA SYBARINE', AOC *Domaine Garon, 2023*		.107	

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

	12,5 cl	75 cl	150 cl
Bordeaux			
GRAVES, AOP *Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020*	.7	.31	
SAINT-ÉMILION, AOC *Château Bellegrave, 2022*		.40	
PESSAC-LÉOGNAN, AOC *La Croix de Carbonnieux, 2021*		.60	
MARGAUX, 'BARON DE BRANE', AOC *Domaine Henri Lurton, 2021*		.78	
PAUILLAC, AOP *Château Dompierre, 2015*		.135	
SAINT JULIEN, AOC, 4ème Grand Cru Classé *Château Talbot, 2011*		.199	
Sud-Ouest			
CÔTES DE GASCOGNE, 'CUVÉE ROSIE', AOP *Notre cuvée faite avec Claire, 2025, conversion Bio*	.5	.25	
IROULÉGUY, 'DANIEL DUPUY', AOP *Domaine Agerria, 2021*		.39	
Languedoc-Roussillon			
PAYS D'OC, 'PINOT NOIR', IGP *Les Turitelles Altugnac, 2025*	.6	.29	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP, AOC *Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2023, Bio*		.45	
Corse			
PATRIMINIO, AOP *Domaine Leccia, 2022, bio*		.65	
Vin de France			
BOB SINGLAR, VDF *Domaine de La Mongestine, 2025, Nature*	.6,5	.30	
CABERNET-SAUVIGNON, VDF *Domaine Boyer - De Bar, 2022*		.38	

n°31
BOULEVARD de BONNE-NOUVELLE
75002 PARIS

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.

ALLERGÈNES / ALLERGENS

ROSIE LOU	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														
Œuf mayonnaise Rosie Lou					X	X				X				
Coeur de canard	X							X	X					
Escargots à la Bourguignonne									X					X
Rilettes de canard														
Txistorra														
Ossau Iraty									X					
Pintxos de atún	x						x		x					
Crevettes façon Ilbarritz	PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Jambon de Bayonne														
Cassolette de lentille	PEUT CONTENIR*	X		X	X	PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Croquetas & Love	X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X	X	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X	X				PEUT CONTENIR*
Foie gras de canard										X				
Plats / Mains														
Cheesy Coquillette	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Saucisse-purée	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Plat végé 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*
Pièce du boucher									X	PEUT CONTENIR*				
Croque madame à la truffe	X			PEUT CONTENIR*	X	PEUT CONTENIR*			X	X	PEUT CONTENIR*			
Poisson 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*
Salade Saint-Jean de Bangkok	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X	X	X		PEUT CONTENIR*			
Sublime magret de canard									X	X				
Paillard de poulet & légumes														
Côte de cochon BBQ	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*		X		X	PEUT CONTENIR*			
Talo	X			X					X	X			X	
Moules frites										X				x
Menu Kids														
Cheesy Coquillette	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
À partager / To share														
Côte de boeuf Charolaise									X	PEUT CONTENIR*				
Magret de canard au miel et romarin									X	X				
Desserts / Desserts														
Moelleux au chocolat	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Tarte bourdaloue	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Creme brulée vanille lavande					X			PEUT CONTENIR*	X					
Cheesecake basque	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Entremet choco café	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Glace GROM VANILLE		PEUT CONTENIR*			X				X					
Affogato		PEUT CONTENIR*			X				X					

*MAY CONTAIN

BRASSERIES À LA MODE