

# ROSIE LOU

## 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, 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 végétal 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

### ASPERGES DE SAISON .12

À déguster avec une belle salsa verte : estragon, persil, menthe, cornichons, câpres, huile d'olive, vinaigre de cidre et amandes effilées

### 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 végétal possible)

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

Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de viande comme à Albeperrière

### 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

### FILET MIGNON DE PORC .21

Garni de jambon de Bayonne et d'un pesto maison, accompagné de petits pois, champignons de Paris, carottes fanes rôties et jus de viande au romarin

### POULET BASQUAISE .18

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

### 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, de France. 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

### 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 .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

### ASPERGES DE SAISON .12

Served with a special salsa verde: tarragon, parsley, mint, pickles, capers, olive oil, cider vinegar, and flaked almonds

### SALMONREJO .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

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

### FILET MIGNON DE PORC .21

Stuffed with Bayonne ham and homemade pesto, served with peas, mushrooms, roasted baby carrots, and rosemary meat sauce

### POULET BASQUAISE .18

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

### 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 french 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

<b>Calvados</b>	<b>4 cl</b>
DOUBLE JUS 30&40	.8
PÈRE MAGLOIRE VSOP	.10
CHRISTIAN DROUIN	.10

<b>Liqueurs Traditionnelles</b>	<b>4 cl</b>
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

<b>Cognac &amp; Armagnac</b>	<b>4 cl</b>
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

<b>Absinthe</b>	<b>3 cl</b>
ABSINTHE N°4 BACCAE	.10

<b>Eau de vie</b>	<b>4 cl</b>
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9

# Spiritueux

<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
BULLEIT BOURBON	.8
WHISKY OBAN 14 ANS	.14
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	.20
<b>Gin</b>	<b>4 cl</b>
TANQUERAY	.9
MATTEI DISTILLED GIN	.10
GIN XII, Distillerie de Provence	.11
G'VINE	.11
CITADELLE	.12
GIN JUILLET, Ferroni	.13
<b>Liqueurs d'Agave</b>	<b>4 cl</b>
MEZCAL MONTELOBOS	.11
DON JULIO BLANCO	.12
<b>Rhum</b>	<b>4 cl</b>
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
<b>Vodka</b>	<b>4 cl</b>
VODKA CLÉMENTINE, Ferroni	.8
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11

# Boissons

<b>Nos apéritifs anisés</b>	<b>3 cl</b>
RICARD	.4,5
PASTIS 51	.5
PASTIS HENRI BARDOUIN	.6
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUD 2022, Ferroni	.8

<b>Bières</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
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	

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

<b>Jus &amp; Nectars par Alain Milliat</b>	<b>20 cl</b>
NECTAR DE FRAISE, NECTAR DE PÊCHE BLANCHE, JUS POMME COX'S, JUS TOMATE ROUGE	.6

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

<b>Boissons gazeuses</b>	
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&amp;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*

<b>PATRIMINIO, AOP</b> <i>Domaine Lecchia, 2020, bio</i>	.65	
<b>MARGAUX, AOC, Baron de Brane</b> <i>Domaine Henri Lurton, 2017</i>	.78	
<b>CÔTE-RÔTIE, AOC, La Sybarine</b> <i>Domaine Garon, 2023</i>	.107	
<b>PAUILLAC, AOP</b> <i>Château Dompierre, 2015</i>	.135	
<b>POMMARD, AOP, Les Vignots</b> <i>Domaine Parigor, 2023</i>	.135	
<b>SAINT JULIEN, AOC, 4ème Grand Cru Classé</b> <i>Château Talbot, 2011</i>	.199	

*Vin de France*

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

## *Rosé & Orange*

<b>IGP MÉDITERRANÉE, L'Effronté</b> <i>Château les Valentines, 2024</i>	.6	.27
--	----	-----

<b>RIESLING DE MACÉRATION, AOC</b> <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), Bio &amp; BD*</i>	.50	
---	-----	--

*Vin de France*

<b>EAU DE ROSÉE, VDF</b> <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
<b>Entrées / Starters</b>														
Œuf mayonnaise Rosie Lou					X	X				X				
Coeurs de canard	X							X			X			
Escargots à la Bourguignonne									X					
Rillettes de canard														
Txistorra														
Ossau Iraty									X					
Pintxos de atún	x						x		x					
Asperge de saison		X								X				
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				
<b>Plats / Mains</b>														
Cheesy Coquillette	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Saucisse-purée	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*			X				PEUT CONTENIR*	
Plat végété 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*	PEUT CONTENIR*	X	X	X				PEUT CONTENIR*	
Sublime magret de canard									X	X				
Filet mignon de porc		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				
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*
<b>Menu Kids</b>														
Cheesy Coquillette	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
<b>À partager / To share</b>														
Côte de boeuf Charolaise									X	PEUT CONTENIR*				
Magret de canard au miel et romarin									X	X				
<b>Desserts / Desserts</b>														
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**