

ROSIE LOU

Plats

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

VELOUTÉ DE PETIT MARRANT .7

Onctueux velouté de potimarron & châtaignes 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, gelée au piment d'Espelette

ASSIETTE DE JAMBON DE BAYONNE .9

Sublime jambon affiné 12 mois en direct de la maison Montauzer

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Foie gras artisanal & chutney maison

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

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

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

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

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, crème à la truffe d'été (option végét possible)

PIÈCE DU BOUCHER .17

Bavette d'Aloyau, sauce poivre ou béarnaise, frites maison double cuisson

LA PÊCHE DU JOUR .17

Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Pain de campagne Thierry Breton, sauce mornay truffe d'été et comté 18 mois, jambon artisanal à l'os, œuf plein air au plat, salade et frites

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

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

MAGRET DE COIN COIN .21

Magnifique magret de canard, purée de carotte gingembre, carottes fanes rôties, sauce miel gingembre romarin

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .85€/KG

Belle pièce à partager ou non, accompagnement frites et sauce poivre ou béarnaise

AXOA DE VEAU .17

Tendre émincé de veau basque en direct d'une coopérative de petits producteurs basques, mijoté aux petits légumes, jambon de Bayonne, piment d'Espelette et pommes de terre au thym

PARMENTIER DE CANARD .17

Cuisse de canard confite aux petits oignons, onctueuse purée de pomme de terre, salade fraîche

Desserts

GÂTEAU CHOCO-CAFÉ .8

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

TARTE CITRON MERINGUÉE .7

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

PARIS-BREST .8

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

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

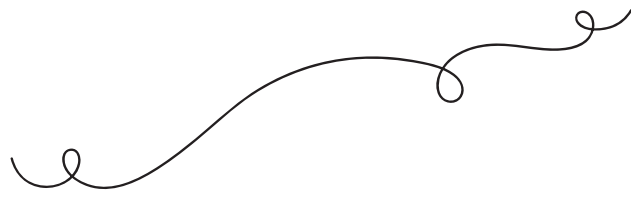
Croustillant spéculos maison, crème légère caramel beurre salé, compotée de bananes rôties, biscuit citron vert

Et pour une touche sucrée finale...

CAFÉ DOUCEUR .5 (seulement le midi)

BRASSERIES À LA MODE

ROSIE LOU



Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Free-range eggs with homemade spicy mayonnaise featuring 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

VELOUTÉ DE PETIT MARRANT .7

Velvety cream of pumpkin with chestnuts on top

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, with Espelette pepper jelly

ASSIETTE DE JAMBON DE BAYONNE .9

Exquisite 12-month aged ham from Montauzer House

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Artisanal foie gras from the Southwest of France & homemade chutney

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Homemade dip made from smoked cod eggs, lime zests

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

Desserts

CHOCO-COFFEE CAKE .8

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

TARTE CITRON MERINGUÉE (LIME PIE) .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

Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Basque artisanal sausage, mashed potatoes, and meat jus, just like in Albeypierre

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 homemade fries

LA PÊCHE DU JOUR .17

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 fries

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Chinese cabbage, carrot, zucchini, Taggiasche olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with Thai flavors, and Espelette pepper

MAGRET DE COIN COIN .21

Sublime duck breast, carrot ginger puree, roasted baby carrots, honey ginger rosemary sauce

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .85€/KG

With fries & pepper sauce or bearnaise sauce (to share)

AXOA DE VEAU .17

Thinly sliced basque veal, sourced directly from a cooperative of small Basque producers, simmered with baby vegetables, Bayonne ham, Espelette pepper, and thyme-infused potatoes.

PARMENTIER DE CANARD .17

Confit duck leg with pearl onions, creamy mashed potatoes, and fresh salad

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

ALLERGÈNES

Plats

Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5
Oeuf, arachide, moutarde

ŒUFS MAYONNAISE .4
Oeuf, arachide, moutarde

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7
Lactose, poisson, gluten

VELOUTÉ DE PETIT MARRANT .7
Gluten, lactose, fruits à coque

TXISTORRA .6
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10
Lactose

ASSIETTE DE JAMBON DE BAYONNE .9
/

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12
/

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8
Gluten, lactose, poisson

CREVETTES COMME À ILBARRITZ .10
Fruits de mer, lactose

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

PÊCHE DU JOUR .17
Poisson, sésame

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15
Oeuf, lactose, gluten, fruits à coque

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14
Oeuf, lactose

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16
Lactose, sésame,

MAGRET DE COIN COIN .21
Lactose, moutarde

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .85€/KG
Lactose

AXOA DE VEAU .17
/

PARMENTIER DE CANARD .20
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

ROSIE LOU

ALLERGENS

Mains

Starters

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5
Egg, mustard, peanut

ŒUFS MAYONNAISE .4
Egg, peanut, mustard

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7
Lactose, fish and gluten

VELOUTÉ DE PETIT MARRANT .7
Gluten, lactose, nuts

TXISTORRA .6
/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10
Lactose

ASSIETTE DE JAMBON DE BAYONNE .9
/

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12
/

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8
Gluten, lactose, fish

CREVETTES COMME À ILBARRITZ .10
Seafood, lactose

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13
Lactose, nuts

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19
Gluten, lactose, egg

PIÈCE DU BOUCHER .17
Lactose

FILET DE MERLU .17
Fish, sesame

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15
Egg, lactose, gluten, nuts

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14
Oeuf, lactose

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16
Lactose, sesame

MAGRET DE COIN COIN .21
Lactose, mustard

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE .85€/KG
Lactose

AXOA DE VEAU .17
/

PARMENTIER DE CANARD .20
Lactose

Desserts

GÂTEAU CHOCO-CAFÉ .8
Gluten, egg, lactose, nuts

TARTE CITRON MERINGUÉE .7
Gluten, lactose, egg, nuts, fish

PARIS BREST .8
Lactose, nuts, egg, gluten, fish, peanut

TARTE FINE AUX POMMES .6
Gluten, lactose

BANOFFEE .8
Gluten, lactose, egg, nuts

And for a final sweet touch...

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

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.

POP POP STAR .10

*Vodka bio Tessendier, sirop vanille &
passion, pop corn caramélisé, crémant*

PLAN CŒUR .12

*Liqueur de myrte Rouge, liqueur de
framboise, Rinquinquin, gin Tessendier*

FIGOLOUP .11

*Blanche d'Armagnac, liqueur de figue,
citron vert & figue séchée, feuilles de
menthe*

TIKI TAKA .12

*Rhum blanc & ambré, Patxaka basque
à la pomme sauvage, jus d'ananas &
passion, Angostura Bitter*

SPRITZ ROSIE LOU .10

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

SPRITZ GERMANOPRATIN .10

*Liqueur de Sureau Nusbaumer, citron
vert, menthe, crémant*

GRANITÉ 18+ .11

*Granité de blanche d'Armagnac givrée à la
pastèque, Triple sec, citron vert*

CUCUMBER IN MY JEAN .9

*Gin Tessendier infusé au concombre, basilic,
citron vert, eau gazeuse*

OLD FASHIONED BY FRANCK .12

*Whisky P&M Vintage, 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"*

NO KHAPTA .7

*Sirop exotique (mangue et maracuja),
citron vert, ginger beer*

LIMONADE MAISON .8

Gin sans alcool JNPR, sirop hibiscus

Digestifs

100 % français

Absinthe	3 cl
PERNOD	.4
LA FÉE NV	.7
Calvados	4 cl
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Pommeau	.6
COQUEREL, Pommeau	.6
POMMEAU DOUBLE JUS 30&40	.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
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 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
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

	5 cl
VERMOUTH DOLIN BLANC	.5
VERMOUTH DOLIN ROUGE	.5
VERMOUTH DOLIN DRY	.5
BYRRH	.5

LILLET BLANC	.6
RINQUINQUIN À LA PÊCHE	.6
ST-RAPHAËL AMBRÉ	.6
ST-RAPHAËL ROUGE	.6

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
SCHWEPPES TONIC, <i>25 cl</i>	.5
SCHWEPPES GINGER BEER, <i>20 cl</i>	.5
SCHWEPPES GINGER ALE, <i>20 cl</i>	.5

Eau H2O

EVIAN, <i>1 l</i>	.5
EVIAN, <i>50 cl</i>	.3
BADOIT, <i>1 l</i>	.4,5
BADOIT ROUGE, <i>33 cl</i>	.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
Supplément lait (+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, 2021, nature</i>		.39
ALSACE, RIESLING DE MACÉRATION, <i>Domaine Loberger, 2020 (vin orange), Bio & BD*</i>		.45

Blanc

	12,5 cl	75 cl
CÔTE DE GASCOGNE , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2021</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, 2022, Bio</i>	.7	.36
POUILLY-FUMÉ <i>Domaine de Fontenille, 2022</i>	.8	.38
LYS DES SABLES <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022</i>		.43
SANCERRE <i>Domaine Dentzot, 2021, conversion bio</i>		.44
PETIT CHABLIS <i>Domaine d'Elise, 2022</i>	.9	.45
ST-VÉРАН <i>AOC, Domaine des Correaux, 2021</i>		.49
PATRIMONIO <i>Domaine Leccta, 2018 Bio</i>		.72
MEURSAULT , Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115

Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
FAUGÈRES , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2020, conversion bio</i>	.5	.23	.46
SAUMUR , Les Silices <i>Domaine du Vieux Pressoir, 2020, HVE*</i>		.26	
GRAVES <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2018</i>		.27	
CÔTES-DU-RHÔNE , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.29	
CHINON , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2021, B&N*</i>	.7	.30	.60
CROZES-HERMITAGE , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2021, conversion bio</i>	.8	.36	.72
MORGON <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2021</i>		.36	
SAINT-ÉMILION <i>Château Bellegrave, Château Bellegrave, 2018</i>		.38	
MOULIN À VENT <i>Domaine Richard Rottiers, 2021, Bio</i>		.39	
CHÉNAS , Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2019</i>		.41	
HERITAGE PIC SAINT-LOUP <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2021, Bio</i>		.44	
ST-JOSEPH , Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2021</i>		.51	

ROUGE D'AUTOMNE .52
Domaine Fondugues Pradugues, 2020

PATRIMONIO .58
Domaine Leccia, 2019, Bio

MARGAUX .69
Baron de Brane, Domaine Henri Lurton, 2014

PAUILLAC .135
Château Dompierre, 2015



n°31
BOULEVARD de BONNE-NOUVELLE
75002 PARIS