

ROSIE LOU

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Œufs plein air, spicy mayo maison au piment d'Espelette et oignons

ŒUFS MAYONNAISE .4

Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon

PINTXOS DE ATÚN .8

Poivrons piquillos farcis au Thon de la maison Ortiz, mayonnaise maison, herbes et jus de citron

TXISTORRA .6

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

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

La star des fromages basques, en direct de la ferme Elizarea

LA BIG TORTILLA DE PATATAS .11

Omelette espagnole olé olé, pommes de terre, oignons caramélisés, txistorra de notre boucher à San Sebastian et sauce aioli

TARAMA À L'ANCIENNE .8

Œufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert et une touche d'huile d'olive de Grèce

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Cuites dans une creamy sauce au piment d'Espelette et ail

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas au jambon Serrano et spicy mayo dip

FOIE GRAS MAISON .18

Incroyable recette de notre chef Wilfried : foie gras français mariné au porto et pain d'épices, servi avec un chutney de saison

SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

Desserts

ENTREMET CHOCO-CAFÉ .9

Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux et rocher choco

RIZ AU LAIT .6

Super onctueux et vanillé à souhait, topping riz soufflé caramélisé

PARIS-BREST .8

Gros chou maison, ganache et coeur praliné noisette ultra-coulant

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 végété 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 !

PIÈCE DU BOUCHER .17

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

LA PÊCHE DU JOUR .17

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Pain Thierry Breton, 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

MAGRET DE COIN COIN .21

Sublime magret de canard breton, purée de carottes, carottes fanes rôties, et sauce à l'orange

JOUE DE BOEUF .19

Braisé dans une sauce au vin rouge, polenta crémeuse

GAMBADASS ET RIZ LOCO .22

Gambas Black Tiger en persillade, riz Arborio et crème au parmesan

à partager !

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

Belle pièce à partager, frites double cuisson

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE .46

Canard breton, pommes de terre grenailles, lentilles vertes et sauce à l'orange

MENU KIDS .12

Grenadine ou menthe à l'eau

Coquillettes jambon au comté 18 mois

Cookie aux pépites de chocolat au lait

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

Crème citron vert & big meringue Suisse

CHEESECAKE BASQUE .8

Croustillant aux amandes, fleur de sel et confiture du moment

CAFÉ DOUCEUR .5 (seulement le midi)

BRASSERIES À LA MODE

ROSIE LOU

Mains

Starters

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

PINTXOS DE ATÚN .8

Stuffed piquillo peppers with Ortiz house tuna, homemade mayonnaise, herbs, and lemon juice

TXISTORRA .6

Lightly spiced basque sausage directly from our butcher in San Sebastián

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

The star of basque cheeses, straight from Elizarea farm

TARAMA À L'ANCIENNE .8

Homemade smoked cod egg dip, lime zest, greek olive oil on top

LA BIG TORTILLA DE PATATAS .11

Spanish omelette with potatoes, caramelized onions, txistorra sausage from our butcher in San Sebastian, and aioli sauce

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas with Serrano ham and spicy mayo dip

FOIE GRAS MAISON .18

An incredible recipe by our chef Wilfried: French foie gras marinated in port wine and gingerbread, served with seasonal chutney

SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information!

Desserts

ENTREMET CHOCO-CAFÉ .9

Chocolate brownie, crispy feuilletine, almond-coffee praline, creamy, and chocolate rocher

RIZ AU LAIT .6

Super creamy and wonderfully vanilla-flavored, with caramelized puffed rices

PARIS-BREST .8

Gros chou pastry, ganache, and hazelnut praline

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

French coquillettes pasta shells, artisanal parisian ham, 18 months comté, summer truffle cream (vegetarian version 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 !

PIÈCE DU BOUCHER .17

Flank steak, double-cooked french fries and pepper or bearnaise sauce

LA PÊCHE DU JOUR .17

Catch of the day - 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 double-cooked french fries

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Chinese cabbage, carrot, zucchini, taggiasche olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with thai flavors

MAGRET DE COIN COIN .21

Sublime duck breast, carrot and ginger purée, roasted carrot tops, orange sauce

GAMBADASS ET RIZ LOCO .22

Black Tiger shrimps with parsley, Arborio rice, and parmesan cream

JOUE DE BOEUF .19

Beef cheek stew braised in red wine sauce and creamy polenta

to share!

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

Beautiful cut to share, served with double-cooked french fries

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE .46

Duck breast, crispy potatoes, green lentils, and orange sauce

KIDS MENU .12

Grenadine or mint water

French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham & 18 months comté

Chocolate cookie

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

Lime cream & big Swiss meringue

CHEESECAKE BASQUE .8

Almond and fleur de sel crumble, seasonal jams

CAFÉ DOUCEUR .5 (seulement le midi)

BRASSERIES À LA MODE

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.

MÉNAGE À TROIS .10

*Vodka bio Tessendier, Patxaran,
jus d'ananas, coulis de fruits rouges et hibiscus*

CHANTAL GOYAVE .12

*Rhum 3 Rivières Cuvée de l'Océan,
Rhum Wray Nephew, liqueur de bergamote
Italicus, sirop de goyave maison,
maracuja et jus de citron vert*

GOLDEN STAR .12

*Vodka bio Tessendier infusée au curcuma,
sirop de vanille, maracuja
et coulis de passion*

DEAUVILLE LOVE .11

*Double Jus 30&40, Pastis Henri Bardouin,
jus de pomme et sirop d'orgeat*

SPRITZ ROSIE LOU .10

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

BELLINI .9

*Crème de pêche Briottet, coulis de pêche,
crémant et framboise crispy*

MARGARITA STYLE .14

*Tequila José Cuervo infusée au poivron rôti,
Fine d'orange Nusbaumer et jus de citron vert*

D'ARTAGNAN'S FAVOURITE .11

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

WEEK-END À ST-TROPEZ .11

*Gin Bio Tessendier infusé au romarin,
cordial de litchi maison, sirop de lavande
et Schweppes tonic Selection*

Cocktails sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON .4,5

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

PINKY GLOW .8

*BTTR par JNPR (Bitter), jus de goyave,
coulis de framboise, sirop de basilic thaï
et citronnelle maison, groseilles on top*

DETOX TIME .4,5

Jus de carotte, céleri, orange, gingembre

Cocktails Classiques



Franck, notre chef barman
vous a concocté une carte de cocktails classiques.

OLD FASHIONED .12

Whisky Bulleit Bourbon

FRENCH 75 .9

Gin Bio Tessandier

MARGARITA .13

Tequila Espòln

ESPRESSO MARTINI .12

Vodka Bio Tessandier

SAINT-GERMAIN SPRITZ .10

Liqueur de fleur de Sureau Nusbaumer

LONDON OU MOSCOW MULE .9

Vodka Bio Tessandier / Gin Bio Tessandier

COSMOPOLITAIN .9

Vodka Bio Tessandier

PISCO SOUR .14

Pisco Cuatro Gallos

BLOODY MARY .12

Vodka Bio Tessandier

DAIQUIRI .10

Rhum Blanc 3 Rivières Cuvée de l'Océan

Make your own cocktail

NEGRONI

(PRIX SELON LE CHOIX DU GIN)

Gin Tanqueray .12

Gin XII .14

Gin Citadelle .15

Gin Christian Drouin .16

inclus Vermouth Carpano Rosso

ou Vermouth Antica Formula

ou Vermouth Rouge Del Professore

avec Bitter Carpano

SOUR .11

Citron vert, sirop de sucre et blanc d'oeuf

Vodka Bio Tessandier

ou Gin Bio Tessandier

ou Whisky Bulleit Bourbon



Digestifs

100 % français

Calvados

4 cl

DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Pommeau	.6
COQUEREL, Pommeau	.6
DOUBLE JUS 30&40	.8
PÈRE MAGLOIRE FINE	.8
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Fine	.10
PÈRE MAGLOIRE VSOP	.10
CHRISTIAN DROUIN	.10
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Hors d'âge	.14

Liqueurs Traditionnelles

4 cl

SUZE	.5
PATXARAN AUX PRUNELLES SAUVAGES - EGIAZKI	.6
PATXAKA AUX POMMES SAUVAGES - EGIASKI	.6
PRUNELLE, Nusbaumer	.6
NOIX DE LA SAINT-JEAN, Distilleries et Domaines de Provence	.7
MENTHE POIVRÉE, Nusbaumer	.7
FLEUR DE SUREAU, Nusbaumer	.7
FRAMBOISE, Nusbaumer	.7
FINE D'ORANGE, Nusbaumer	.8
MYRTE BLANCHE ou ROUGE, Mattei	.8
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.8
FENOUILLETTE DE BRIVE	.8
CHAMBORD	.9
COINTREAU	.9
GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX	.9
BÉNÉDICTINE	.9
CHARTREUSE JAUNE	.10
CHARTREUSE VERTE	.10
CÉDRATINE MATTEI	.10

Eau de vie

4 cl

POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9

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
HINE COGNAC	.11

Absinthe	3 cl
PERNOD	.13

Spiritueux

Whisky	4 cl
P&M SINGLE CORN	.12
P&M TOURBÉ	.12
P&M RED OAK	.16
BULLEIT BOURBON	.8
BULLEIT RYE	.9
WHISKY TALISKER 10 ANS	.12
WHISKY OBAN 14 ANS	.14
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	.20
BELLEVOYE BLEU	.11
BELLEVOYE BLANC	.13
BELLEVOYE NOIR	.14
BELLEVOYE ROUGE	.16

Gin	4 cl
TANQUERAY	.9
MATTEI DISTILLED GIN	.10
GIN XII	.11
G'VINE	.11
CITADELLE	.12
TANQUERAY TEN	.12
MALOUIN'S BLÉ NOIR	.12
CHRISTIAN DROUIN	.12
RIVAGE	.13

Rhum	4 cl
3 RIVIÈRES CUVÉE SPÉCIALE	.7
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN	.8
HABITATION SAINT-ETIENNE HSE	.9
CLÉMENT VSOP	.11
CACHAÇA LEBLON	.11
DAMOISEAU VIEUX XO	.12
GOUVERNEUR 1648 XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.14
3 RIVIÈRES 12 ANS	.15
ZACAPA 23	.16

Vodka	4 cl
NUAGE	.8
PYLA	.9
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11

Liqueurs d'Agave	4 cl
TEQUILA ESPOLON	.9
MEZCAL MONTELOBOS	.11
DON JULIO BLANCO	.12

Boissons

Jus par Alain Milliat	20 cl
FRAISE, PÊCHE BLANCHE, POMME COX'S, TOMATE ROUGE	.6

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

Boissons gazeuses	
LIMONADE	.4,5
COCA-COLA	.5
COCA-COLA ZÉRO	.5
SCHWEPES TONIC SELECTION, 20 cl	.5
SCHWEPES GINGER BEER SELECTION, 20 cl	.5
SCHWEPES GINGER ALE SELECTION, 20 cl	.5
KOMBUCHA BRUT ARCHIPEL, 33cl	.8

Bières	33 cl	50 cl
BLONDE - LA ROTEUSE	.4	.7
BLANCHE - LA PARISIENNE	.6	.9
IPA - LA PARISIENNE	.6	.9
PICON BIÈRE (+.1 sur la bière)		
CIDRE BRUT ARTISANAL BASQUE TOPA (<i>gluten free</i>)	.8	

Nos apéritifs anisés	2 cl
RICARD	.3,5
PASTIS 51	.4
PASTIS HENRI BARDOUIN	.4,5
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS millésime 2020	.5,5

Nos apéritifs classiques	5 cl
VERMOUTH DOLIN BLANC	.5
VERMOUTH DOLIN ROUGE	.5
VERMOUTH DOLIN DRY	.5
VERMOUTH CARPANO CLASSICO	.5
VERMOUTH CARPANO DRY	.5
BYRRH	.5
LILLET BLANC	.6
RINQUINQUIN À LA PÊCHE	.6
ST-RAPHAËL AMBRÉ	.6
ST-RAPHAËL ROUGE	.6
VERMOUTH CARPANO BITTER	.7
VERMOUTH DEL PROFESSORE	.8
VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA	.9

Eau	
EVIAN, 1 l	.5
BADOIT, 1 l	.4,5
BADOIT ROUGE, 33 cl	.4
Supplément sirop (+0,5)	

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



*Vins
& Champagnes*

Champagnes

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
LAMOUREUX <i>Cuvée Réserve Brut</i>	.11	.65	
PHILIPPONNAT <i>Cuvée Royale Réserve Brut</i>		.89	.190

Rosé & Orange

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP MÉDITERRANÉE, L'Effronté <i>Château les Valentines, 2022</i>	.6	.27
EAU DE ROSÉE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022, Nature</i>		.40
ALSACE, RIESLING DE MACÉRATION, <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), Bio & BD*</i>		.50

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
CÔTE DE GASCOGNE, Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2022</i>	.5	.24
MELON DE BOURGOGNE <i>VDF, Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.29
PAYS D'OC, Chardonnay <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i>		.33
QUINCY <i>Domaine Mardon, 2023, Bio</i>	.7	.37
POUILLY-FUMÉ <i>Domaine de Fontenille, 2023</i>	.8	.39
LYS DES SABLES <i>Domaine Fondugues Pradugues, Nature, BD*, 2023</i>		.44
SANCERRE <i>Domaine Denizot, 2022, conversion, Bio</i>		.46
CHABLIS <i>Domaine des Malandes, 2022, Bio</i>	.9	.46
ST-VÉРАН <i>AOC, Domaine des Correaux, 2021</i>		.50
PATRIMONIO <i>Domaine Leccia, 2022, Bio</i>		.81
MEURSAULT, Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115

Rouge

FAUGÈRES, Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2021, conversion Bio</i>	.5	.24	.48
PAYS D'OC, Pinot Noir <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i>		.28	

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

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
GRAVES <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2019</i>		.29	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.30	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, B&N*</i>	.7	.31	.62
CABERNET-SAUVIGNON <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>	.7	.37	
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion Bio</i>	.8	.37	.74
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2022</i>		.37	
SAINT-ÉMILION <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.40	
MOULIN À VENT <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, Bio</i>	.8	.40	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2022, Bio</i>		.45	
CHÉNAS , Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2020</i>		.46	
ROUGE D'AUTOMNE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2020</i>		.53	
ST-JOSEPH , Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2022</i>		.57	
PATRIMONIO <i>Domaine Leccta, 2020, Bio</i>		.65	
MARGAUX , Baron de Brane <i>Domaine Henri Lurton, 2018</i>		.78	
CÔTE-RÔTIE , La Sybarine <i>Domaine Garon, 2022</i>		.107	
PAUILLAC <i>Château Dompierre, 2015</i>		.135	