

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, mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne

3 PINTXO DE ATÚN .9

Thon germon de la maison Ortiz à la mayonnaise maison, anchois, guindillas et olives taggiasche

GASPACHO DU CHEF .7

Tomates ensoleillées, piquillos, concombre, basilic, brunoise de légumes

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

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8

Melon charentais, jambon de Bayonne de la maison Montauzer, vinaigrette acidulée

TORTILLA DE PATATAS .6

Omelette espagnole, pomme de terre et oignon blanc

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Foie gras artisanal du Gers et chutney maison

TARAMA À L'ANCIENNE .8

Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert et la touche d'huile d'olive de Grèce

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Black tiger cuites dans une creamy sauce au piment d'Espelette et ail

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas au jambon Serrano et spicy mayo dip

Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

Chocolat noir Valrhona 62%, crème anglaise maison, crumble chocolat en topping

LA TARTE DU MOMENT .8

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

Gros chou, ganache montée pistache, praliné pistache maison, pistaches on top

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 (option végété possible)

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Saucisse artisanale basque, purée et jus de viande, comme à Albeperre

PLAT VÉGÉ DU MOMENT .16

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

PIÈCE DU BOUCHER .17

Bavette d'ail, sauce poivre ou béarnaise, frites double cuisson

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, carotte, courgette, olives taggiasche, piquillos, feta, émincé de bavette marinée à la thaï, piment d'Espelette

MAGRET DE COIN COIN .21

Magret de canard français, poivrons cornes grillés, sauce miel et romarin

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG

Belle pièce à partager, accompagnement frites double cuisson

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Tartare au couteau de charolaise relevé à la méthode basque, frites double cuisson

MENU KIDS .12

Grenadine ou menthe à l'eau

Coquillettes jambon au comté 18 mois

Madeleine coulis chocolat ou riz au lait

SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

CHEESECAKE BASQUE .8

Crumble amande et fleur de sel, confiture à la cerise noire

RIZ AU LAIT .7

Riz au lait vanille super onctueux, riz soufflé caramélisé

Et pour une touche sucrée finale...

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

3 PINTXO DE ATÚN .9

White tuna from Ortiz with homemade mayonnaise, anchovies, guindillas, and taggiasca olives

GASPACHO DU CHEF .7

Sun-dried tomatoes, piquillos, cucumber, basil, vegetable brunoise

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

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8

Charentais melon, bayonne ham from maison Montauzer, tangy vinaigrette

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Artisanal foie gras from Gers, homemade chutney

TARAMA À L'ANCIENNE .8

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

TORTILLA DE PATATAS .6

Spanish omelette with potato and white onion

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas with Serrano ham and spicy mayo dip

Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

Dark Valrhona chocolate 62%, homemade crème anglaise, chocolate crumble topping

LA TARTE DU MOMENT .8

Ask our staff for more information

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

Large chou pastry, pistachio whipped ganache, homemade pistachio praline, pistachios on top

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

French coquillettes pasta shells, artisanal parisian ham, 18 months comté, 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 Alpeyrie

PLAT VÉGÉ DU MOMENT .16

Ask our staff for more information regarding this vegetarian dish !

PIÈCE DU BOUCHER .17

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

LA PÊCHE DU JOUR .17

Fish 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, taggiasca olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with thai flavors

MAGRET DE COIN COIN .21

French duck breast, roasted horn peppers, honey-rosemary sauce

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG

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

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Charolais tartare with basque style seasoning, double-cooked french fries

KIDS MENU .12

Grenadine or mint water

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

Madeleine with chocolate coulis or rice pudding

SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information!

CHEESECAKE BASQUE .8

Almond and fleur de sel crumble, black cherry jam

RIZ AU LAIT .7

Super creamy vanilla rice pudding, caramelized puffed rice

And for a final sweet touch...

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

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.

CUCUMBER IN MY JEAN . 9

*Gin bio Tessendier infusé au concombre,
sirop de basilic maison, jus de citron vert*

CHANTAL GOYAVE . 13

*Rhum ambré La Favorite, liqueur à la
bergamote Italicus, Absinthe Pernod,
sirop de goyave, jus de maracuja et citron vert*

AMARETTO SOUR . 10

*Whisky CopperDog, liqueur de prunelle
Nusbaumer, sirop de sucre, lait d'amande
et blanc d'oeuf*

CAMOMILLA E FRAGOLA . 12

*Vodka bio Tessendier, Patxaran Egiazki,
sirop de canne, sirop de fraise à la camomille,
jus de citron vert*

SPRITZ ROSIE LOU . 10

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

GRANITÉ D'ÉTÉ . 12

*Double Jus 30 & 40, Tequila Calle 23,
melon charentais, sirop de sucre,
jus de citron vert, le tout frozen*

MARGARITA STYLE . 14

*Tequila Calle 23 infusée au poivron
rouge rôti, Triple sec, citron vert*

CERISE SUR LE SPRITZ . 11

*Lillet Rose, Amérissime, coulis de cerise,
sirop maison à la cannelle, thé noir
et cardamome, tonic*

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,
tonic pamplemousse Fentimans*

Cocktails sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON .4,5

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

DETOX TIME .4,5

Carotte, céleri, orange, gingembre

PINKY GLOW .8

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

Cocktails Classiques



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

NEGRONI .12

OLD FASHIONED .12

MARGARITA .12

MANHATTAN .12

WHISKY SOUR .11

FRENCH 75 .9

ESPRESSO MARTINI .11

PISCO SOUR .14

DAIQUIRI .8

COSMOPOLITAIN .9

BLOODY MARY .12



Digestifs

100 % français

Absinthe	3 cl
PERNOD	.13
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
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	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9
Liqueurs Traditionnelles	4 cl
SUZE	.5
CHAMBÉRIZETTE	.6
PATXARAN AUX PRUNELLES SAUVAGES - EGIAZKI	.6
PATXAKA AUX POMMES SAUVAGES - EGIASKI	.6
PRUNELLE, Nusbaumer	.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	.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

Spiritueux

Gin	4 cl
MATTEI DISTILLED GIN	.10
GIN XII	.11
G'VINE	.11
CITADELLE	.12
MALOUIN'S BLÉ NOIR	.12
JOS' BERRI	.12
CHRISTIAN DROUIN	.12
RIVAGE	.13
Vodka	4 cl
NUAGE	.8
PYLA	.9
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11
Whisky	4 cl
P&M SINGLE CORN	.12
P&M TOURBÉ	.12
P&M RED OAK	.16
BELLEVOYE BLEU	.11

BELLEVOYE BLANC	.13
BELLEVOYE NOIR	.14
BELLEVOYE ROUGE	.16

Liqueurs d'Agave **4 cl**

TEQUILA CALLE 23	.11
MEZCAL BRUXO X	.12

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
GOVERNEUR 1648 XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.14
3 RIVIÈRES 12 ANS	.15

Boissons

Bières **33 cl** **50 cl**

BLONDE - LA ROTEUSE	.4	.7
BLANCHE - LA PARISIENNE	.6	.9
IPA - LA PARISIENNE	.6	.9
PICON BIÈRE <i>(+.1 sur la bière)</i>		
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 CARPANO ANTICA FORMULA	.9

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	33 cl
LIMONADE	.4,5
COCA-COLA	.5
COCA-COLA ZÉRO	.5
SCHWEPES TONIC, 25 cl	.5
SCHWEPES GINGER BEER, 20 cl	.5
SCHWEPES GINGER ALE, 20 cl	.5

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

Boissons chaudes	Supplément lait et lait végétal (+0,5)	
EXPRESSO		.2,7
CAFÉ ALLONGÉ		.2,7
NOISETTE		.3
CAPPUCCINO		.4
FLAT WHITE		.4,5
CAFÉ FRAPPÉ		.4,5
THÉ VERT, THÉ NOIR, INFUSION FEEL GOOD Le parti du thé		.4,5
MATCHA LATTE		.5
CACAOLAC MAISON		.6



*Vins
& Champagnes*

Champagnes

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
LAMOUREUX <i>Cuvée Réserve Brut</i>	.10	.60	
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	.26
EAU DE ROSÉE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022, Nature</i>		.39
ALSACE, RIESLING DE MACÉRATION, <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), Bio & BD*</i>		.49

*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
CÔTE DE GASCOGNE, Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2022</i>	.5	.23
MELON DE BOURGOGNE <i>VDF, Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.28
PAYS D'OC, CHARDONNAY <i>Les Turitelles Altugna, 2022</i>		.32
QUINCY <i>Domaine Mardon, 2023, Bio</i>	.7	.36
POUILLY-FUMÉ <i>Domaine de Fontenille, 2023</i>	.8	.38
LYS DES SABLES <i>Domaine Fondugues Pradugues, Nature, BD*, 2023</i>		.43
SANCERRE <i>Domaine Denizot, 2022, conversion, Bio</i>		.45
CHABLIS <i>Domaine des Malandes, 2022, Bio</i>	.9	.45
ST-VÉРАН <i>AOC, Domaine des Correaux, 2021</i>		.49
PATRIMONIO <i>Domaine Leccia, 2022, Bio</i>		.79
MEURSAULT, Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115

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

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

Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
FAUGÈRES , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2021, conversion Bio</i>	.5	.23	.46
PAYS D'OC , Pinot Noir <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i>		.27	
GRAVES <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2019</i>		.28	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.29	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, B&N*</i>	.7	.30	.60
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion Bio</i>	.8	.36	.72
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2022</i>		.36	
SAINT-ÉMILION <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.39	
MOULIN À VENT <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, Bio</i>	.8	.39	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2022, Bio</i>		.44	
CHÉNAS , Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2020</i>		.45	
ROUGE D'AUTOMNE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2020</i>		.52	
ST-JOSEPH , Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2022</i>		.56	
PATRIMONIO <i>Domaine Leccia, 2020, Bio</i>		.63	
MARGAUX , Baron de Brane <i>Domaine Henri Lurton, 2018</i>		.76	
CÔTE-RÔTIE , La Sybarine <i>Domaine Garon, 2022</i>		.105	
PAUILLAC <i>Château Dompierre, 2015</i>		.135	

ROSIE LOU

ALLERGÈNES

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5
Oeuf, arachide, moutarde

ŒUFS MAYONNAISE .4
Oeuf, arachide, moutarde

3 PINTXO DE ATÚN .9
Oeuf, poisson, gluten

GASPACHO DU CHEF .7
/

TXISTORRA .6
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10
Lactose

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8
/

TORTILLA DE PATATAS .6
Oeuf, lactose

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12
/

TARAMA À L'ANCIENNE .8
Gluten, lactose, poisson

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10
Fruits de mer, lactose

CROQUETAS & LOVE .8
Gluten, oeuf, moutarde, fruits à coque

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13
Lactose, fruits à coque

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19
Gluten, lactose, oeuf

PIÈCE DU BOUCHER .17
Lactose

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15
Oeuf, lactose, gluten, fruits à coque

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16
Lactose, sésame

MAGRET DE COIN COIN .21
/

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG
Lactose

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17
Oeuf, moutarde, lactose

MENU KIDS .12
Plat : gluten, lactose, oeuf
Dessert : gluten, lactose, oeuf, fruits à coque

Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7
Gluten, oeuf, lactose

LA TARTE DU MOMENT .8
Gluten, lactose, oeuf

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8
Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson

CHEESECAKE BASQUE .8
Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf

RIZ AU LAIT .7
Lactose, fruits à coque

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)
Gluten, lactose, oeuf

ROSIE LOU

ALLERGEN

Mains

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Egg, mustard, nuts

ŒUFS MAYONNAISE .4

Egg, mustard, nuts

3 PINTXO DE ATÚN .7

Lactose, fish, gluten

GASPACHO DU CHEF .7

Egg, mustard

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

Lactose

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8

/

TORTILLA DE PATATAS .6

Egg, lactose

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

/

TARAMA À L'ANCIENNE .8

Gluten, lactose, fish

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Seafood, lactose

CROQUETAS & LOVE .8

Gluten, egg, mustard, nuts

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Lactose, nuts

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

Gluten, lactose, egg

PIÈCE DU BOUCHER .17

Lactose

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Egg, lactose, gluten, nuts

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Lactose, sesame

MAGRET DE COIN COIN .21

/

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG

Lactose

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Egg, mustard, lactose

KIDS MENU .12

Plat : gluten, lactose, egg

Dessert : gluten, lactose, egg, nuts

Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

Gluten, egg, lactose

LA TARTE DU MOMENT .8

Gluten, lactose, egg

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

Lactose, egg, gluten, fish, nuts

CHEESECAKE BASQUE .8

Gluten, lactose, nuts, egg

RIZ AU LAIT .7

Lactose, nuts

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

Gluten, lactose, egg