

ROSIE LOU

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

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

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8

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

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 basques, 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, olives taggiasche et jus de citron

LA BIG TORTILLA DE PATATAS .11

Omelette espagnole olé olé, pomme de terre, oignons caramélisés, txistorra de notre boucher à San Sebastian et sauce aioli (version végét possible - 10€)

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

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

JAMBON DE BAYONNE .9

12 mois d'affinage, taillé minute, en direct de la Maison Montauzer

TOMATE BURRATINA .13

En attendant les vacances à Capri : tomates datterino au sumac, burrata d'Andria de 100gr, basilic, huile d'olive de Crète

SALMOREJO .8

Tout droit venu d'Espagne : gaspacho aux tomates coeur de boeuf

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)

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 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

Hampe de bœuf Black Angus, accompagnée de frites double cuisson, sauce bleu ou poivré

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Pain de campagne, 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

PAILLARD DE POULET & LÉGUMES D'ÉTÉ .24

Poulet jaune mariné aux herbes, accompagné d'une poêlée de courgettes jaunes et aubergines

MOULES-FRITES .18

Sauce marinière accompagnées de frites double cuisson

POISSON DU JOUR ...

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations - Prix en fonction des marées...

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 grenaille revenues à la graisse de canard, herbes fraîches, sauce au miel et romarin

SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

BRASSERIES À LA MODE

Nos viandes bovines proviennent du Royaume-Uni et d'Espagne. Nos viandes ovines, porcines, volailles sont de France, d'Espagne, d'Irlande. — Registre des allergènes sur demande. — *Présence de viande de porc dans les rillettes. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Nous n'acceptons pas les chèques.

ROSIE LOU

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

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

JAMBON MELON COMME CHEZ MAMIE .8

Charentais melon, Bayonne ham from Maison Montauzer, with a tangy vinaigrette

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 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 .11

Spanish omelette, potatoes, caramelized onions, txistorra from our butcher in San Sebastián, and aioli sauce (vegetarian option possible - 10€)

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

JAMBON DE BAYONNE .9

12 months aged, freshly cut to order, straight from Maison Montauzer

TOMATE BURRATINA .13

While waiting for a holiday in Capri: Datterino tomatoes with sumac, 100g Andria burrata, basil, and Cretan olive oil

SALMOREJO .8

Straight from Spain : gazpacho made with beefsteak tomatoes

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 Alpepierre

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

Black Angus flank steak served with double-cooked fries and blue cheese or pepper sauce

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Farmhouse bread, truffle and 18 months comté cheese mornay sauce, artisanal ham on the bone, fried free range egg, salad and double-cooked 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

PAILLARD DE POULET & LÉGUMES D'ÉTÉ .24

Yellow chicken marinated with herbs, served with a sauté of yellow zucchini and eggplant

MOULES-FRITES .18

Mussels marinière style with double-cooked fries

POISSON DU JOUR ...

Catch of the day - Ask our Loupiots staff! Prices may vary depending on the catch...

to share!

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

Beautiful cut to share, served with double-cooked fries

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ROMARIN .48

South-West duck, grenails 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

TARTE DE SAISON .8

Ask our Loupiots staff!

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.

MATCH PARFAIT .11

SAVEUR CONFITE, FRUITÉ & ONCTUEUX - 11CL

*Vodka bio Tessendier, liqueur de sureau
Nusbaumer, jus de cranberry, coulis de cerise
griotte et jus de citron vert*

ROUTE DU RHUM 2.0 .12

EXOTIQUE & PARFUMÉ - 11,5CL

*Rhum Trois Rivières Ambrée,
liqueur de Rhum Ferroni, Campari Bitter, jus
d'ananas, concentré de gingembre Monin
et jus de citron vert*

MANGO BOOM BOOM .12

ÉPICÉ & ACIDULÉ - 9,5CL

*Tequila Espolòn, jus de mangue, sirop d'agave
Monin, liqueur de piment Baccae et
jus de citron vert*

SPRITZ ROSIE LOU .10

AMER & PÉTILLANT - 15CL

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

PURPLE DISCO .12

FRAIS & FLORAL - 18CL

*Gin bio Tessendier, crème de violette,
Schweppes Selection fleur de sureau
& pêche blanche*

SPRITZ ABRICOT .12

DOUX & PÉTILLANT - 15CL

*Liqueur d'abricot, RinQuinQuin à la pêche,
crémant, eau festive*

Cocktails sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON .4,5

- 15CL

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

SPRITZ 00 .7,5

- 15CL

SPRZ par JNPR, Schweppes Tonic

GINGER SPEED .8

- 15CL

*Concentré de gingembre Monin, Paragon Rue
Berry Cordial Monin, jus d'ananas
et limonade*

Cocktails Classiques



Nos barmans vous concoctent
une carte de cocktails classiques.

AMERICANO .11

OLD FASHIONED .13 *Campari bitter, vermouth del professore - 11CL*
Whisky Bulleit Bourbon - 8CL

ESPRESSO MARTINI .12

Vodka Bio Tessendier - 12CL

MARGARITA .13/.14

Tequila Espòñ / Mezcal Montelobos - 12CL

PORN STAR MARTINI .12

Vodka Bio Tessendier - 10CL

FLEUR DE SUREAU SPRITZ .12

Liqueur de fleur de sureau Nusbaumer - 15CL

MOSCOW MULE .10

Vodka Bio Tessendier - 15CL

COSMOPOLITAIN .11

Vodka Bio Tessendier - 12CL

CAMPARI SPRITZ .12

Campari Bitter - 15CL

DAIQUIRI .12

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

BASIL SMASH .12

Gin Bio Tessendier - 12CL

Make your own cocktail

NEGRONI - 9CL

Gin bio Tessendier .12

Mezcal Montelobos .15

inclus Vermouth Rouge Del Professore

ou Vermouth Antica Formula (+2€)



Digestifs

100 % français

Calvados	4 cl
DOUBLE JUS 30&40	.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
FRAMBOISE, Nusbaumer	.7
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.8
CHAMBORD	.9
COINTREAU	.9
LIQUEUR DE RHUM, Ferroni	.9
CEDRATINE, Mattei	.10
CHARTREUSE JAUNE	.12
CHARTREUSE VERTE	.12

Cognac & Armagnac	4 cl
GODET N°1	.8
GODET XO TERRE	.20
BAS-ARMAGNAC 10 ANS, Domaine d'Espérance	.12
BAS-ARMAGNAC 18 ANS, Domaine d'Espérance	.14
HINE COGNAC VSOP	.11

Absinthe	3 cl
ABSINTHE N°4 BACCAE	.10

Eau de vie	4 cl
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9

Spiritueux

Whisky	4 cl
BULLEIT BOURBON	.8
WHISKY OBAN 14 ANS	.14
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	.20
Gin	4 cl
TANQUERAY	.9
MATTEI DISTILLED GIN	.10
GIN XII, Distillerie de Provence	.11
G'VINE	.11
CITADELLE	.12
GIN JUILLET, Ferroni	.13
Liqueurs d'Agave	4 cl
MEZCAL MONTELOBOS	.11
DON JULIO BLANCO	.12
Rhum	4 cl
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN	.8
RHUM AMBRÉ, Ferroni	.10
CLÉMENT VSOP	.11
GOUVERNEUR 1648 XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.14
3 RIVIÈRES 12 ANS	.15
ZACAPA 23	.16
Vodka	4 cl
VODKA CLÉMENTINE, Ferroni	.8
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11

Boissons

Nos apéritifs anisés	3 cl
RICARD	.4,5
PASTIS 51	.5
PASTIS HENRI BARDOUIN	.6
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUD 2022, Ferroni	.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 (gluten free)	.8	

Nos apéritifs classiques (supplément tonic .2€)	5 cl
LILLET BLANC	.6
RINQUINQUIN À LA PÊCHE	.6
VERMOUTH DEL PROFESSORE	.8
VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA	.9

Jus & Nectars par Alain Milliat	20 cl
NECTAR DE FRAISE, NECTAR DE PÊCHE BLANCHE, JUS POMME COX'S, JUS 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

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	.25	
PAYS D'OC, IGP, Chardonnay <i>Les Turitelles Altugnac, 2024</i>	.6	.29	
QUINCY, AOC <i>Domaine Mardon, 2024, Bio</i>	.7	.37	
POUILLY-FUMÉ, AOP <i>Domaine Maudry, 2025</i>	.8	.39	
SAUMUR, 'LA HUNAUDIÈRE', AOC <i>Domaine Fabien Duveau, 2024, BD*</i>		.43	
SANCERRE, AOC <i>Domaine Denizot, 2023, conversion, Bio</i>		.46	
CHABLIS, AOC <i>Domaine des Malandes, 2023, Bio</i>	.9	.46	
CHABLIS, AOC, 'VAU RENARD' <i>Domaine Lavantureux, 2023, Bio</i>		.57	
MÂCON-IGÉ, AOC <i>Domaine Nicolas Mailler, 2023, Bio</i>		.65	
PATRIMONIO, AOC <i>Domaine Leccia, 2023, Bio</i>		.81	
POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU, AOP, 'POUILLY' <i>Domaine Nicolas Cheveau, 2022</i>		.90	
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*, 2025</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	.25	.50
PAYS D'OC, IGP, PINOT NOIR <i>Les Turitelles Altugnac, 2024</i>	.6	.29	
GRAVES, AOP <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2020</i>	.7	.31	
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, 2024, B&N*</i>		.33	.66
CROZES-HERMITAGE, AOP, Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2023, conversion Bio</i>		.39	.78
MORGON, AOC, Côte du Py <i>Steeve Charvet, 2024</i>		.39	
SAINT-ÉMILION, AOC <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.40	
MOULIN À VENT, AOC <i>Domaine Richard Rotriers, 2023, Bio</i>	.8	.40	
BOURGOGNE, PINOT NOIR, AOC, <i>Domaine J.C Garnier 2023</i>	.9	.44	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP, AOC <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2023, Bio</i>		.45	
ST-JOSEPH, AOC, Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2023</i>		.57	
PESSAC-LÉOGNAN, AOC <i>La Croix de Carbonnieux, 2020</i>		.60	
HAUTE CÔTE DE BEAUNE, AOC <i>Domaine J.C Ganier, 2023</i>		.62	

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

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

12,5 cl 75 cl 150 cl

PATRIMINIO, AOP <i>Domaine Lecchia, 2020, bio</i>	.65	
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	
POMMARD, AOP, Les Vignots <i>Domaine Parigot, 2023</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	
---	-----	--

Vin de France

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				
Jambon melon comme chez mamie										X				
Escargots à la Bourguignonne									X					X
Rillettes de canard														
Txistorra														
Ossau Iraty									X					
Pintxos de atún	X						X		X					
Tomate burratina	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X	X	PEUT CONTENIR*			
salmorejo	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*			
Crevettes façon Ilbarritz	PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Jambon de Bayonne														
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 Coquillettes	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Saucisse-purée	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Plat végétarien du moment	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	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				
Paillard de poulet & légumes d'été														
Saumon à l'oseille							X		X	X				
Poisson du jour	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
Moules frites										X				X
Menu Kids														
Cheesy Coquillettes	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					
Tarte de saison	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
Cheesecake basque	X	X			X				X					
Paris-Brest	X	X			X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X					

*MAY CONTAIN

BRASSERIES À LA MODE