

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

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

COEURS DE CANARD .7,5

En direct du Gers, cuisinés en persillade et laqués à la sauce soja sucrée et 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 Basque 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 et olives Taggiasche

TARAMA À L'ANCIENNE .8

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

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

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

LA BIG TORTILLA DE PATATAS

(VERSION VÉGÉ POSSIBLE - 10€) .11

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

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

PARIS-BREST .8

Chou maison, craquelin cacao, praliné et ganache montée à la noisette

RIZ AU LAIT .7

Super onctueux et vanillé à souhait, topping riz soufflé caramélisé

MOELLEUX AU CHOCOLAT POUR DEUX .16

À dévorer avec une crème anglaise bien vanillée

(Don't worry, be patient... Compter 15 minutes d'attente)

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 végét 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 !

SAUMON À L'OSEILLE .18

Saumon en ballotine, tombée d'épinards au beurre, riz basmati et crème à l'oseille

PIÈCE DU BOUCHER .18

Bavette d'Aloyau accompagnée de frites double cuisson, sauce bleu ou poivre

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

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

PARMENTIER DE CANARD .20

Effiloché de canard breton aux petits légumes, confit d'oignon, purée de pommes de terre maison, salade verte

POULET BASQUAISE .18

Spécialité du Pays basque, cuisse de poulet jaune française confite dans une piperade, servie avec du riz pilaf

SAINT-JACQUES DE NORMANDIE .26

Accompagnées d'une purée de pommes de terre, butternut rôtie, noisettes torréfiées, poudre de piquillos et sauce au cidre

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 mitraille 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

DÉLICIEUSE TARTE TATIN .8

Sablé breton maison, pommes Golden caramélisées, accompagnée d'une cuillère de crème fraîche d'Isigny

CAFÉ DOUCEUR .5

Seulement le midi

ROSIE LOU

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

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

COEURS DE CANARD .7,5

Straight from Gers, cooked with parsley and garlic, and glazed with a 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 the 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

LA BIG TORTILLA DE PATATAS

(VERSION VÉGÉ POSSIBLE - 10€) .11

Spanish omelette, potatoes, caramelized onions, txistorra from our butcher in San Sebastián, and aioli sauce

TARAMA À L'ANCIENNE .8

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

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 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

PARIS-BREST .8

Homemade choux, cocoa craquelin, praline, and hazelnut whipped ganache

RIZ AU LAIT .7

Ultra creamy and perfectly vanilla-flavoured, topped with caramelised puffed rice

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!

SAUMON À L'OSEILLE .18

Salmon ballotine, sautéed spinach with butter, basmati rice and sorrel cream

PIÈCE DU BOUCHER .18

Flank steak served with double-cooked french fries and blue cheese or pepper sauce

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

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

PARMENTIER DE CANARD .20

Shredded duck with vegetables, onion confit, homemade mashed potatoes, and green salad

POULET BASQUAISE .18

Basque specialty: French chicken leg slowly confit in a piperade, served with pilaf rice

SAINT-JACQUES DE NORMANDIE .26

Scallops straight from Normandy, served with mashed potatoes, roasted butternut squash, toasted hazelnuts, piquillo pepper powder, and a cider sauce

to share!

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

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

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ROMARIN .48

South-West duck, mitraille 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

DÉLICIEUSE TARTE TATIN .8

Breton shortbread, caramelised Golden apples, served with a spoonful of Isigny crème fraîche

CAFÉ DOUCEUR .5

Only for lunch

BRASSERIES À LA MODE

BRASSERIE
ROSIE LOU



*Boissons
Cocktails & Vins*

COCKTAILS · DIGESTIFS · SPIRITUEUX · BOISSONS · VINS

Cocktails



Nos barmans
vous concoctent une carte de cocktails de saison,
réalisés avec des alcools produits 100% en France.

MÉNAGE À TROIS .10

SAVEUR CONFITE, FRUITÉ & ONCTUEUX - 11CL
Vodka bio Tessendier, Patxaran,
jus d'ananas, coulis de fruits rouges et hibiscus

CHANTAL GOYAVE .12

EXOTIQUE & PARFUMÉ - 12CL
Rhum 3 Rivières Ambrée,
Rhum Wray Nephew, liqueur de Bergamote
Baccae, sirop de goyave maison,
maracuja et jus de citron vert

O'COMME TROIS POMMES .12

ONCTUEUX & ACIDULÉ - 10,5CL
Calvados Père Magloire, Patxaka à la pomme
sauvage, Génépi des Pères Chartreux,
sirop de pomme Monin, vinaigre de cidre

SPRITZ ROSIE LOU .10

AMER & PÉTILLANT - 16CL
Spritz bio "Les Chais du Fort",
crémant, eau festive

SPRITZ ABRICOT .12

DOUX & PÉTILLANT - 16CL
Liqueur d'abricot, RinQuinQuin à la pêche,
crémant, eau festive

PURPLE DISCO .12

FRAIS & FLORAL - 19CL
Gin bio Tessendier, crème de violette,
Schweppes Selection fleur de sureau
& pêche blanche

DIGESTIF MAISON .5

- 4CL
Rhum Trois Rivières Cuvée de l'Océan
infusé à la papaye et à la mangue,
piment d'Espelette de la Ferme aux Piments

Cocktails sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON .4,5

- 13CL
Selon les arrivages de la maison
"le Parti du Thé"

SPRITZ 00 .7,5

- 13CL
SPRZ par JNPR, Schweppes Tonic

CHERIE COCO .6

- 12CL
Jus de mangue aux marrons, crème de coco,
sirop de vanille Monin

Cocktails Classiques



Nos barmans vous concoctent
une carte de cocktails classiques.

OLD FASHIONED .12

Whisky Bulleit Bourbon - 4,5CL

AMARETTO SOUR .14

Liqueur Disaronno - 11,5CL

MARGARITA .14/.13

Don Julio Blanco / Mezcal Montelobos - 8CL

ESPRESSO MARTINI .12

Vodka Bio Tessendier - 9CL

FLEUR DE SUREAU SPRITZ .11

Liqueur de fleur de Sureau Nusbaumer - 18CL

PORN STAR MARTINI .12

Vodka Bio Tessendier - 10CL

COSMOPOLITAIN .9

Vodka Bio Tessendier - 10CL

MOSCOW MULE .9

Vodka Bio Tessendier - 15CL

DAIQUIRI .11

Rhum Blanc 3 Rivières Cuvée de l'Océan - 9CL

PISCO SOUR .14

Pisco Cuatro Gallos - 12CL

Make your own cocktail

NEGRONI - 9CL

Gin Tanqueray .12

Mezcal Montelobos .15

inclus Vermouth Rouge Del Professore

ou Vermouth Antica Formula (+2€)



Digestifs

100 % français

Calvados

	4 cl
COQUEREL, Pommeau	.6
DOUBLE JUS 30&40	.8
PÈRE MAGLOIRE FINE	.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
FLEUR DE SUREAU, Nusbaumer	.7
FRAMBOISE, Nusbaumer	.7
FINE D'ORANGE, Nusbaumer	.8
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.9
CHAMBORD	.9
COINTREAU	.9
GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX	.9
BENEDICTINE	.9
LIQUEUR DE RHUM, Ferroni	.9
MYRTE BLANC OU ROUGE, Mattei	.10
CEDRATINE, Mattei	.10
RATAFIA DE MARSEILLE, Ferroni	.10
CHARTREUSE JAUNE	.12
CHARTREUSE VERTE	.12

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 VS COGNAC	.11

Absinthe	3 cl
PERNOD	.13
Eau de vie	4 cl
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9

Spiritueux

Whisky	4 cl
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 ROOF RYE, Ferroni	.16
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	.20

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
GIN JUILLET, Ferroni	.13

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

Rhum	4 cl
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN	.8
RHUM AMBRÉ, Ferroni	.10
BOTRAN	.11
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
VODKA CLÉMENTINE, Ferroni	.8
PYLA	.9
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11

Boissons

Jus & Nectar par Alain Milliat	20 cl
FRAISE (NECTAR), PÊCHE BLANCHE (NECTAR), POMME COX'S, 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
SCHWEPES TONIC SELECTION, 20 cl	.5
SCHWEPES GINGER BEER SELECTION, 20 cl	.5
SCHWEPES GINGER ALE SELECTION, 20 cl	.5
KOMBUCHA FIGUE ARCHIPEL, 33cl	.7,5
KOMBUCHA BRUT ARCHIPEL, 33cl	.7,5

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 (gluten free)	.8	

Nos apéritifs anisés	2 cl
RICARD	.3,5
PASTIS 51	.4
PASTIS HENRI BARDOUIN	.4,5
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUD 2022, Ferroni	.7

Nos apéritifs classiques	5 cl
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	.5
BADOIT ROUGE, 33 cl	.4,5
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

Champagnes

	12,5 cl	75 cl	150 cl
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	

Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.

**HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique*

Blanc

	12,5 cl	75 cl	150 cl
CÔTE DE GASCOGNE, IGP Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2024</i>	.5	.24	
PAYS D'OC, IGP, Chardonnay <i>Les Turitelles Altugnac, 2023</i>	.6	.29	
QUINCY, AOC <i>Domaine Mardon, 2023, Bio</i>	.7	.37	
POUILLY-FUMÉ, AOP <i>Domaine de Fontenille, 2024</i>	.8	.39	
SANCERRE, AOC <i>Domaine Denizot, 2023, conversion, Bio</i>		.46	
CHABLIS, AOC <i>Domaine des Malandes, 2023, Bio</i>	.9	.46	
MÂCON-IGÉ, AOC <i>Domaine Nicolas Maillot, 2023, Bio</i>		.65	
PATRIMONIO, AOC <i>Domaine Leccia, 2023, Bio</i>		.81	
MEURSAULT, AOC, Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115	
<i>Vin de France</i>			
MELON DE BOURGOGNE, VDF <i>Domaine des Malandes</i>		.30	
LYS DES SABLES, VDF <i>Domaine Fondugues Pradugues, Nature, BD*, 2024</i>		.44	

Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
FAUGÈRES, AOP, Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2022, conversion Bio</i>	.5	.24	.48
PAYS D'OC, IGP, Pinot Noir <i>Les Turitelles Altugnac, 2023</i>	.6	.29	
GRAVES, AOP <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020</i>	.6	.30	
CÔTES-DU-RHÔNE, AOC, La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2023</i>	.7	.31	
CHINON, AOP, La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2023, B&N*</i>		.32	.64
CROZES-HERMITAGE, AOP, Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2023, conversion Bio</i>	.8	.38	.76
MORGON, AOC, Côte du Py <i>Steeve Charvet, 2023</i>		.38	
SAINT-ÉMILION, AOC <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.40	
MOULIN À VENT, AOC <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, Bio</i>	.8	.40	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP, AOC <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vigneron, 2023, Bio</i>		.45	
CHÉNAS, AOC, Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2021</i>		.46	
ST-JOSEPH, AOC, Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2023</i>		.57	
PESSAC-LÉOGNAN, AOC <i>La Croix de Carbonnieux, 2020</i>		.60	
PATRIMONIO, AOP <i>Domaine Leccia, 2020, Bio</i>		.65	

*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>
MARGAUX, AOC, Baron de Brane <i>Domaine Henri Lurton, 2017</i>		.78	
CÔTE-RÔTIE, AOC, La Sybarine <i>Domaine Garon, 2023</i>		.107	
PAUILLAC, AOP <i>Château Dompierre, 2015</i>		.135	
SAINT JULIEN, AOC, 4ème Grand Cru Classé <i>Château Talbot, 2011</i>		.199	

Vin de France

CABERNET-SAUVIGNON, VDF <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>		.38	
ROUGE D'AUTOMNE, VDF <i>Fondugues Pradugues, 2021, B&N°</i>		.53	

Rosé & Orange

IGP MÉDITERRANÉE, L'Effronté <i>Château les Valentines, 2024</i>	.6	.27	
RIESLING DE MACÉRATION, AOC <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), Bio & BD*</i>		.50	
<i>Vin de France</i>			
EAU DE ROSÉE, VDF <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2023, Nature</i>	.8	.40	

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				
Cœurs de canard	X							X			X			
Escargots à la Bourguignonne									X					
Rillettes de canard														
Txistorra														
Ossau Iraty									X					
Pintxos de atún	x						x		x					
Tarama à l'ancienne	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*	X				PEUT CONTENIR*	
Crevettes façon Ilbarritz	PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X				PEUT CONTENIR*	
La big tortilla de patatas					x	x				x				
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 Coquille	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Saucisse-purée	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X				PEUT CONTENIR*	
Plat végétal du moment	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X				PEUT CONTENIR*	
Pièce du boucher									X		PEUT CONTENIR*			
Croque madame à la truffe	X			PEUT CONTENIR*	X	PEUT CONTENIR*			X	X			PEUT CONTENIR*	
Salade Saint-Jean de Bangkok	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X	X	X				PEUT CONTENIR*	
Sublime magret de canard									X	X				
Parmentier de canard		X				X			X	X				
Poulet Basquaise	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	x				
Saumon à l'oseille							X		X	X				
Saint-jacques de Normandie		X		X					X					X
Menu Kids														
Cheesy Coquille	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					
Riz au lait		PEUT CONTENIR*			X		X	PEUT CONTENIR*	X					
Délicieuse tarte tatin	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Cheesecake basque	X	X			X				X					
Paris-Brest	X	X			X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X					

*MAY CONTAIN

BRASSERIES À LA MODE