

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, mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

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

JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

Chips de patatas maison, jambon de Bayonne, guindillas, le tout à tremper dans notre sauce tartare maison

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

TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

Pain de campagne Thierry Breton, ricotta aux herbes, tomates cerises, piquillos, olives taggiasche, pistaches et sésame

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Foie gras artisanal du Gers et chutney maison

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert et la touche d'huile d'olive de Grèce

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Black tiger cuites dans une creamy sauce au piment d'Espelette et ail

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas au jambon ibérique et spicy mayo dip

Desserts

GÂTEAU CHOCO-CAFÉ .8

Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux Jivara, rocher choco

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

Crème citron vert, meringue suisse et zeste de citron jaune confit

PARIS-BREST .8

Gros chou, crumble chocolat noir, praliné noisette du Piémont, crème noisette

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Saucisse artisanale basque, purée et jus de viande, comme à Albepierre

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

Poivrons multicolores compotés, piquillos, mélange d'épices, œuf coulant et gratiné d'Ossau Iraty

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 (option végét possible)

PIÈCE DU BOUCHER .17

Bavette d'ail, sauce poivre ou béarnaise, frites double cuisson

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, carotte, courgette, olives taggiasche, piquillos, feta, émincé de bavette marinée à la thai, piment d'Espelette

TOURNEDOS DE CANARD .22

Tendre tournedos de canard, rösti maison et sauce au Porto

FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

Filet de boeuf en direct de la Corrèze, sauce échalote, frites double cuisson

NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

Cochon rouge de Castille, caponata et crème de champignon

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Tartare au couteau de charolaise relevé à la méthode basque

SUGGESTIONS DU JOUR

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

TARTE FINE AUX POMMES .6

Pâte feuilletée, compote de pomme maison à la vanille, pomme Golden en direct de notre maraîcher, caramel, crème d'Isigny

BANOFFEE .8

Croustillant spéculos maison, crème légère caramel beurre salé, compotée de bananes rôties, biscuit citron vert

Et pour une touche sucrée finale...

CAFÉ DOUCEUR .5 (seulement le midi)

BRASSERIES À LA MODE

ROSIE LOU

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 PIQUILLOS FARCIS .7

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

JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

Homemade patatas crisps, Bayonne ham, guindillas, with our homemade tartar sauce

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

TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

Thierry Breton farmhouse bread, ricotta, cherry tomatoes, piquillos, taggiasche olives, pistachios and sesame

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Artisanal foie gras from Gers, homemade chutney

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Homemade smoked cod egg dip, lime zest, olive oil on top

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas with Iberian ham and spicy mayo dip

Desserts

GÂTEAU CHOCO-CAFÉ .8

Chocolate brownie, crispy feuillantine, almond/coffee praliné, creamy Jivara chocolate

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

Lime cream, Swiss meringue, and candied yellow lemon zest

PARIS-BREST .8

Large chou pastry with light cream, black chocolate crumble, Piemont hazelnut praliné, hazelnut cream

Mains

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

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

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

A stew of multicoloured peppers, piquillos, mixed spices, runny egg topped with Ossau Iraty cheese

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

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

PIÈCE DU BOUCHER .17

Flank steak, pepper sauce or bearnaise sauce, double-cooked french fries

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

TOURNEDOS DE CANARD .22

Delicate duck tournedos, homemade rösti and Porto sauce

FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

Beef fillet direct from Corrèze, shallot sauce, double-cooked french fries

NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

Red Castilian pig, caponata and cream of mushroom soup

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Charolais tartare with basque style seasoning

SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information

TARTE FINE AUX POMMES .6

Puff pastry, homemade vanilla apple compote, Golden apple, homemade caramel, Isigny cream

BANOFFEE .8

Homemade crunchy spéculos biscuit, light salted butter caramel, roasted bananas purée

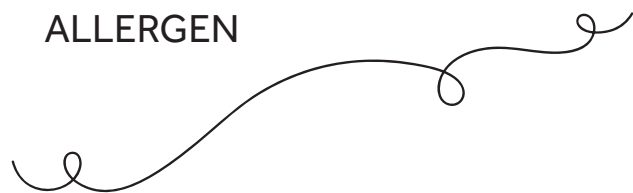
And for a final sweet touch...

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

BRASSERIES À LA MODE

ROSIE LOU

ALLERGEN



Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Egg, mustard, nuts

ŒUFS MAYONNAISE .4

Egg, mustard, nuts

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Lactose, fish, gluten

JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

Egg, mustard

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

Lactose

TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

Gluten, lactose, sesame

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

/

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Gluten, lactose, fish

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Seafood, lactose

CROQUETAS & LOVE .8

Gluten, egg, mustard, nuts

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Lactose, nuts

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

Egg, lactose

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

Gluten, lactose, egg

PIÈCE DU BOUCHER .17

Lactose

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Egg, lactose, gluten, nuts

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Lactose, sesame

TOURNEDOS DE CANARD .22

Lactose

FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

Lactose

NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

Lactose, nuts

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Egg, mustard, lactose

Desserts

GÂTEAU CHOCO-CAFÉ .8

Gluten, egg, lactose, nuts

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

Gluten, lactose, egg, nuts, fish

PARIS BREST .8

Lactose, egg, gluten, nuts, fish, peanut

TARTE FINE AUX POMMES .6

Gluten, lactose

BANOFFEE .8

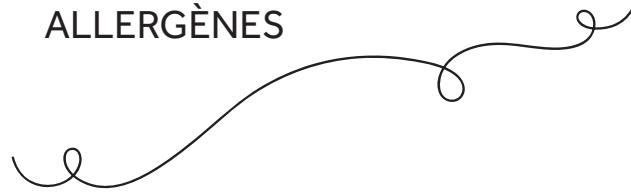
Gluten, lactose, egg, nuts

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

Gluten, lactose, egg

ROSIE LOU

ALLERGÈNES



Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Oeuf, arachide, moutarde

ŒUFS MAYONNAISE .4

Oeuf, arachide, moutarde

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Lactose, poisson, gluten

JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

Oeuf, moutarde

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

Lactose

TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

Gluten, lactose, sésame

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

/

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Gluten, lactose, poisson

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Fruits de mer, lactose

CROQUETAS & LOVE .8

Gluten, oeuf, moutarde, fruits à coque

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Lactose, fruits à coque

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

Oeuf, lactose

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

TOURNEDOS DE CANARD .22

Lactose

FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

Lactose

NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

Lactose, fruits à coque

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Oeuf, moutarde, lactose

Desserts

GÂTEAU CHOCO-CAFÉ .8

Gluten, oeuf, lactose, fruit à coque

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

Gluten, lactose, oeuf, fruit à coque, poisson

PARIS BREST .8

Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson, arachide

TARTE FINE AUX POMMES .6

Gluten, lactose

BANOFFEE .8

Gluten, lactose, oeuf, fruit à coque

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

Gluten, lactose, oeuf

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.

CON - NICHON - AAAAH (CF TAXI 2) .9

*Gin bio Tessendier, liqueur de saké au
yuzu, Dolin Dry et l'eau des cornichons*

TEQUILA BOUM BOUM .12

*Tequila Diego y Maria, cordial de yuzu,
jus de pamplemousse, sirop de sucre,
bitter maison au piment*

ROLLING STONES .13

*Armagnac blanche, patxaran,
liqueur de thym, réduction de vinaigre de
vin, purée de framboise*

ROUTE DU RHUM .11

*Rhum ambré, rhum blanc, fine d'orange
Nusbaumer, sirop Falernum maison, jus
exotique et citron vert, Angostura bitter*

SPRITZ ROSIE LOU .10

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

THYM THYM ET MILOU .10

Liqueur de thym, eau festive

QUINKY GRANITÉ 18+ .11

*Vodka bio Tessendier, Patxaka, pommeau
Domaine de la Flagerie, poire et citron vert,
chantilly au pain d'épices*

OLD FASHIONED BY FRANCK .12

*Scotch Glenlassie, sirop caramel, bitter au
chocolat, biscuit cigarette & Amarena*

Cocktails sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON .4,5

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

GENIÈVRE DE FONTENAY (RIP) .6

*BTTR vermouth sans alcool, sirop de baie de
genièvre, top tonic*

DETOX TIME .4,5

Carotte, céleri, orange, gingembre

Digestifs

100 % français

Absinthe	3 cl
PERNOD	.4
LA FÉE NV	.7
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 VINTAGE	.10
P&M RED OAK	.12
P&M TOURBÉ	.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
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**

LA ROTEUSE / BIÈRE BLONDE	.4	.7
LA BLANCHE DU MOMENT	.6	.9
IPA DU MOMENT	.6	.9
PICON BIÈRE <i>(+.1 sur la bière)</i>		

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 H2O	
EVIAN, 1 l	.5
BADOIT, 1 l	.4,5
BADOIT ROUGE, 33 cl	.4
Supplément sirop (+0,5)	

Boissons chaudes	
EXPRESSO	.2,7
CAFÉ ALLONGÉ	.2,7
NOISETTE	.3
CAPPUCCINO	.4
FLAT WHITE	.4,5
CAFÉ FRAPPÉ	.4,5
THÉ VERT, THÉ NOIR Le parti du thé	.4,5
INFUSION FEEL GOOD Le parti du thé	.4,5
Supplément lait et lait végétal (+0,5)	



*Vins
& Champagnes*

Champagnes

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
LAMOUREUX <i>Cuvée Réserve Brut</i>	.10	.60	
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	.26
EAU DE ROSÉE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022, Nature</i>		.39
ALSACE, RIESLING DE MACÉRATION, <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), Bio & BD*</i>		.49

Blanc

	12,5 cl	75 cl
CÔTE DE GASCOGNE, Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2022</i>	.5	.23
MELON DE BOURGOGNE <i>VDF, Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.28
LANGUEDOC <i>Domaine de Monthelys, 2021</i>		.32
QUINCY <i>Domaine Mardon, 2023, Bio</i>	.7	.36
POUILLY-FUMÉ <i>Domaine de Fontenille, 2023</i>	.8	.38
LYS DES SABLES <i>Domaine Fondugues Pradugues, Nature, BD*, 2023</i>		.43
SANCERRE <i>Domaine Dentzot, 2022, conversion, Bio</i>		.45
CHABLIS <i>Domaine des Malandes, 2022, Bio</i>	.9	.45
ST-VÉРАН <i>AOC, Domaine des Correaux, 2021</i>		.49
PATRIMONIO <i>Domaine Lecctia, 2022, Bio</i>		.79
MEURSAULT, Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115

*Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.
HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique

Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
FAUGÈRES , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2021, conversion Bio</i>	.5	.23	.46
SAUMUR , Les Silices <i>Domaine du Vieux Pressoir, 2022, HVE*</i>		.26	
GRAVES <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2019</i>		.28	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.29	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, B&N*</i>	.7	.30	.60
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion Bio</i>	.8	.36	.72
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2022</i>		.36	
SAINT-ÉMILION <i>Château Bellegrave, 2019</i>		.38	
MOULIN À VENT <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, Bio</i>	.8	.39	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2022, Bio</i>		.44	
CHÉNAS , Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2020</i>		.45	
ROUGE D'AUTOMNE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2020</i>		.52	

ST-JOSEPH, Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2022</i>	.56
PATRIMONIO <i>Domaine Leccia, 2020, Bio</i>	.63
MARGAUX, Baron de Brane <i>Domaine Henri Lurton, 2018</i>	.76
CÔTE-RÔTIE, La Sybarine <i>Domaine Garon, 2022</i>	.105
PAUILLAC <i>Château Dompierre, 2015</i>	.135

*Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.
HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique

Cocktails Classiques



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

NEGRONI .9	FRENCH 75 .9
OLD FASHIOND .12	ESPRESSO MARTINI .11
MARGARITA .12	PISCO SOUR .14
MANHATTAN .12	DAIQUIRI .8
WHISY SOUR .11	COSMOPOLITAIN .9
	BLOODY MARY .12

n°32

BOULEVARD de BONNE-NOUVELLE
75002 PARIS