

## BRASSERIE ROSIE

53 fg S<sup>t</sup>-Antoine, Paris 11<sup>e</sup>

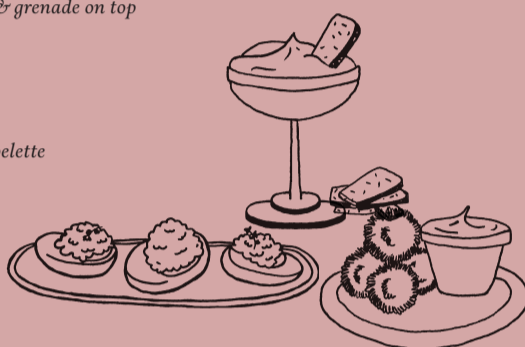
## le menu

(ici tout est fait maison)

Le t-shirt Rosie est en  
vente ICI ! (15€)

## nos entrées

Œuf mayo <i>Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i>	.4
Camembert rôti-délicieux <i>Petit camembert d'Isigny, ail, miel &amp; romarin</i>	.7
The Artishow <i>Marbré au coeur d'artichaut, comté 18 mois et lard fumé, feuilles de mâche</i>	.9
Chouchou <i>Chou fleur rôti au cumin, purée de chou fleur, sauce tahini, noisettes, persil &amp; grenade on top</i>	.8
Salade de lentilles vertes <i>Butternut aux épices, dip de yaourt grec</i>	.6
Assiette d'Ossau Iraty <i>La star des fromages basques, en direct de la ferme Elizarea, gelée au piment d'Espelette</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison</i>	.7
Rillettes de canard <i>Onctueuse rilette en direct de la maison Montauzer</i>	.6
Tarama homemade à l'ancienne <i>Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert</i>	.8



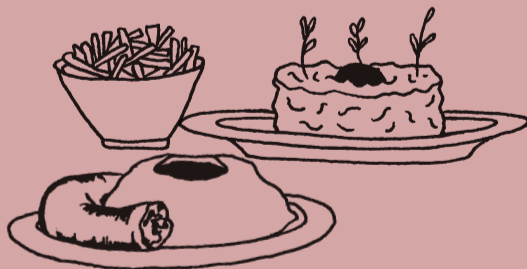
## SUGGESTIONS

du jour

Demandez à nos Rositos pour  
plus d'informationsOn vous souhaite  
un bon appétit!

## nos plats

La cheesy-coquille jambon truffe (option végété possible) <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, champignons de Paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été</i>	.19
La pièce du boucher <i>Bavette d'ailou, sauce béarnaise, frites maison double cuisson</i>	.17
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Saucisse de cochon de l'Aveyron, purée et jus de viande, comme à Albepierre</i>	.13
Épaule d'agneau du Limousin <i>Épaule d'agneau cuite 5h puis roulée et confite au romarin, purée de pomme de terre maison, jus corsé d'agneau, danse du Limousin</i>	.19
Pêche du jour du chef Cyril <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.17
Le canard chez Rosie <i>Sublime magret de canard, purée carotte gingembre, carottes fanes rôties, sauce miel gingembre romarin</i>	.21
Plat végété du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.16
Rosiebeef & patates <i>Boeuf Limousin de Corrèze en fines tranches (saignant) accompagné de pommes de terre rôties au caramel &amp; aux pruneaux, sauce chimichurri</i>	.16
Escalope de veau à la normande <i>Crème d'Isigny, champignons de Paris, accompagné d'un riz bio de Camargue façon pilate</i>	.22



## et pour finir

Éclair au chocolat <i>Chocolat Valrhona grand cru 70%, noix de pécan torréfiées</i>	.7
Paris-Mykonos <i>Gros chou, ganache montée pistache, praliné pistache maison, pistaches de Grèce</i>	.8
Cheesecake Basque <i>Cream cheese cuit, crumble amande et fleur de sel</i>	.8
Riz au lait dulce <i>Riz au lait à la vanille de Papouasie, dulce de leche et florentin amande</i>	.7
Tarte rustique du moment <i>Comme mamie faisait, en fonction de la saison</i>	.7
Et pour une touche sucrée finale... Café Cannelé <i>(seulement le midi)</i>	.5



Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, ostréiculteurs, cueilleurs...,  
à toutes ces personnes qui sont persuadées comme nous qu'une brasserie channée doit avoir des produits d'exception, et que notre mission est de les rendre accessibles au plus grand nombre.

Nos viandes bovines sont du Royaume-Unis / France / Pays-Bas, nos viandes ovines, porcines, volailles sont de France. — Registre des allergènes sur demande — Taxes et services compris, prix en euros ttc. — Nous n'acceptons pas les chèques.

## BRASSERIE ROSIE

53 fg S<sup>t</sup>-Antoine, Paris 11<sup>e</sup>

Our Rosie t-shirts are for sale  
here ! (15€)

## the menu

(here everything is homemade)

## nos entrées

<b>Œuf mayo</b>	.4
<i>Free range egg, comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	
<b>Camembert rôti-délicieux</b>	.7
<i>Small Camembert from Isigny with garlic, honey, &amp; rosemary.</i>	
<b>The Artishow</b>	.9
<i>Artichoke heart marbled with 18-month-old Comté cheese and smoked bacon, served with lamb's lettuce</i>	
<b>Chouchou</b>	.8
<i>Roasted cauliflower with cumin, cauliflower puree, tahini sauce, hazelnuts, parsley, and pomegranate on top</i>	
<b>Salade de lentilles vertes</b>	.6
<i>Spiced butternut squash with Greek yogurt dip</i>	
<b>Assiette d'Ossau Iraty</b>	.10
<i>The star of Basque cheeses, directly from Elizarea farm, served with Espelette pepper jelly</i>	
<b>Cromesquis de cochon</b>	.7
<i>Cooked for 16 hours and fried into balls, homemade ketchup</i>	
<b>Rillette de canard</b>	.6
<i>From Montauzer house</i>	
<b>Tarama homemade à l'ancienne</b>	.8
<i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest</i>	



## SUGGESTIONS

of the day

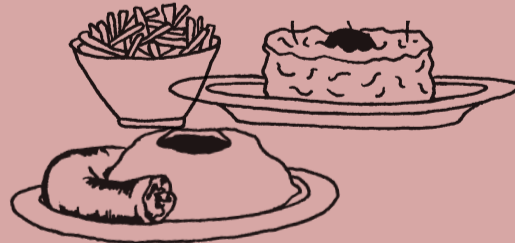
Ask our Rositos for more  
information !

Enjoy your meal !



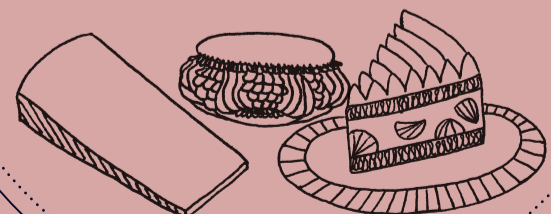
## nos plats

<b>La cheesy-coquillettes jambon truffe (option végété possible)</b>	.19
<i>French coquillettes, artisanal Paris ham, Comté cheese 18 months, summer truffle cream</i>	
<b>La pièce du boucher</b>	.18
<i>Flank steak, bearnaise sauce, double-cooked home fries</i>	
<b>Saucisse - purée à la mode de Jeantou</b>	.13
<i>Handmade pig sausage from Aveyron, mashed potato and veal juice just like in Albepierre</i>	
<b>Épaule d'agneau du Limousin</b>	.19
<i>Lamb shoulder cooked for 5 hours, then rolled and confit with rosemary, homemade potato purée, lamb jus, Limousin dance</i>	
<b>Pêche du jour du chef Cyril</b>	.17
<i>Catch of the day - ask your Rosito waiters for more info !</i>	
<b>Le comeback du canard chez Rosie</b>	.21
<i>Sublime duck breast, carrot and ginger purée, roasted carrot tops, honey-ginger-rosemary sauce</i>	
<b>Plat végété du moment</b>	.17
<i>Ask your Rosito waiter/waitress for more info regarding this vegetarian dish !</i>	
<b>Rosiebeef &amp; patates</b>	.16
<i>Slices of rare Limousin beef from Corrèze, served with caramelized roasted potatoes and prunes, accompanied by chimichurri sauce</i>	
<b>Escalope de veau à la normande</b>	.22
<i>Isigny cream, Paris mushrooms, served with organic Camargue rice prepared in a pilaf style</i>	



## et pour finir

<b>Éclair au chocolat</b>	.7
<i>Valrhona Grand Cru 70% chocolate, roasted pecans</i>	
<b>Paris-Mykonos</b>	.8
<i>Large chou pastry, pistachio whipped ganache, homemade pistachio praline, Greek pistachios</i>	
<b>Cheesecake Basque</b>	.8
<i>Baked cream cheese, almond crumble, and salt flower</i>	
<b>Riz au lait dulce</b>	.7
<i>Vanilla rice pudding from Papua, dulce de leche, and almond florentine</i>	
<b>Tarte rustique du moment</b>	.7
<i>Just like Grandma used to make, depending on the season</i>	
<b>And for a final sweet touch...</b>	
<b>Café &amp; Cannelé</b>	.5
<i>(only for lunch)</i>	



Brasserie by Juliette and Kevin - thanks to all the producers, breeders, winemakers, distillers, fishermen, oysterculturists, pickers.....,  
to all those people who are convinced, as we are, that an amazing brasserie must have exceptional products, and that our mission is to make them accessible to as many people as possible.

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.

# LES VINS

## sélection de nos best of!

### CHAMPAGNE & bulles

	12,5CL	75CL	150CL
Champagne, Lamoureux, <i>Cuvée Réserve Brut</i>	.10	.60	
Champagne, Philipponnat, <i>Cuvée Royale Réserve Brut</i>		.89	.190
Champagne, Jacquesson, <i>Cuvée n°745</i>		.115	

### ROUGE

	12,5CL	75CL	150CL
Faugères, <i>Cuvée Rosie, 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, Château Trebiac, <i>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, BèN*</i>	.7	.30	.60
Urbe, <i>Corbières, 2020</i>		.32	
Crozes-Hermitage, Etincelle, <i>Domaine Saint-Clair, 2021, conversion bio</i>	.8	.36	.72
Morgon, Côte du Py, <i>Steeve Charvet, 2021</i>		.36	
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Gravières, <i>Domaine du Mortier, 2021, BèN*</i>		.37	
Saint-Emilion, Château Bellegrave, <i>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	
Sancerre, <i>Domaine Georges Millerieux, 2022</i>		.42	
Heritage Pic Saint-Loup, Tour de Pierres, <i>Ravaille Frères vigneron, 2021, Bio</i>		.44	
Saint-Joseph, 'Les Coteaux', <i>Domaine Durand, 2021</i>		.51	
Pays d'Oc, Les Creisses, <i>Domaine Les Creisses, 2020</i>		.51	
Rouge d'automne, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2020</i>		.52	
Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2019, Bio</i>		.58	
Margaux, Baron de Brane, <i>Domaine Henri Lurton, 2014</i>		.69	
Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine Pierre Usseglio &amp; Fils, 2015</i>		.70	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2020</i>		.71	
Vosne-Romanée, <i>Domaine Daniel Rion &amp; Fils, 2017</i>		.120	
Pauillac, <i>Château Dompierre, 2015</i>		.135	
Clos Vougeot, <i>Le Petit Mauperthuis, Domaine Daniel Rion &amp; Fils, Grand Cru, 2016</i>		.235	
Saint Estephe, <i>Château Calon Ségur, Grand Cru, 2006</i>		.240	

### BLANC

	12,5CL	75CL	150CL
Côte de Gascogne, <i>Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Claire, 2021</i>	.5	.23	
Melon de Bourgogne, VDF, <i>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 Denizot, 2021, conversion bio</i>		.44	
Saint-Véran, AOC, <i>Domaine des Correux, 2021</i>		.49	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2021</i>		.58	
Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2018 Bio</i>		.72	
Saint-Romain, <i>Domaine Alain Gas, 2021</i>		.75	
Irouléguy, Hegoxuri, <i>Domaine Arretxea, 2019</i>		.85	
Meursault, Clos des Luchets, <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115	
Corton-Charlemagne Grand Cru, <i>Domaine des Héritiers Louis Jadot, 2016</i>		.280	

### ROSÉ & ORANGE

	12,5CL	75CL	150CL
IGP Méditerranée, L'Effronté, <i>Château les Valentines, 2022</i>	.6	.26	
Eau de Rosée (nature), <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, nature</i>		.39	
Alsace, Riesling de macération, <i>Domaine Loberger, 2020 (vin orange), Bio &amp; BD*</i>		.45	

Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.

\*HVE: haute valeur environnementale - BèN: bio et nature - BD: biodynamique

# BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

## Allergènes nos entrées



### Classiques\*

*\*mais pas boring*

- Oeuf mayo  
*Arachide, oeuf, moutarde*
- Camembert rôti-délicieux  
*Lactose*
- The Artishow  
*Lactose, oeuf*
- Chouchou  
*Fruits à coque, sésame*
- Salade de lentilles vertes  
*Lactose*
- Assiette d'Ossau Iraty  
*Lactose*

### Cochonneries

- Cromesquis de cochon  
*Gluten, oeuf*
- Rillette de canard  
/

### Mer

- Tarama homemade à l'ancienne  
*Gluten, lactose, poisson*

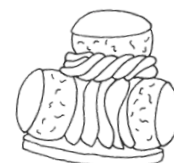
## nos plats

- La cheesy-coquille jambon truffe (option végé possible)  
*Gluten, oeuf, lactose*
- La pièce du boucher  
*Oeuf, lactose*
- Pêche du jour du chef Cyril  
*Poisson, lactose, celeri*
- Saucisse et purée à la mode de Jeantou  
*Gluten, fruits à coque, lactose*
- Epaule d'agneau du Limousin  
*Fruits à coque, lactose*
- Le canard chez Rosie  
*Lactose*
- Plat végé du moment  
*Lactose, fruits à coque*
- Rosiebeef  
/
- Escalope de veau à la normande  
*Lactose*



## Deserts

- Éclair au chocolat *Gluten, poisson, oeuf, lactose*
- Riz au lait dulcey *Fruits à coque, lactose*
- Cheesecake Basque *Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson*
- Paris-Mykonos *Gluten, poisson, oeuf, lactose, fruits à coque*
- Tarte rustique de saison *Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque*
- Café Cannelé *Lactose, oeuf, gluten*



# BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

## Allergens

## starters



### Classiques\*

*\*mais pas boring*

Oeuf mayo

*Nuts, egg, mustard*

Camembert rôti-délicieux

*Lactose*

The Artishow

*Lactose, eggs*

Chouchou

*Sesame, nutd*

Salade de lentilles vertes

*Lactose*

Assiette d'Ossau Iraty

*Lactose*

### Cochonneries

Cromesquis de cochon

*Gluten, egg*

Rillette de canard

/

### Mer

Tarama homemade à l'ancienne

*Gluten, lactose, fish*

## mains

La cheesy-coquillette jambon truffe (option végété possible)

*Gluten, egg, lactose*

La pièce du boucher

*Egg, lactose*

Pêche du jour du chef Cyril

*Fish, lactose, celery*

Saucisse - purée à la mode de Jeantou

*Gluten, nuts, lactose*

Epaule d'agneau du Limousin

*Nuts, lactose*

Le comeback du canard façon Rosie

*Lactose*

Plat végété du moment

*Lactose, nuts*

Rosbeef

/

Escalope de veau à la normande

*Lactose*



## Desserts

Éclair au chocolat *Gluten, fish, egg, lactose*

Riz au lait dulce *Lactose, nuts*

Cheesecake Basque *Gluten, fish, egg, lactose, nuts*

Paris-Mykonos *Gluten, fish, egg, lactose, nuts*

Tarte rustique de saison *Gluten, lactose, nuts, egg*

Café Cannelé *Lactose, egg, gluten*

