

# 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 Alpepierre

### 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

## 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

## Mains

### 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**

# 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 PINTXOS 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, pommes de terre et oignons blancs*

### 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*

## 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*

### CHEESECAKE BASQUE .8

*Crumble amandes et fleur de sel, confiture de cerises noires*

### 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)

## 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 végét possible)*

### SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

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

### PIÈCE DU BOUCHER .17

*Bavette d'aloïau, sauce poivre ou béarnaise, frites double cuisson*

### CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

*Pain Thierry Breton, sauce Mornay truffe d'été et comté 18 mois, jambon artisanal à l'os, œuf au plat, salade et frites double cuisson*

### SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

*Chou chinois, carottes, courgettes, olives taggiasche, piquillos, feta, émincé de bavette marinée à la thaï, piment d'Espelette*

### CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG

*Belle pièce à partager, accompagnement frites double cuisson*

## Brunch

### AVOCADO TOAST .16

*Pain de campagne Thierry Breton, fromage frais au citron vert, avocat, œuf mollet, baies roses, piment d'espelette et poudre d'olives noires*

### ŒUF BÉNÉDICTE .15

*Croissant, mayonnaise façon sando, crispy bacon, œuf mollet, sauce hollandaise*

### ŒUF NORDIQUE .19

*Croissant, mayonnaise façon sando, saumon fumé, œuf mollet, tombée d'épinards et sauce hollandaise*

### TUNA MELT .17

*Pain brioché Thierry Breton, thon de la maison Ortiz à la mayonnaise et au citron vert, cheddar bien cheesy, salade craquante et cornichons on top*

### PANCAKES À LA BRITISH .14

*Big pancakes de nos pâtisseries, œufs au plat, crispy bacon et sirop d'érable*

### SUGAR DADDY PANCAKES .11

*Big pancakes de nos pâtisseries, bananes, noix caramélisées et sirop d'érable*

### LE MIMOSA DE LA BRASSERIE .7

*Jus d'orange Alain Milliat et prosecco*

### JUS D'ORANGE - ALAIN MILLIAT .4

*Oranges de Sicile*

*Suppléments : œuf au plat 1€ - avocat 3€ - crispy bacon 3€ - saumon 5€  
poêlée de champignons 2,5€*

**BRASSERIES À LA MODE**

# ROSIE LOU

## 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 PINTXOS DE ATÚN .9

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

### GASPACHO DU CHEF .7

Fresh 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 potatoes and white onions

## 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 gauache, homemade pistachio praliné, pistachios on top

### 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)

## Mains

### LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

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

### SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Basque artisanal sausage, mashed potatoes, and meat sauce, just like in Albepierre

### PIÈCE DU BOUCHER .17

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

### CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Thierry Breton farmhouse bread, truffle and 18 months comté cheese Mornay sauce, artisanal ham on the bone, fried egg, salad and double-cooked french fries

### SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Chinese cabbage, carrots, zucchinis, taggiasca olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with thai flavors

### CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG

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

## Brunch

### AVOCADO TOAST .16

Farmhouse bread from Thierry Breton with cream cheese and lime, avocado, poached egg, seasoned with pink peppercorn, Espelette pepper and black olives powder

### ŒUF BÉNÉDICTE .15

French croissant stuffed with homemade mayonnaise sando style, crispy bacon, poached egg and hollandaise sauce

### ŒUF NORDIQUE .19

French croissant stuffed with homemade mayonnaise sando style, smoked salmon, poached egg, spinach and hollandaise sauce

### TUNA MELT .17

Brioche bread from Thierry Breton, Maison Ortiz tuna garnished with mayonnaise and lime, melted cheddar, crunchy salad and pickles

### PANCAKES À LA BRITISH .14

Big pancakes from our pastry chefs, fried egg, crispy bacon and maple syrup

### SUGAR DADDY PANCAKES .11

Big pancakes from our pastry chefs, bananas, caramelized nuts and maple syrup

### LE MIMOSA DE LA BRASSERIE .7

Orange juice Alain Milliat and prosecco

### ORANGE JUICE - ALAIN MILLIAT .4,5

Oranges from Sicily

Extras: fried egg 1€ - avocado 3€ - crispy bacon 3€ - salmon 5€  
sautéed mushrooms 2,5€

**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", créman,  
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

<b>Absinthe</b>	<b>3 cl</b>
PERNOD	.13
<b>Calvados</b>	<b>4 cl</b>
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
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>	<b>4 cl</b>
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
<b>Eau de vie</b>	<b>4 cl</b>
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9
<b>Liqueurs Traditionnelles</b>	<b>4 cl</b>
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*

<b>Gin</b>	<b>4 cl</b>
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
<b>Vodka</b>	<b>4 cl</b>
NUAGE	.8
PYLA	.9
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11
<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
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

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

<b>Sirop</b>	<b>2,5 cl</b>
PÊCHE, MENTHE, ORGEAT, GRENADINE, CITRON, PASSION	.2,5

<b>Boissons gazeuses</b>	<b>33 cl</b>
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

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

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

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*

# ROSIE LOU

## Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5  
*Oeuf, arachide, moutarde*

ŒUFS MAYONNAISE .4  
*Oeuf, arachide, moutarde*

3 PINTXOS DE ATÚN .9  
*Oeuf, poisson, gluten*

GASPACHO DU CHEF .7  
/

TXISTORRA .6  
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10  
*Lactose*

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8  
/

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12  
/

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

TORTILLA DE PATATAS .6  
*Oeuf, lactose*

## Desserts

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

LA TARTE DU MOMENT .8  
*Gluten, oeuf, lactose*

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

CHEESECAKE BASQUE .8  
*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque*

RIZ AU LAIT .7  
*Lactose, fruits à coque*

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

## Plats

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

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

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*

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG  
*Lactose*

## Brunch

AVOCADO TOAST .16  
*Gluten, oeuf, lactose*

ŒUF BÉNÉDICTE .15  
*Gluten, oeuf, lactose*

ŒUF NORDIQUE .19  
*Gluten, oeuf, lactose, poisson*

TUNA MELT .17  
*Gluten, oeuf, lactose, poisson*

PANCAKES À LA BRITISH .14  
*Gluten, oeuf, lactose*

SUGAR DADDY PANCAKES .11  
*Gluten, oeuf, lactose, fruits à coque*

**BRASSERIES À LA MODE**

# ROSIE LOU

## Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

*Egg, nuts, mustard*

ŒUFS MAYONNAISE .4

*Egg, nuts, mustard*

3 PINTXOS DE ATÚN .9

*Dairy, fish, gluten*

GASPACHO DU CHEF .7

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

*Dairy*

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8

/

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

/

TARAMA À L'ANCIENNE .8

*Gluten, dairy, fish*

TORTILLA DE PATATAS .6

*Egg, dairy*

## Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

*Gluten, egg, dairy*

LA TARTE DU MOMENT .8

*Gluten, egg, dairy*

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

*Dairy, egg, gluten, fish, nuts*

CHEESECAKE BASQUE .8

*Gluten, dairy, nuts, egg*

RIZ AU LAIT .7

*Dairy, nuts*

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

*Gluten, egg, dairy*

## Mains

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

*Dairy, nuts, egg*

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

*Gluten, Dairy*

PIÈCE DU BOUCHER .17

*Dairy*

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

*Egg, dairy, gluten, nuts*

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

*Dairy, sesame*

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .95€/KG

*Dairy*

## Brunch

AVOCADO TOAST .16

*Gluten, egg, dairy*

ŒUF BÉNÉDICTE .15

*Gluten, egg, dairy*

ŒUF NORDIQUE .19

*Gluten, egg, dairy, fish*

TUNA MELT .17

*Gluten, egg, dairy, fish*

PANCAKES À LA BRITISH .14

*Gluten, egg, dairy*

SUGAR DADDY PANCAKES .11

*Dairy, egg, gluten, fish, nuts*

**BRASSERIES À LA MODE**