BRASSERIES À LA MODE *présentent*

n°36

BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

Le t-shirt et
le tote-bag Rosie sont en vente ICI !!

le menu

nos entrées

Œufs mayo .4
Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon

Œuf cocotte au maroilles .8
Œuf plein air, crème fraîche d'Isigny, champignons poêlés, maroilles, croûtons de pain et piment d'Espelette

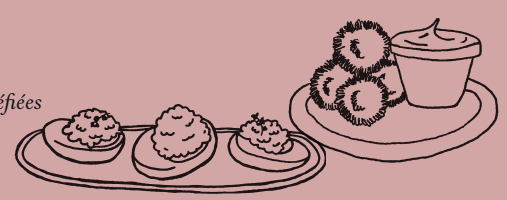
Rillettes de canard du Sud-Ouest .7
Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer*

La soupe à l'oignon .10
Oignons sués au beurre, fond de veau, gratinée à l'emmental râpé et croûtons maison

Cassolette de champi-mignons .10
Champignons de Paris, pleurotes et portobello en persillade, jaune d'œuf confit à la sauce soja salée et noisettes torréfiées

Cromesquis d'épaule de cochon .7
16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison

Poireaux vinaigrette .6.5
Servis tièdes, vinaigrette à la moutarde de Dijon, mimosa d'œuf et noisettes torréfiées



Escargots à la Bourguignonne .12
Escargots gratinés avec une belle persillade à l'ail

Salade de lentilles jolie jolie .7.5
Lentilles vertes françaises, brunoise de carottes, échalotes et œuf poché, vinaigrette maison à l'huile de noix

Gravlax de saumon maison .12
Façon sashimi, à déguster avec du gingembre confit, raifort et sauce teriyaki

Velouté de butternut du chef .7
Servi avec un espuma à l'estragon et des croûtons de pain

Foie gras de canard de José .16
Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons

Pâté en croûte d'automne .18
Farce de veau, volaille, porc et foie gras, marinées au porto et à la moutarde, gelée au balsamique

SUGGESTIONS du jour

Demandez à nos Rositos pour plus d'informations

On vous souhaite un bon appétit !

Menu kids

Grenadine ou menthe à l'eau
Coquillettes jambon au comté 18 mois
Cookie choco

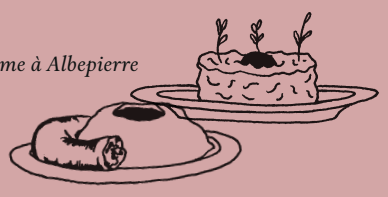
.12

nos plats

La cheesy-coquillette jambon truffe (version végé possible) .19
Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois et crème de truffe d'été

La pièce du boucher .18
Bavette d'Aloyau, accompagnée de frites double cuisson, sauce bleu ou échalote

Saucisse - purée à la mode de Jeantou .13
Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de veau comme à Albepierre



Pêche du moment du chef Alexis .18
Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !

Poulpe à la plancha .32
Lacqué à la sauce teriyaki, sauce vierge aux poivrons, servi avec une purée de pommes de terre maison

Plat végé du moment .16
Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !

Sublime magret de canard .22
En direct des Landes et élevé au maïs, purée de carottes au gingembre, carottes fanes rôties, sauce au miel et romarin

Winter Salad .16
Quinoa, salade Trévise, Bleu d'Auvergne, butternut rôti au miel et paprika, poire, noisettes et vinaigrette à la moutarde et au miel

Poulet basquaise .18
Spécialité du Pays-basque, cuisse de poulet jaune française confite dans une piperade, servie avec du riz pilaf

Moules-Frites .18
Sauce marinière accompagnées de frites double cuisson

à partager !

Côte de boeuf charolaise .90€/Kg
Belle pièce à partager, frites double cuisson

Magret de canard au miel et romarin .48
Canard du Sud-Ouest, pommes de terre grenaille revenues à la graisse de canard, herbes fraîches, sauce au miel et au romarin

et pour finir

Moelleux au chocolat pour deux .16
À dévorer avec une crème anglaise bien vanillée
(Don't worry, be patient... Compter 15 minutes d'attente)

Tarte bourdaloue .8
Pâte sucrée, crème d'amande, poire pochée au sirop de cardamome maison, amande effilée et boule de glace vanille GROM

Entremets choco-café .10
Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux et rocher choco

Cheesecake basque .8
Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison

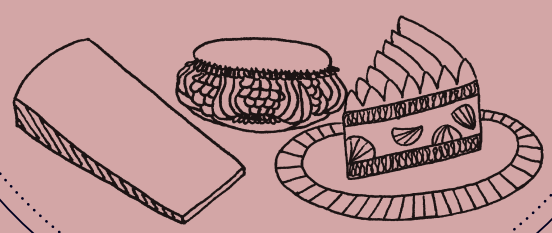
Crème brûlée vanille lavande .7
Caramélisée à souhait !

Glace GROM (la boule) .3.5
Vanille, chocolat, pistache, sorbet citron, sorbet mangue

Affogato à la vanille .6.2
Café Lomi et glace Grom

Et pour une touche sucrée finale...

Notre café douceur... .5
Seulement le midi



Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, ostréiculteurs, cueilleurs...
Il peut arriver que nous soyons en rupture sur un produit ou plus, si tel est le cas, nos équipes vous préviendront lors de votre arrivée à table.

*Nos viandes bovines proviennent du Royaume-Uni et de France. Nos viandes ovines, porcines, volailles sont françaises. — Registre des allergènes sur demande — *Présence de viande de porc dans les rillettes.*
Taxes et services compris, prix en euros TTC. Nous n'acceptons pas les chèques.

BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

the menu

Our Rosie t-shirts and tote-bags are for sale here !

our starters

Œufs mayo .4
Free-range eggs and comforting Dijon mustard mayonnaise

Œuf cocotte au maroilles .8
Baked egg, Isigny crème fraîche, pan-fried mushrooms, Maroilles cheese, toasted bread croutons and Espelette pepper

Rillettes de canard du Sud Ouest .7
Duck rillettes from maison Montauzer*

La soupe à l'oignon .10
French onion soup, gratined with Emmental, and french baguette

Cassolette de champi-mignons .10
Casserole of button mushrooms, oyster mushrooms and portobello mushrooms with garlic and parsley, soy-cured egg yolk and toasted hazelnuts

Cromesquis d'épaule de cochon .7
Pork shoulder slowly cooked for 16hrs, shape into balls, deep fried, homemade ketchup

Poireaux vinaigrette .6.5
Leeks, Dijon mustard vinaigrette, mimosa egg and toasted hazelnuts

Escargots à la Bourguignonne .12
Baked snails with garlic and parsley butter

Salade de lentilles jolie jolie .7.5
French green lentil salad, diced carrots, shallots, poached egg and homemade walnut oil vinaigrette

Gravlax de saumon maison .12
Sashimi-style salmon gravlax, served with candied ginger and teriyaki sauce

Velouté de butternut du chef .7
Served with tarragon espuma and croutons

Foie gras de canard de chez José .16
IGP Landes foie gras, corn-fed, served with an onion chutney

Pâté en croûte d'automne .18
Veal, poultry, pork and foie gras filling, marinated in port and mustard, with balsamic jelly

SUGGESTIONS

of the day

Ask our Rositos staff for more information !

Enjoy your meal !

Kids menu

Grenadine or mint water
French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham & 18 months comté
Chocolate cookie

.12

our dishes

La cheesy-coquillette jambon truffe (version végé possible) .19
French coquillettes, artisanal Paris ham, Paris mushrooms, Comté cheese 18 months, summer truffle cream

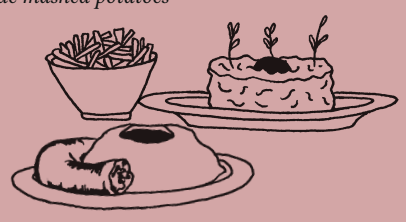
La pièce du boucher .18
Flank steak with double-cooked fries and blue cheese or shallot sauce

Saucisse - purée à la mode de Jeantou .13
Basque artisanal sausage, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre

Pêche du moment du chef Alexis .18
Catch of the day - Ask our Rositos staff!

Poulpe à la plancha .32
Teriyaki-glazed octopus, bell pepper salsa verde, served with homemade mashed potatoes

Plat végé du moment .16
Ask our Rositos staff for more info regarding this vegetarian dish!



Sublime magret de canard .22
Directly from the Landes and corn-fed, served with ginger carrot purée, roasted baby carrots, and a honey-rosemary sauce

Winter Salad .16
Quinoa, radicchio, honey and rosemary roasted butternut squash, toasted walnuts, pears, Bleu d'Auvergne, mustard and honey vinaigrette

Poulet basquaise .18
Basque-style confit of French yellow chicken thigh, slow-cooked in piperade and served with pilaf rice

Moules-Frites .18
Mussels marinière style with double-cooked fries

To share!

Côte de boeuf charolaise .90€/Kg
Beautiful cut to share, french fries

Magret de canard au miel et romarin .48
South-West duck, potatoes sautéed in duck fat, fresh herbs and a honey-rosemary sauce

our desserts

Moelleux au chocolat pour deux .16
To be devoured with a vanilla-infused crème anglaise (Don't worry, be patient... Expect a 15-minute wait)

Tarte bourdaloue .8
Sweet pastry crust, almond cream, pear poached in homemade cardamom syrup, flaked almonds and a scoop of GROM vanilla gelato

Entremets choco-café .10
Chocolate brownie, crispy feuilletine, almond-coffee praline, chocolate cream and chocolate crunch

Cheesecake basque .8
Crispy almond biscuit with fleur de sel and condiment of seasonal fruits

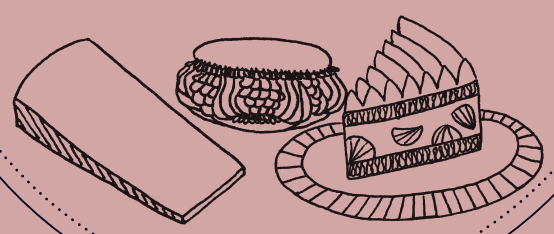
Crème brûlée vanille lavande .7
Perfectly caramelized!

GROM ice cream (one scoop) .3.5
Vanilla, chocolate, pistachio, lemon sorbet, mango sorbet

Affogato à la vanille .6.2
Lomi coffee and Grom ice cream

And for a final sweet touch...

Our café douceur... .5
Only for lunch



Brasserie by Juliette and Kevin - thanks to all the producers, breeders, winemakers, distillers, fishermen, ostreiculturists, pickers...
It may happen that we are out of stock on one or more items. If this is the case, our team will inform you upon your arrival at the table.

*Our beef comes from the United Kingdom and France. While our lamb, pork, and poultry are sourced from France. — Allergens on demand — *Presence of pork in the rillette.*
All TTCs are applied, prices are in € — We don't accept checks.

LES VINS

CHAMPAGNE & bulles	12,5CL	75CL	150CL
Champagne, AOC, Lamoureux, *Cuvée Réserve Brut*	.11	.65	
Champagne, AOC, Philipponnat, *Cuvée Royale Réserve Brut*		.89	.190
Champagne, AOC, Ruinart, *«R», Brut*	.16	.115	
Champagne, AOC, Ruinart, *Blanc de Blanc*		.200	
Champagne, AOC, Armand de Brignac, *Brut Gold*		.320	

ROUGE	12,5CL	75CL	150CL
Côte de Gascogne, IGP, Cuvée Rosie, *Notre cuvée faite avec Claire, 2025*	.5	.25	
Pays-d'Oc, IGP, Pinot Noir, *Les Turitelles Altugnac, 2025*	.6	.29	
Graves, AOP, Château Trebiac, *Arnaud de Butler, 2020*	.7	.31	
Côtes-du-Rhône, AOC, La Part des Vivants, *Domaine Garon, 2024*	.7	.31	
Chinon, AOP, La Cuisine de ma mère, *Domaine Nicolas Grosbois, 2024, B&N**		.33	.66
Corbières, AOP, Urbe, *Domaine Antonini, 2020*		.34	
Morgon, AOC, Côte du Py, *Steeve Charvet, 2025*		.39	
Crozes-Hermitage, AOP, Etincelle, *Domaine Saint-Clair, 2024, conversion bio*		.39	.78
Saint-Emilion, AOC, *Château Bellegrave, 2022*		.40	
Moulin à Vent, AOC, *Domaine Richard Rottiers, 2023, bio*		.40	
Sancerre, AOC, *Domaine Georges Millerioux, 2024*		.43	
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023*	.9	.44	
Heritage Pic Saint-Loup, AOC, Tour de Pierres, *Ravaille Frères vignerons, 2024, bio*		.45	
Morgon, AOC, *Jean Foillard, 2023*		.48	
Pays d'Oc, IGP, Les Creisses, *Domaine Des Creisses, 2024*		.52	
Saint-Joseph, AOC, 'Les Coteaux', *Domaine Durand, 2023*		.57	
Pessac-Léognan, AOC, *La Croix de Carbonnieux, 2021*		.60	
Hautes-Côtes de Beaune, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023*		.62	
Patrimonio, AOP, *Domaine Leccia, 2022, bio*		.65	
Hautes-Côtes de Nuits, AOP, *Domaine Billard Père et Fils, 2023*		.71	
Margaux, AOC, Baron de Brane, *Domaine Henri Lurton, 2017/2021*		.78	
Bandol, AOC, *Domaine Tempier, 2023*		.84	
Châteauneuf-du-Pape, AOC, *Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2022*		.85	
Monthélie, AOP, 1er Cru, Les Champs Fulliot, *Domaine Florent Garaudet, 2022*		.100	
Côte-Rôtie, AOC, 'La Sybarine', *Domaine Garon, 2023*		.107	
Pommard, AOP, Vieilles Vignes, *Domaine Florent Garaudet, 2022*		.130	
Pauillac, AOC, *Château Dompierre, 2015*		.135	
Saint Julien, AOC, 4ème Grand Cru Classé, *Château Talbot, 2011*		.199	
Clos Vougeot, AOC, *Le Petit Mauperthuis, Domaine Daniel Rion & Fils, Grand Cru, 2016*		.235	
Vins de France			
Bob Singlar, VDF, *Domaine de La Mongestine*, 2025, nature	.6,5	.30	
Cabernet-Sauvignon «Combe Croze», VDF, *Domaine Boyer - De Bar, 2022*		.38	
Rouge d'automne, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2021*, BD&N*		.53	

BLANC	12,5CL	75CL	150CL
Côte de Gascogne, IGP, Cuvée Rosie, *Notre cuvée faite avec Claire, 2025*	.5	.25	
Pays-d'Oc, IGP, Chardonnay, *Les Turitelles Altugnac, 2025*	.6	.29	
Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2025, bio*	.7	.37	
Pouilly-fumé, AOP, *Domaine Maudry, 2025*	.8	.39	
Saumur, « La Hunaudière » AOC, *Domaine Fabien Duveau, 2025,* BD*		.43	
Sancerre, AOC, *Domaine Denizot, 2025, conversion bio*		.46	
Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2024, bio*	.9	.46	
Viré-Clessé, AOC, Harmonie, *Domaine de la Verpaille, 2023, bio*		.49	
Chablis, AOC, 'Vau Renard', *Domaine Lavantureux*, 2023		.57	
Mâcon-Verzé, AOC, *Domaine Nicolas Maillet, 2023*		.65	
Bandol, AOP, *Domaine Tempier, 2025*		.67	
Sancerre, « Les Calcaires », AOC, *Domaine Lucien Crochet, 2022*		.67	
Patrimonio, AOC, *Domaine Leccia, 2023, bio*		.81	
Pouilly-Fuissé 1er Cru, AOP, 'Pouilly', *Domaine Nicolas Cheveau*, 2022		.90	
Meursault, AOC, Clos des Luchets, *Domaine Diconne, 2020*		.115	
Saint Romain, AOP, 'En Poillange', *Domaine Buisson*, 2023, bio		.120	
Corton-Charlemagne, AOC, Grand Cru, *Domaine des Héritiers Louis Jadot, 2016*		.280	
Vins de France			
Melon de Bourgogne, VDF, *Domaine des Malandes*		.30	
Lys des Sables, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2025, BD&N**		.44	

ROSÉ & ORANGE	12,5CL	75CL	150CL
L'Effronté, IGP Méditerranée, *Château les Valentines, 2025*	.6	.27	
Vin de France			
Eau de Rosée, *VDF, Domaine Fondugues Pradugues, 2025, BD&N**		.40	
Terroirist Orange, VDF, *Domaine Plageoles, 2023, bio*		.50	

Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période. Taxes et service compris, prix en euro net.

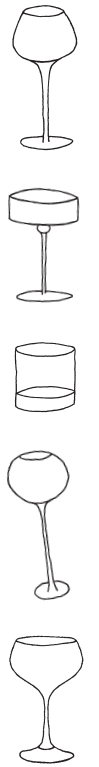
**HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique*

BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

les Boissons

Cocktails
Digestifs
Limonades



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Taxes et services inclus et prix en euros TTC.

BRASSERIE ROSIE *présente*

nos cocktails

qui réchauffent l'atmosphère

Notre équipe au bar, vous a concocté une carte de cocktails de saison, réalisée avec des alcools produits 100 % en France.

Rosie **.10**
Doux & Onctueux - 11cl

Vodka bio Tessendier infusée à l'hibiscus, sirop de thym maison, jus de citron, poudre d'hibiscus, blanc d'œuf

Comme un Colonel **.11**
Doux & Acidulé - 7,5cl

Vodka bio Tessendier, Cédratine, sorbet au citron et jus de citron vert

Daïquiri Framboise **.12**
Fruité & Généreux - 10cl

Bas-Armagnac 5 ans Domaine d'Espérance, coulis de framboise, sirop de basilic maison et jus de citron vert

Green Garden **.12**
Léger & Rafraîchissant - 10,5cl

Eau de vie de canne Nusbaumer, sirop de concombre maison, jus de concombre, jus de citron vert et menthe fraîche

Spicy Rhum **.13**
Caractériel & Épicé - 8,5cl

Rhum Trois Rivières Ambré, liqueur de piment Baccae, sirop de sucre et Bitter Angostura

Spritz Rosie **.10**
Amer & Doux - 15cl

Spritz bio «Le Chais du Fort», crémant et eau festive

Pinky Lemonade **.11**
Frais & Fruité - 19,5cl

Gin bio Tessendier, sirop de rose Monin, sirop pamplemouse maison, limonade et jus de citron vert

Golden Tonic **.12**
Floral & Pétillant - 15cl

Rhum Trois Rivières Ambré, liqueur d'abricot, fleur d'oranger, miel et Schweppes Tonic

BRASSERIE ROSIE *présente*

nos cocktails

SANS ALCOOL

Thé Glacé Signature **.4,5**

- 15cl

Selon les arrivages de la maison
«le Parti du Thé»

Spritz 00 **.7,5**

- 15cl

SPRZ par JNPR, Scwheppes Tonic

Sureau-nade **.6,5**

- 15cl

Sirop de Sureau Monin, jus de citron vert
et eau festive

nos cocktails

CLASSIQUES

Notre équipe au bar, vous a concocté une carte de cocktails classiques comme on les aime.

Old fashioned .13
Whisky Bulleit Bourbon
- 8cl

Margarita .13/.14
Tequila Espolòn / Mezcal Montelobos
- 12cl

Fleur de Sureau Spritz .12
Liqueur de fleur de Sureau Nusbaumer
- 15cl

Cosmopolitain .11
Vodka Bio Tessendier
- 12cl

Basil Smash .12
Gin Bio Tessendier
- 12cl

Porn Star .12
Vodka Bio Tessendier
- 10cl

Espresso Martini .12
Vodka Bio Tessendier
- 12cl

Moscow mule .10
Vodka Bio Tessendier
- 15cl

Daïquiri .12
Rhum Blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan
- 9cl

Negroni .12/15
Gin Bio Tessendier / Mezcal Montelobos
inclus Vermouth Rouge Del Professore
ou Vermouth Antica Formula (+2€)
- 9cl

Campari Spritz .12
Campari Bitter
- 15cl

Americano .11
Campari bitter , vermouth del professore
- 11cl

BRASSERIE ROSIE *présente*

nos digestifs

100 % français

LIQUEURS TRADITIONNELLES

	4 cl
Suze	.5
Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki	.6
Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki	.6
Menthe pastille - Giffard	.6
Framboise - Nusbaumer	.7
Génépi des Pères Chartreux	.8
Gentiane des Pères Chartreux	.8
Chambord	.9
Cointreau	.9
Liqueur de rhum - Ferroni	.9
Cedratine Mattei	.10
Chartreuse jaune	.12
Chartreuse verte	.12

NOS SPIRITUEUX

COGNAC & ARMAGNAC

	4 cl
Godet N°1	.8
Godet XO Terre	.20
Hine Cognac VSOP	.11
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

LIQUEUR D'AGAVE

	4 cl
Mezcal Montelobos	.11
Don Julio Blanco	.12

RHUM

	4 cl
Trois Rivères - Cuvée de l'Océan	.8
Rhum ambré - Ferroni	.10
Clément VSOP	.11
Gouverneur 1648 XO	.12
Trois Rivères - Triple Millésime	.14
Trois Rivières - 12 ans	.15
Zacapa 23	.16

ABSINTHE

	3 cl
Absinthe N°4 Baccae	.10

CALVADOS

	4 cl
Double Jus 30&40	.8
Christian Drouin	.10
Père Magloire, VSOP	.10

VODKA

	4 cl
Vodka Clémentine - Ferroni	.8
Grey Goose	.10
Belvedère	.11

WHISKY

	4 cl
Bulleit Bourbon	.8
Whisky Oban 14 ans	.14
Whisky Lagavulin 16 ans	.20

GIN

	4 cl
Tanqueray	.9
Mattei distilled Gin	.10
Gin XII - Distillerie de Provence	.11
G'Vine	.11
Citadelle	.12
Gin Juillet - Ferroni	.13

BRASSERIE ROSIE *présente*

NOS BOISSONS

NOS APÉRITIFS ANISÉS

	3 cl
Ricard	.4,5
Pastis 51	.5
Pastis Henri Bardouin	.6
Pastis Château des Creissauds millésimé (*une tuerie à ne pas rater)*	.8

VERMOUTH *(supp. tonic .2€)*

	5 cl
Lillet Blanc	.5
Rinquinquin à la pêche	.6
Vermouth Del Professore	.8
Vermouth Carpano Antica Formula	.9

BIÈRES

	25 cl	*50 cl*
Blonde - La Roteuse	.4	.7
Blanche - BapBap 'Blanc Bec'	.6	.9
IPA -BapBap 'Guinguette'	.6	.9
Cidre Brut Goëllan BIO	.8	
Bière du moment - Demandez à nos Rositos		
Picon bière *(+.1 sur la bière)*		

EAU *Carafe d'eau disponible*

Evian, *1 l*	.5
Badoit, *1 l*	.5
Badoit rouge, *33 cl*	.4,5

Supplément sirop (+0,5)

NECTARS & JUS PAR ALAIN MILLIAT

	20 cl
Nectar de fraise, nectar de pêche blanche, jus de pommes cox's, jus de tomate rouge	.6

SIROP

	2,5 cl
Pêche, Menthe, Orgeat, Grenadine, Citron, Passion	.2,5

BOISSONS GAZEUSES

Limonade, *33cl*	.4,5
Coca-Cola, *33cl*	.5
Coca-Cola zéro, *33cl*	.5
Schweppes tonic Selection, *20 cl*	.5
Schweppes ginger beer Selection, *20 cl*	.5
Schweppes ginger ale Selection, *20 cl*	.5
Kombucha Brut Archipel, *33cl*	.7,5
Kombucha Figue Archipel, *33cl*	.7,5

BOISSONS CHAUDES *Notre café provient du torréfacteur Lomi à Paris*

Expresso	.2,7
Café allongé	.2,7
Noisette	.3
Cappuccino	.4
Café frappé	.4,5
Thé vert, Thé noir, Infusion Feel Good « Le Parti du Thé »	.4,5
Matcha latte	.5

ALLERGÈNES / ALLERGENS

ROSIE	GLUTEN	FRUIT À COQUES TREE NUTS	CRUSTACÉ CRUSTACEAN	CELERI CELERY	OEUF EGG	MOUTARDE MUSTARD	POISSON FISH	SOJA SOY	LACTOSE DAIRY	SULFITE SULFITE	SESAME	LUPIN	ARACHIDE PEANUTS	MOLLUSQUE MOLLUSCS
Entrées / Starters														
Œuf mayo					X	X				X				
Oeuf cocotte	X			PEUT CONTENIR*	X	PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Rillettes de canard du Sud Ouest														
Soupe à l'oignon	X								X	X				
Poireaux vinaigrette		X			X	X				X				
Cromesquis d'épaule de cochon	X				X					X				
Champignon en persillade	X	X			X			X	X					
Escargots à la Bourguignonne									X					X
Salade de lentille		X			X	X								
Foie gras de canard										X				
Veloute de butternut	X								X	X				
Gravlax de saumon	PEUT CONTENIR*						X	X						
Pâté croûte	X					X			X	X				
Plats / Mains														
Cheesy Coquillette	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Pièce du boucher									X	PEUT CONTENIR*				
Saucisse-purée	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Sublime magret de canard									X	X				
Plat végé du moment	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
Poulet basquaise	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X	X	PEUT CONTENIR*			
Winter Salade	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*	X	X	PEUT CONTENIR*			
Poisson du moment				X			X		X	X				
Tentacule de poulpe	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*		X	X		PEUT CONTENIR*			X
Moules frites										X				X
À Partager / To share														
Côte de boeuf charolaise									X	PEUT CONTENIR*				
Magret de canard au miel et romarin									X	X				
Menu Kids														
Cheesy Coquillette	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Desserts / Desserts														
Moelleux au chocolat	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Tarte bourdaloue	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Creme brulée vanille lavande					X			PEUT CONTENIR*	X					
Cheesecake basque	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Entremet choco café	X	X			X			PEUT CONTENIR*	X					
Glace GROM VANILLE		PEUT CONTENIR*			X				X					
Glace GROM CHOCOLAT		PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Glace GROM PISTACHE		X			X				X					
Sorbet GROM CITRON		PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*				PEUT CONTENIR*					
Sorbet GROM MANGUE		PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*				PEUT CONTENIR*					
Affogato		PEUT CONTENIR*			X				X					

*MAY CONTAIN

BRASSERIES À LA MODE