

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

PINTXO DE JAMÓN, CHÈVRE ET MIEL .8

Jambon de Bayonne de la Maison Montauzer et chèvres caramélisés au miel de fleurs

PIMIENTOS DEL PADRON .8,5

Piments super doux et fondants, huile d'olive et fleur de sel on top

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

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS .7

Poivrons piquillos farçis au fromage frais, anchois au vinaigre et huile de la maison Ortiz

TORTILLA DE PATATAS .6

Omelette espagnole, pommes de terre et oignons caramélisés

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

Desserts

DONUT EN TROMPE-L'ŒIL .8

Pâte à chou maison, crème pécan au chocolat blanc, praliné et glaçage dulcify on top

LA TARTE DU MOMENT .8

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .6

Pour les petits et les grands chocovores

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 Albepierre

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 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 miel-gingembre-romarin

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

Belle pièce à partager, frites double cuisson

GAMBADASS ET RIZ LOCO .24

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

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 !

CHEESECAKE BASQUE .8

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

FLAN VANILLÉ .7

Pâte feuilletée caramélisée et croustillante, vanillé à souhait

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

PINTXO DE JAMÓN, CHÈVRE ET MIEL .8

Bayonne ham from Maison Montauzer and caramelized goat cheese with flower honey

PIMIENTOS DEL PADRON .8,5

Super mild and tender chilies, olive oil, and fleur de sel

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

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS .7

Piquillos peppers stuffed with cream cheese, anchovies in vinegar and olive oil from the Ortiz farm

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 caramelized onions

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas with Serrano ham and spicy mayo dip

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 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 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, honey-ginger-rosemary sauce

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

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

GAMBADASS ET RIZ LOCO .24

Black Tiger shrimps with parsley, Arborio rice, and parmesan cream

KIDS MENU .12

Grenadine or mint water

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

Chocolate shortbread

Desserts

DONUT EN TROMPE-L'OEIL .8

Homemade choux pastry, pecan white chocolate cream, praline, and dulcify glaze on top

LA TARTE DU MOMENT .8

Ask our staff for more information

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .6

For both little and big chocoholics

CHEESECAKE BASQUE .8

Almond and fleur de sel crumble, black cherry jam

FLAN VANILLÉ .7

Caramelized and crispy puff pastry, vanilla-flavored to perfection

And for a final sweet touch...

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information!

BRASSERIES À LA MODE

Our beef comes from the United Kingdom / France / the Netherlands, while our lamb, pork, and poultry are sourced from France — Allergens on demand — All TTCs are applied, prices are in € — We don't accept checks.

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", crémant,
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

Absinthe **3 cl**
PERNOD .13

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

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

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

Liqueurs Traditionnelles **4 cl**
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

Gin	4 cl
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
Vodka	4 cl
NUAGE	.8
PYLA	.9
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11
Whisky	4 cl
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

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	33 cl
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

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

Boissons chaudes	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 & 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>
GRAVES <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2019</i>		.29	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.30	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, B&N*</i>	.7	.31	.62
CABERNET-SAUVIGNON <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>	.7	.37	
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion Bio</i>	.8	.37	.74
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2022</i>		.37	
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 .5
Oeuf, moutarde

ŒUFS MAYONNAISE .4
Oeuf, moutarde

PINTXO DE JAMÓN, CHÈVRE ET MIEL .8
Gluten, lactose

PIMIENTOS DEL PADRON .8,5
/

TXISTORRA .6
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10
Lactose

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS .7
Gluten, lactose, poisson

TORTILLA DE PATATAS .6
Oeuf, lactose

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

Desserts

DONUT EN TROMPE-L'OEIL .8
Lactose, gluten, oeufs, fruits à coque

LA TARTE DU MOMENT .8
Gluten, lactose, oeuf

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .6
Gluten, lactose, oeuf, 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
Lactose

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG
Lactose

GAMBADASS ET RIZ LOCO .24
Crustacé, lactose

MENU KIDS .12
Plat : gluten, lactose, oeuf
Dessert : gluten, lactose, oeuf, fruits à coque

CHEESECAKE BASQUE .8
Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf

FLAN VANILLÉ .7
Lactose, oeuf, gluten

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

ROSIE LOU

ALLERGENS

Mains

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Egg, mustard

ŒUFS MAYONNAISE .4

Egg, mustard

PINTXO DE JAMÓN, CHÈVRE ET MIEL .8

Dairy, gluten

PIMIENTOS DEL PADRON .8,5

/

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

Dairy

PINTXO DE PIQUILLOS FARÇIS .7

Gluten, dairy

TORTILLA DE PATATAS .6

Egg, dairy

TARAMA À L'ANCIENNE .8

Gluten, dairy, fish

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Seafood, dairy

CROQUETAS & LOVE .8

Gluten, egg, mustard, nuts

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

Dairy, gluten, oeuf

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Dairy, nuts

PIÈCE DU BOUCHER .17

Dairy

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Egg, dairy, gluten, nuts

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Dairy, sesame

MAGRET DE COIN COIN .21

Dairy

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE .90€/KG

Dairy

GAMBADASS ET RIZ LOCO .24

Dairy, crustacean

KIDS MENU .12

Plat : gluten, dairy, egg

Dessert : gluten, dairy, egg, nuts

Desserts

DONUT EN TROMPE-L'OEIL .8

Gluten, egg, dairy, nuts

LA TARTE DU MOMENT .8

Gluten, dairy, egg

ÉCLAIR AU CHOCOLAT .6

Gluten, dairy, nuts, egg

CHEESECAKE BASQUE .8

Gluten, dairy, nuts, egg

FLAN VANILLÉ .7

Gluten, dairy, egg

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

Gluten, dairy, egg