

# 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 et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon

### TEMPURA DE LEGUMES DE SAISON .9

Brocolis, butternut et chou-fleur en tempura, à tremper dans une sauce aigre-douce aux piquillos

### VELOUTÉ DE POTIMARRON .7

Super crémeux et réconfortant avec une pointe de crème fouettée

### 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

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

### 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

## Desserts

### BÛCHE DE NOËL .8

Tiramisu style : biscuit cuillère au chocolat maison, imbibé au café, crème mascarpone et craquant chocolat (Grazie Ciro)

### RIZ AU LAIT .6

Super onctueux et vanillé à souhait, topping riz soufflé caramélisé

### PARIS-BREST .8

Gros chou maison, ganache et praliné noisette

## 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 JOUR .17

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

### CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Pain Thierry Breton, sauce mornay truffée 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

### GAMBADASS ET RIZ LOCO .22

Gambas Black Tiger en persillade, riz Arborio et crème au parmesan

### BLANQUETTE DE VEAU .20

Un grand classique : veau en direct du Pays-Basque, carottes, champignons, oignons grelots et riz pilaf

### CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

Belle pièce à partager, frites double cuisson

### MENU KIDS .12

Grenadine ou menthe à l'eau  
Coquillettes jambon au comté 18 mois  
Sablé au chocolat

### SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

### MONT-BLANC .8

Meringue française, crèmeux marron, confit cassis, biscuit et fonçage maison

### CHEESECAKE BASQUE .8

Croustillant aux amandes, fleur de sel et poire pochée

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

#### TEMPURA DE LEGUMES DE SAISON .9

Broccoli, butternut squash, and cauliflower tempura, served with a sweet and sour piquillo pepper sauce

#### VELOUTÉ DE POTIMARRON .7

Super creamy and comforting, with a touch of whipped cream

#### 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

#### LA BIG TORTILLA DE PATATAS .11

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

### Desserts

#### BÛCHE DE NOËL .8

Tiramisu style: homemade chocolate biscuits soaked in coffee, mascarpone cream, and crisp chocolate (Grazie Giro)

#### RIZ AU LAIT .6

Super creamy and wonderfully vanilla-flavored, with caramelized puffed rice

#### CHEESECAKE BASQUE .8

Almond and fleur de sel crumble, poached pears

#### LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

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

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

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

#### 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 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, 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

#### BLANQUETTE DE VEAU .20

Basque-style veal, carrots, mushrooms, pearl oignons, and pilaf rice

#### CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

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

#### KIDS MENU .12

Grenadine or mint water

French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham

& 18 months comté

Chocolate shortbread

#### SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information!

#### MONT-BLANC .8

French meringue, chestnut cream, cassis confit, homemade biscuit, and pastry base

#### PARIS-BREST .8

Gros chou pastry, ganache, and hazelnut praline

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.

## 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  
Italicus, sirop de goyave maison,  
maracuja et jus de citron vert*

## GOLDEN STAR .12

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

## DEAUVILLE LOVE .11

*Double Jus 30&40, Pastis Henri Bardouin,  
jus de pomme et sirop d'orgeat*

## SPRITZ ROSIE LOU .10

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

## BELLINI .9

*Crème de pêche Briottet, coulis de pêche,  
crémant et framboise crispy*

## MARGARITA STYLE .14

*Tequila José Cuervo infusée au poivron rôti,  
Fine d'orange Nusbaumer et jus de citron vert*

## 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  
et Schweppes tonic Selection*

## Cocktails sans alcool

### THÉ GLACÉ MAISON .4,5

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

### PINKY GLOW .8

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

### DETOX TIME .4,5

*Jus de carotte, céleri, orange, gingembre*

# Cocktails Classiques



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

## OLD FASHIONED .12

*Whisky Bulleit Bourbon*

## FRENCH 75 .9

*Gin Bio Tessandier*

## MARGARITA .13

*Tequila Espòln*

## 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

*Citron vert, sirop de sucre et blanc d'oeuf*

*Vodka Bio Tessandier*

*ou Gin Bio Tessandier*

*ou Whisky Bulleit Bourbon*

# Digestifs

100 % français

## **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

## **Liqueurs Traditionnelles**

**4 cl**

SUZE	.5
PATXARAN AUX PRUNELLES SAUVAGES - EGIAZKI	.6
PATXAKA AUX POMMES SAUVAGES - EGIASKI	.6
PRUNELLE, Nusbaumer	.6
NOIX DE LA SAINT-JEAN, Distilleries et Domaines de Provence	.7
MENTHE POIVRÉE, Nusbaumer	.7
FLEUR DE SUREAU, Nusbaumer	.7
FRAMBOISE, Nusbaumer	.7
FINE D'ORANGE, Nusbaumer	.8
MYRTE BLANCHE ou ROUGE, Mattei	.8
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.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

## **Eau de vie**

**4 cl**

POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9

<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
HINE COGNAC	.11

<b>Absinthe</b>	<b>3 cl</b>
PERNOD	.13

## *Spiritueux*

<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
P&M SINGLE CORN	.12
P&M TOURBÉ	.12
P&M RED OAK	.16
BULLEIT BOURBON	.8
BULLEIT RYE	.9
WHISKY TALISKER 10 ANS	.12
WHISKY OBAN 14 ANS	.14
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	.20
BELLEVOYE BLEU	.11
BELLEVOYE BLANC	.13
BELLEVOYE NOIR	.14
BELLEVOYE ROUGE	.16

<b>Gin</b>	<b>4 cl</b>
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
RIVAGE	.13

<b>Rhum</b>	<b>4 cl</b>
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
GOUVERNEUR 1648 XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.14
3 RIVIÈRES 12 ANS	.15
ZACAPA 23	.16

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

<b>Liqueurs d'Agave</b>	<b>4 cl</b>
TEQUILA ESPOLON	.9
MEZCAL MONTELOBOS	.11
DON JULIO BLANCO	.12

## Boissons

<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>	
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 BRUT ARCHIPEL, 33cl	.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 ( <i>gluten free</i> )	.8	

<b>Nos apéritifs anisés</b>	<b>2 cl</b>
RICARD	.3,5
PASTIS 51	.4
PASTIS HENRI BARDOUIN	.4,5
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS millésime 2020	.5,5

<b>Nos apéritifs classiques</b>	<b>5 cl</b>
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 DEL PROFESSORE	.8
VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA	.9

<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>	
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 &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  
*Oeuf, moutarde*

ŒUFS MAYONNAISE  
*Oeuf, moutarde*

TEMPURA DE LEGUMES DE SAISON  
/

VELOUTÉ DE POTIMARRON  
*Lactose*

TXISTORRA  
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY  
*Lactose*

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS  
*Gluten, lactose, poisson*

LA BIG TORTILLA DE PATATAS  
*Oeuf, lactose*

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

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ  
*Fruits de mer, lactose*

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

FOIE GRAS MAISON  
*Gluten, fruits à coque*

## Desserts

BUCHE DE NOËL  
*Gluten, lactose, oeuf*

RIZ AU LAIT  
*Gluten, 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*

PIÈCE DU BOUCHER  
*Lactose*

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

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK  
*Lactose, sésame*

MAGRET DE COIN COIN  
*Lactose*

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE  
*Lactose*

GAMBADASS ET RIZ LOCO  
*Crustacé, lactose*

BLANQUETTE DE VEAU  
*Lactose, gluten*

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

PARIS-BREST  
*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque*

MONT-BLANC  
*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque*

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

# ROSIE LOU

## ALLERGENS

### Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU

*Egg, mustard*

ŒUFS MAYONNAISE

*Egg, mustard*

TEMPURA DE LEGUMES DE SAISON

/

VELOUTÉ DE POTIMARRON

*Dairy*

TXISTORRA

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY

*Dairy*

LA BIG TORTILLA DE PATATAS

*Egg, dairy*

TARAMA À L'ANCIENNE

*Gluten, dairy, fish*

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ

*Seafood, dairy*

CROQUETAS & LOVE

*Gluten, egg, mustard, nuts*

FOIE GRAS MAISON

*Gluten, nuts*

### Mains

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE

*Dairy, gluten, oeuf*

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU

*Dairy, nuts*

PIÈCE DU BOUCHER

*Dairy*

CROQUE MADAME À LA TRUFFE

*Egg, dairy, gluten, nuts*

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK

*Dairy, sesame*

MAGRET DE COIN COIN

*Dairy*

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE

*Dairy*

GAMBADASS ET RIZ LOCO

*Dairy, crustacean*

BLANQUETTE DE VEAU

*Dairy, gluten*

KIDS MENU

*Plat : gluten, dairy, egg*

*Dessert : gluten, dairy, egg, nuts*

### Desserts

BUCHE DE NOËL

*Gluten, egg, dairy*

RIZ AU LAIT

*Gluten, dairy, egg*

PARIS-BREST

*Gluten, dairy, egg, nuts*

MONT-BLANC

*Dairy, egg, gluten, nuts*

CHEESECAKE BASQUE

*Dairy, egg, gluten, nuts*

CAFÉ DOUCEUR (only for lunch)

*Gluten, dairy, egg*