





BRASSERIE  
*Rosie Lou*

À deux pas du grand Rex, le deuxième restaurant des Brasseries à la Mode offre un aller (sans retour) sur la côte Basque. Avec sa cuisine inspirée du sud-ouest et sa décoration océanique, on a comme une envie d'enfiler des espadrilles et de filer à l'océan.

Elle offre 125 couverts assis et 150 debout.



31 boulevard de Bonne Nouvelle, Paris 75002

Horaires : du lundi au dimanche de 9h00 à 01h00

Moyens de transport :

Bus : 20, 32, 39

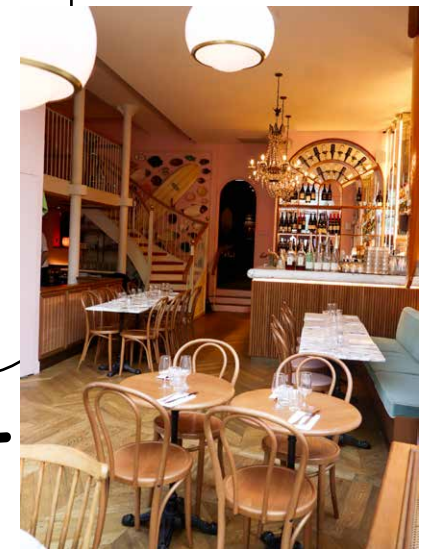
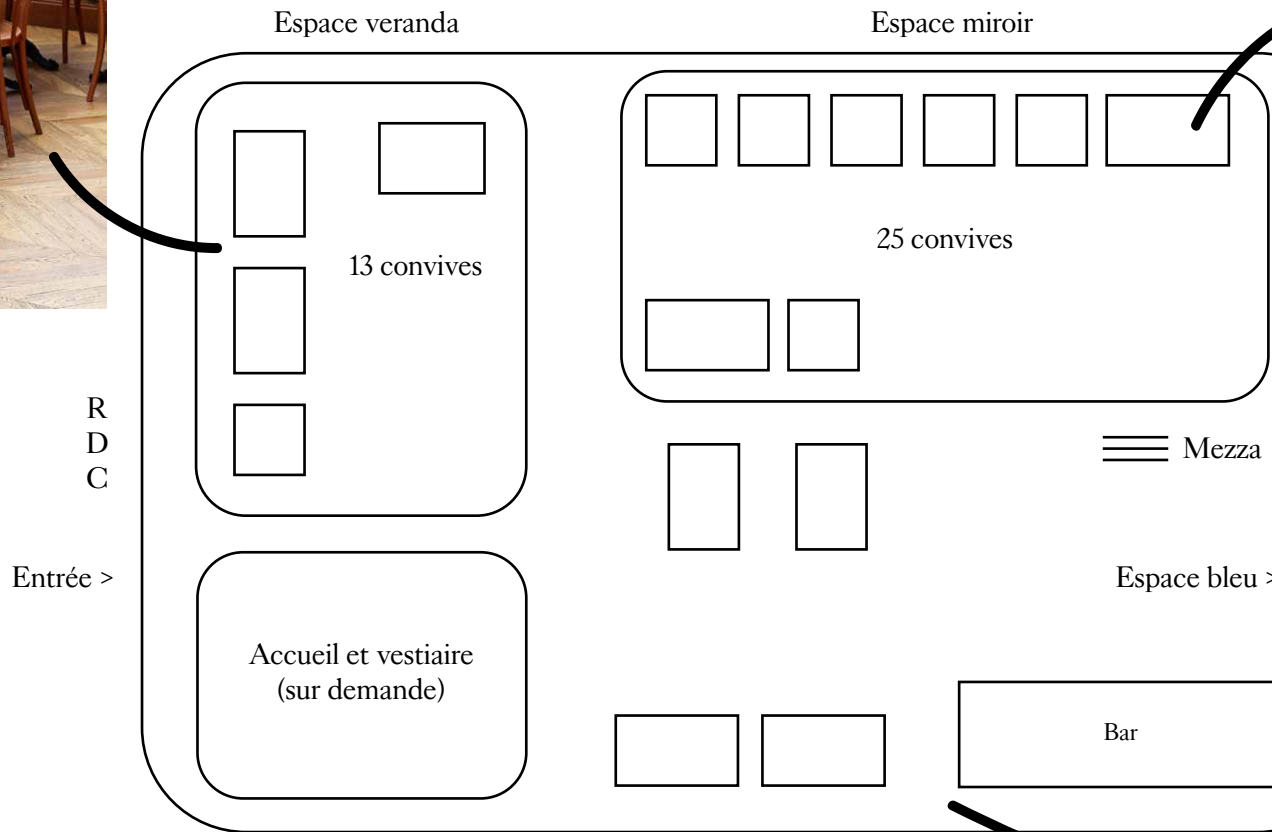
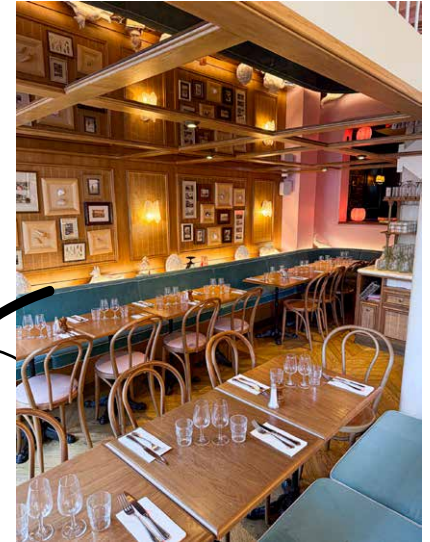
Métro : 3, 4, 8, 9

Train : 10 minutes de Gare du Nord et Gare de L'Est, 20 minutes de Gare de Lyon et Gare d'Austerlitz, 25 minutes de Gare Montparnasse.

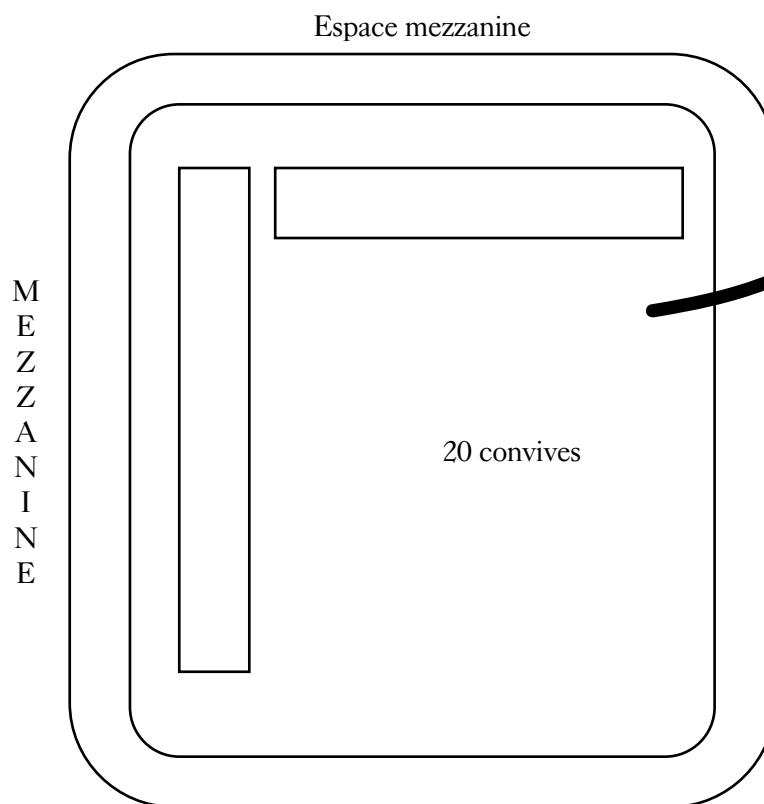
Avion : 45 minutes d'Orly, 55 minutes de CDG.

BRASSERIE  
*Rorie Lou*

## Les espaces privatisables

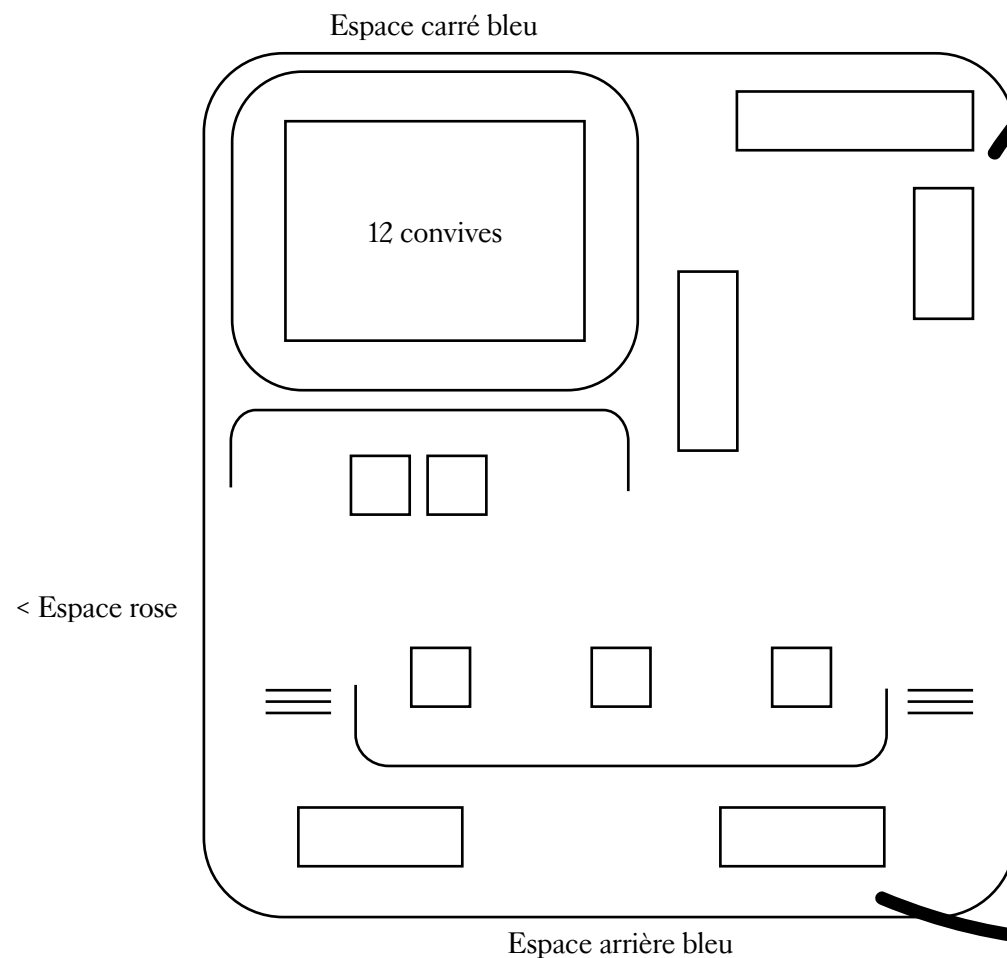


ESPACE ROSE - RDC :  
Capacité assis 60 pax  
Capacité debout 70 pax  
Superficie : environ 75m2  
Privatisable : non



**ESPACE MEZZANINE**

Capacité assis : 20 pax  
Capacité debout : 20 pax  
Superficie : environ 15m<sup>2</sup>  
Privatisable : oui



**ESPACE BLEU**

Capacité assis 55 pax

Capacité debout 60 pax

Superficie : 75m<sup>2</sup>

Privatisable : oui

## Les menus

*Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
boissons non incluses*

## Entrées

### OEUFS MAYONNAISE

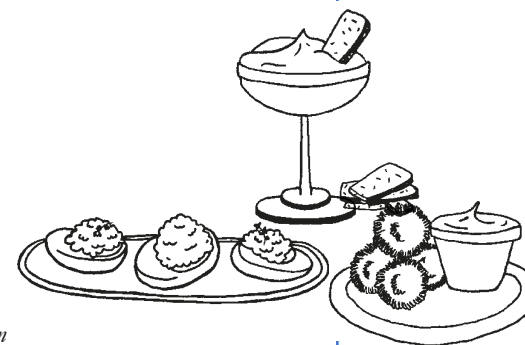
*Oeufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde à l'ancienne*

### TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE

*Oeufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert*

### TXISTORRA

*Saucisse basque légèrement épicée, en direct de notre boucher à San Sebastian*



## Plats

### SAUCISSE - PURÉE À LA MODE DE JEANTOU

*Saucisse de cochon basque, purée et jus de viande, comme à Albepierre*

### PLAT VÉGÉ DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### PÊCHE DU JOUR

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*



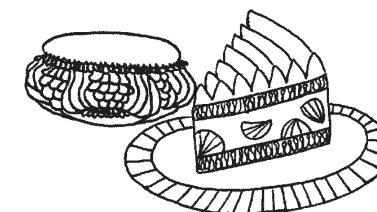
## Desserts

### CHEESECAKE BASQUE

*Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison*

### DESSERT DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*



*Menu susceptible d'évoluer*

*Entrée + Plat + Dessert  
boissons non incluses*

## Entrées

### OEUFS MAYONNAISE

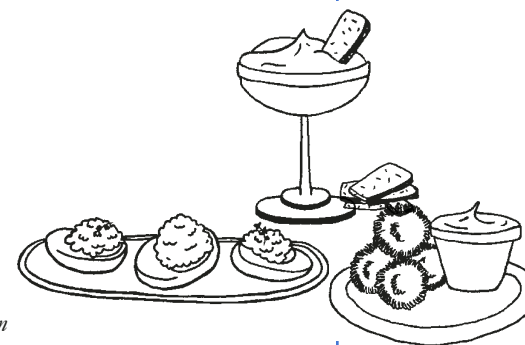
*Oeufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde à l'ancienne*

### TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE

*Oeufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert*

### TXISTORRA

*Saucisse basque légèrement épicée, en direct de notre boucher à San Sebastian*



## Plats

### LA PIÈCE DU BOUCHER

*Accompagnée de frites double cuisson, sauce au choix*

### LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE

(OPTION VÉGÉ POSSIBLE)

*Coquillettes, jambon de Paris artisanal, champignons de paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été*

### PLAT VÉGÉ DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### PÊCHE DU JOUR

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*



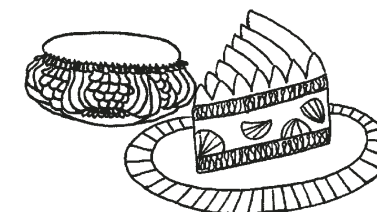
## Desserts

### CHEESECAKE BASQUE

*Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison*

### DESSERT DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*



*Menu susceptible d'évoluer*

*Entrée + Plat + Dessert  
boissons non incluses*

## Entrées

### OEUF MAYONNAISE

*Oeufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde à l'ancienne*

### TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE

*Oeufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert*

### TXISTORRA

*Saucisse basque légèrement épicée, en direct de notre boucher à San Sebastian*

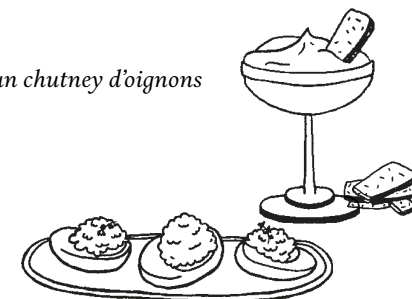


### RILLETTES DE CANARD DU SUD OUEST

*Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer*

### Foie gras de Canard

*Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons*



## Plats

### LA PIÈCE DU BOUCHER

*Accompagnée de frites double cuisson, sauce au choix*

### LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE

(OPTION VÉGÉ POSSIBLE)

*Coquillettes, jambon de Paris artisanal, champignons de paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été*

### MAGRET DE COIN COIN

*Sublime magret de canard breton, rôsti de légumes et sauce au porto*

### PLAT VÉGÉ DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### PÊCHE DU JOUR

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

## Desserts

### CHEESECAKE BASQUE

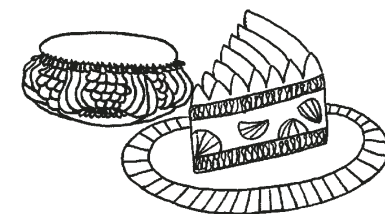
*Croustillant aux amandes, fleur de sel et confiture du moment*

### DESSERT DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### FROMAGE DU MOMENT

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*



BUFFET STANDARD :

12 pièces (36,36 € HT / 40 € TTC) / 15 pièces (45,45 € HT / 50 € TTC) / 18 pièces (54,55 € HT / 60 € TTC)

FROID :

Oeuf mayonnaise, tarama, assortiment 3 fromages, pintxo

CHAUD :

Txistorra, mini-croques à la truffe, caponata, frites, purée

DESSERT :

Choux garnis (vanille/choco/citron), salade de fruits



BUFFET PREMIUM :

12 pièces (50 € HT / 55 € TTC) / 15 pièces (59,09 € HT / 65 € TTC) / 18 pièces (68,18 € HT / 75 € TTC)

FROID :

Oeuf mayonnaise, tarama, assortiment 3 fromages, pintxo, rillettes de canard Montauzer, foie gras

CHAUD :

Txistorra, mini-croques à la truffe, coquillettes à la truffe, magret de canard, pièce de bœuf, caponata, frites, purée

DESSERT :

Choux garnis (vanille/choco/citron), salade de fruits



CHEESECAKE BASQUE  
- 64€ TTC / 58,18€ HT -

*Crumble amande fleur de sel,  
base cheesecake vanille zeste de citron,  
chantilly*



PARIS-BREST  
- 72€ TTC / 65,45€ HT -

*Chou maison, craquelin cacao,  
praliné noisette, ganache montée noisette,  
noisettes concassées*



ENTREMETS CHOCOLAT  
- 72€ TTC / 65,45€ HT -

*Brownie au chocolat noir,  
croustillant noisette,  
crémeux au chocolat au lait et noisette,  
rocher chocolat*



TARTE CITRON MERINGUÉE  
- 64€ TTC / 58,18€ HT -

*Pâte sucrée,  
crème citron vert,  
meringue italienne*

SOFT (4,54 € HT / 5 € TTC)

*Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Badoit 33cl., limonade, Schweppes, sirops*

SOFT PLUS (5,91 € HT / 6,5 € TTC)

*Tous les softs à la carte*

EAU (4,54 € HT / 5 € TTC)

*Badoit 1L, Evian 1L*

BOISSON CHAUDE (2,73 € HT / 3 € TTC)

*Expresso, ristretto, allongé, déca, par notre torréfacteur parisien Lomi*

BOISSON CHAUDE PLUS (4,09 € HT / 4,5 € TTC)

*Toutes nos boissons chaudes à la carte*

DIGESTIF (8,33 € HT / 10 € TTC)

*Eaux de vie de la Maison Nusbaumer*

APÉRITIF (4,17 € HT / 5 € TTC)

*Verre de vin Cuvée Rosie (blanc/rouge), bière pression 33cl (blanche/blonde), kir*

APÉRITIF PLUS (8,33 € HT / 10 € TTC)

*Cocktails classiques (Gin-to/Moscow Mule/Spritz),  
bière pression 50cl (blanche/blonde), coupe de champagne*

CUVÉE ROSIE (20,83 € HT / 25 € TTC)

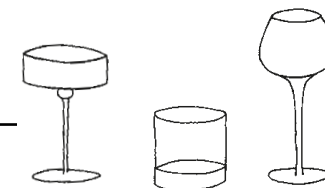
*Bouteille 75cl. de notre vin Cuvée Rosie (rouge/blanc)*

CUVÉE PLUS (29,17 € HT / 35 € TTC)

*Bouteille 75cl. de vin rouge (Chinon, La Cuisine de ma Mère/Côtes-du-Rhône,  
La Part des Vivants) ou blanc (Vermentino, VDF/Pays-d'Oc, Chardonnay)*

CUVÉE PREMIUM (35 € HT / 42 € TTC)

*Bouteille 75cl. de vin rouge (Saint-Emilion, Château Bellegrave/Moulin à Vent)  
ou blanc (Quincy/Pouilly Fumé) ou rosé (Eau de Rosée)*



SERVICES ET ANIMATIONS :

*Hôte.sse d'accueil, vestiaire, service de sécurité, vidéographie, photographie, décoration, matériel audiovisuel, DJ, animations repas et boissons...*

SUR-MESURE :

*Selon les configurations, formules nourriture et boissons à créer ensemble...*

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX :

*Mariage, remise de diplôme, conférence, shooting photo, tournage, réunion, séminaire...*