

BRASSERIE ROSIE

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^e

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 à l'ancienne</i>	.4
Gaspacho du chef <i>Tomate ensoleillée, basilic, poivron rouge, concombre, vinaigre, huile d'olive, quenelle de ricotta</i>	.7
Poireaux vinaigrette <i>Poireaux, vinaigrette à la mélasse de grenade, noisettes concassées</i>	.6
Tomates & burratina <i>Tomates, pistou aux herbes maison, burratina, en attendant les vacances à Capri</i>	.9
Houmous à la Camarguaise <i>Pois chiches bio de Camargue, purée de sésame, poivrons rôtis, oeuf dur</i>	.7
Assiette de fromages basques <i>Assiette de fromages de brebis basque de la ferme Ardigasna, gelée au piment d'Espelette</i>	.10
Cromesquis d'épaule de cochon <i>Épaule de cochon cuite 16 heures, sauce ketchup maison</i>	.7
Vitello Tonnato for lovers <i>Quasi de veau cuit à basse température accompagné de sa sauce à base de thon et mayonnaise maison, câpres à queue</i>	.10
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 végétarien possible) <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, comté 18 mois, crème de truffe d'été</i>	.19
La pièce du boucher <i>Bavette d'aloyau, 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 comeback du canard chez Rosie <i>Sublime magret de canard, purée carotte gingembre, carottes fanes rôties, sauce miel gingembre romarin</i>	.21
Plat végétarien du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.16
L'indémontable tartare frites <i>Boeuf Limousin de Corrèze coupé au couteau avec ses frites maison double cuisson, assaisonnement du Chef</i>	.15



et pour finir

Ze mousse au chocolat <i>Chocolat noir grand cru 64%, fève de Tonka, crumble cacao et fleur de sel</i>	.7
Moelleux Amande Abricot <i>Moelleux amande, abricot rôti, pâte sucrée vanille, confit abricot, ganache montée vanille, abricots frais et amandes torréfiées</i>	.7
Cheesecake Myrtille <i>Crumble amande et fleur de sel, ganache montée vanille, confit myrtille, myrtille fraîche</i>	.8
Salade de fruits frais <i>Pastèque, melon, pêche blanche, pomme, framboise en direct de notre producteur Pomme Gauthier et sirop verveine</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.

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

BRASSERIE ROSIE

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^e

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

the menu

(here everything is homemade)

nos entrées

Œuf mayo <i>Free range egg, comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	.4
Gaspacho du chef <i>Red tomatoes, basil, red pepper, cucumber, vinegar, olive oil, ricotta cheese quenelle</i>	.7
Poireaux vinaigrette <i>Leeks, pomegranate molasses vinaigrette, crushed hazelnuts</i>	.6
Tomates & burratina <i>Tomatoes, homemade herb pistou, burratina, while waiting for the holidays in Capri</i>	.9
Houmous à la Camarguaise <i>Organic chickpeas from Camargue, tahini, roasted bell pepper, hard-boiled egg</i>	.7
Assiette de fromages basques <i>Plate of Basque sheep's cheese from our friends Ardigasna with an Espelette pepper jelly</i>	.10
Cromesquis d'épaule de cochon <i>Pig shoulder cooked for 16 hours and fried into balls, homemade ketchup</i>	.7
Vitello Tonnato for lovers <i>Veal fillet cooked at low temperature served with capers and its sauce made from tuna and mayonnaise</i>	.10
Tarama homemade à l'ancienne <i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest</i>	.8



SUGGESTIONS

of the day

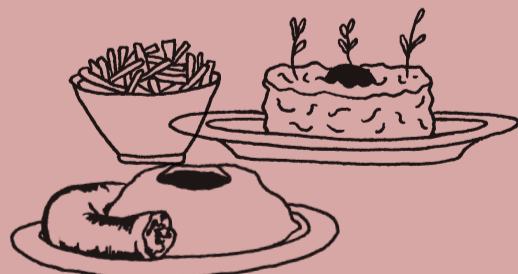
Ask our Rositos for more
information !

Enjoy your meal !



nos plats

La cheesy-coquillettes jambon truffe (option végété possible) <i>French coquillettes, artisanal Paris ham, Comté cheese 18 months, summer truffle cream</i>	.19
La pièce du boucher <i>Flank steak, bearnaise sauce, double-cooked home fries</i>	.18
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Handmade pig sausage from Aveyron, mashed potato and veal juice just like in Alpepierre</i>	.13
Épaule d'agneau du Limousin <i>Lamb shoulder cooked for 5 hours, then rolled and confit with rosemary, homemade potato purée, lamb jus, Limousin dance</i>	.19
Pêche du jour du chef Thibault <i>Catch of the day - ask your Rosito waiters for more info !</i>	.17
Le comeback du canard chez Rosie <i>Sublime duck breast, carrot and ginger purée, roasted carrot tops, honey-ginger-rosemary sauce</i>	.21
Plat végété du moment <i>Ask your Rosito waiter/waitress for more info regarding this vegetarian dish !</i>	.17
L'indémontable tartare frites <i>Hand cut Limousin beef from Corrèze region with double-cooked homemade fries, chef's seasoning</i>	.15



et pour finir

Ze mousse au chocolat <i>Dark chocolate Grand Cru 64%, Tonka bean, cocoa crumble with a sprinkle of salt</i>	.7
Moelleux Amande Abricot <i>Moelleux almond, roasted apricot, sweet vanilla pastry, candied apricot, vanilla ganache, fresh apricots and roasted almonds</i>	.7
Cheesecake Myrtille <i>Almond and sea salt crumble, vanilla ganache, candied blueberry, fresh blueberries</i>	.8
Salade de fruits frais <i>Watermelon, melon, white peach, apple, raspberry from our producer Pomme Gauthier and verbena syrup</i>	.7
And for a final sweet touch...	
Café & Cannelé <i>(only for lunch)</i>	.5



Brasserie by Juliette and Kevin - thanks to all the producers, breeders, winemakers, distillers, fishermen, ostreiculturists, 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.

All our meats, veal, chicken, pork...etc come from France & United Kingdom — 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	
Champagne, Jacquesson, <i>Cuvée n°745</i>		.115	
Champagne, Veuve Cliquot, <i>Brut</i>			.175
Champagne, Dom Pérignon, <i>Vintage 2012</i>		.350	

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	.59
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 Millerioux, 2022</i>		.42	
Heritage Pic Saint-Loup, Tour de Pierres, <i>Ravaille Frères vignerons, 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	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2020</i>		.71	
Paulliac, <i>Château Dompierre, 2015</i>		.135	

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	
Mâcon-Village, Tradition, <i>Domaine Deux Roches, 2021</i>	.8	.39	
Sancerre, <i>Domaine Denizot, 2021, conversion bio</i>		.44	
Lys des Sables, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022</i>		.44	
Saint-Véran, AOC, <i>Domaine des Correaux, 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 & 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

Poireaux vinaigrette

Fruits à coque

Gaspacho du chef

Lactose

Houmous

Oeuf, sésame

Tomate & burratina

Lactose, fruits à coque

Assiette de fromages basques

Lactose

Cochonneries

Cromesquis d'épaule de cochon

Gluten, oeuf

Vitello tonnato for lovers

Poisson, moutarde, oeuf

Mer

Tarama homemade à l'ancienne

Gluten, lactose, poisson

nos plats

La cheesy-coquillette jambon truffe (option végété 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 comeback du canard façon Rosie

Lactose

Plat végété du moment

Lactose

L'indémoudable tartare frites

Moutarde, fruits à coque, oeuf



Desserts

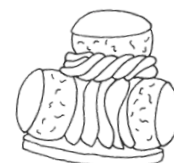
Ze Mousse au chocolat *Gluten, fruits à coque, oeuf, lactose*

Moelleux amande abricot *Oeuf, lactose, gluten, fruits à coque, poisson*

Cheesecake Myrtille *Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson*

Salade de fruit frais /

Café Cannelé *Lactose, oeuf, gluten*



BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

Allergens

starters



Classiques*

**mais pas boring*

Oeuf mayo

Nuts, egg, mustard

Poireaux vinaigrette

Nuts

Gaspacho du chef

Lactose

Houmous

Sesame, egg

Tomates & burratina

Lactose, nuts

Assiette de fromages basques

Lactose

Cochonneries

Cromesquis d'épaule de cochon

Gluten, egg

Vitello tonnato for lovers

Fish, mustard, egg

Mer

Tarama homemade à l'ancienne

Gluten, lactose, fish

mains

La cheesy-coquille jambon truffe (option végétarien 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 végétarien du moment

Lactose

L'indémodable tartare frites

Mustard, nuts, egg



Desserts

Ze Mousse au chocolat *Gluten, nuts, egg, lactose*

Moelleux amande abricot *Egg, lactose, gluten, nuts, fish*

Cheesecake Myrtille *Lactose, egg, gluten, nuts, fish*

Salade de fruit frais /

Café Cannelé *Lactose, egg, gluten*

