

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

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

SALMOJERO .9 *(version végété possible avec une tuile de pain)*

Gaspacho espagnol et chips de jambon de Bayonne

ARANCINI FAÇON BASQUE .9

Arancini maison à la txistorra, petit pois frais et sauce aioli

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS .7

Poivrons piquillos farcis à la ricotta aux herbes fraîches

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 *(version végété possible - 10€)*

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

ASPERGES DE SAISON .10

En direct des champs de la Loire, sauce ravigote et émiette d'oeufs mimosa

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 !

ENTREMET CHOCO-CAFÉ .9

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

CRÈME BRÛLÉE VANILLE LAVANDE .7

Caramélisée à souhait

TARTE DU MOMENT .8

Demandez à nos loupiots pour plus d'informations !

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 Albeppierre

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 MOMENT .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

TARTARE AU COUTEAU .18

Relevé à la méthode basque, frites double cuisson

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 sautées, haricots verts, tomates cerise 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

Desserts

CHEESECAKE BASQUE .8

Croustillant aux amandes, fleur de sel et confiture du moment

CHOU PEANUT .8

Gros chou maison, craquelin qui croustille, crémeux & caramel cacahuète

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

SALMOJERO .9 (Vegetarian option with a toasted bread tuile)

Spanish gazpacho with Bayonne ham crisps

ARANCINI FAÇON BASQUE .9

Homemade arancini with txistorra, fresh peas, and aioli sauce

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS .7

Piquillo peppers stuffed with ricotta and fresh herbs

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

ASPERGES DE SAISON .10

French asparagus served with ravigote sauce and mimosa-style egg

LA BIG TORTILLA DE PATATAS .11 (vegetarian option - 10€)

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!

ENTREMET CHOCO-CAFÉ .9

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

CRÈME BRÛLÉE VANILLE LAVANDE .7

Caramelized to perfection

TARTE DU MOMENT .8

Ask our staff for more information!

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 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 MOMENT .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

TARTARE AU COUTEAU .18

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

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 beans, cherry tomatoes, and orange sauce

KIDS MENU .12

Grenadine or mint water

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

Chocolate cookie

Desserts

CHEESECAKE BASQUE .8

Almond and fleur de sel crumble, seasonal jams

CHOU PEANUT .8

Homemade choux pastry, with crunchy craquelin, creamy filling, and peanut caramel

CAFÉ DOUCEUR .5 (seulement le midi)

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

*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
Baccae, sirop de goyave maison,
maracuja et jus de citron vert*

GOLDEN STAR .12

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

WHYSKONSCIENT MILK PUNCH .13

*Bulleit Bourbon, sirop de vanille Monin,
jus de mangue, thé noir et jus de citron vert*

SPRITZ ROSIE LOU .10

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

CITRON MÉPRISE .12

*Liqueur de Bergamote Baccae,
limoncello, crémant et eau festive*

LA VIE EN ROSE .12

*Gin bio Tessendier infusé à la lavande,
crème de Rose, Scøweppes Selection
fleur de sureau*

MEZCALIBUS .11

*Mezcal Montelobos,
liqueur de Nepita Baccae, coulis de grenade,
sirop miel et romarin maison*

DIGESTIF MAISON .5

*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

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

NO RHUM NO CRY .8,5

*RHHM par JNPR (rhum sans alcool),
concentré de gingembre et passion
Alain Milliat*

DETOX TIME .4,5

Jus de carotte, céleri, orange, gingembre

Cocktails Classiques



Nos barmans vous concoctent
une carte de cocktails classiques.

OLD FASHIONED .12

Whisky Bulleit Bourbon

AMARETTO SOUR .12

Liqueur Disaronno

MARGARITA .13

Don Julio Blanco

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

Vodka Bio Tessandier

ou Gin Bio Tessandier

ou Whisky Bulleit Bourbon



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
MYRTE BLANC OU ROUGE, Mattei	.8
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.8
CHAMBORD	.9
COINTREAU	.9
GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX	.9
BENEDICTINE	.9
LIQUEUR DE RHUM, Ferroni	.9
CHARTREUSE JAUNE	.10
CHARTREUSE VERTE	.10
CEDRATINE, Mattei	.10
RATAFIA DE MARSEILLE, Ferroni	.10

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
EVAN WILLIAM'S 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 15 ANS	.11
CLÉMENT VSOP	.11
CACHAÇA LEBLON	.11
DAMOISEAU VIEUX XO	.12
GOVERNEUR 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 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 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 (<i>gluten free</i>)	.8	

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

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	.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
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>	.6	.29	

*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>	.6	.30	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.7	.31	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, B&N*</i>		.32	.64
CABERNET-SAUVIGNON <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>		.38	
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion Bio</i>	.8	.38	.76
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2022</i>		.38	
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	

ROSIE LOU

ALLERGÈNES

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU
Oeuf, moutarde

SALMOJERO
Lactose // Lactose, Gluten

ARANCINI FAÇON BASQUE
Gluten, oeuf, moutarde

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS
Gluten, lactose

TXISTORRA
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY
Lactose

LA BIG TORTILLA DE PATATAS
Oeuf, lactose

TARAMA À L'ANCIENNE
Gluten, lactose, poisson

ASPERGES DE SAISON
Lactose, oeuf

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ
Fruits de mer, lactose

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

FOIE GRAS MAISON
Gluten, fruits à coque

Desserts

ENTREMET CHOCO-CAFÉ
Gluten, lactose, oeuf

CRÈME BRÛLÉE VANILLE LAVANDE
Lactose, oeuf

CHEESECAKE BASQUE
Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf

Plats

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

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE
Gluten, lactose, oeuf

PLAT VÉGÉ DU MOMENT
Lactose, fruits à coque

PÊCHE DU MOMENT
Poisson

PIÈCE DU BOUCHER
Lactose

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

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK
Lactose, sésame, soja

MAGRET DE COIN COIN
Lactose

GAMBADASS ET RIZ LOCO
Crustacé, lactose

TARTARE AU COUTEAU
Moutarde, oeuf

à partager !

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE
Lactose

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE
Lactose

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

CHOU PEANUT
Lactose, oeuf, gluten, arachide

TARTE DU MOMENT
Gluten, oeuf

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

ROSIE LOU

ALLERGENS



ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU

Egg, mustard

SALMOJERO

Dairy // Dairy, Gluten

ARANCINI FAÇON BASQUE

Gluten, egg, mustard

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS

Gluten, dairy

TXISTORRA

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY

Dairy

LA BIG TORTILLA DE PATATAS

Egg, dairy

TARAMA À L'ANCIENNE

Gluten, dairy, fish

ASPERGES DE SAISON

Lactose, oeuf

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ

Seafood, dairy

CROQUETAS & LOVE

Gluten, egg, mustard, nuts

FOIE GRAS MAISON

Gluten, nuts

Desserts

ENTREMET CHOCO-CAFÉ

Gluten, dairy, egg

CRÈME BRULÉE VANILLE LAVANDE

Dairy, egg

CHEESECAKE BASQUE

Gluten, dairy, egg, nuts

Mains

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE

Dairy, gluten, oeuf

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU

Dairy, nuts

PIÈCE DU BOUCHER

Dairy

PLAT VÉGÉ DU MOMENT

Dairy, nuts

PÊCHE DU MOMENT

Fish

CROQUE MADAME À LA TRUFFE

Egg, dairy, gluten, nuts

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK

Dairy, sesame, soja

MAGRET DE COIN COIN

Dairy

GAMBADASS ET RIZ LOCO

Dairy, crustacean

TARTARE AU COUTEAU

Mustard, egg

to share !

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE

Dairy

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE

Dairy

KIDS MENU

Plat : gluten, dairy, egg

Dessert : gluten, dairy, egg, nuts

CHOU PEANUT

Dairy, egg, gluten, nuts

TARTE DU MOMENT

Dairy, egg

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

Gluten, dairy, egg