

53 fg S<sup>t</sup>-Antoine, Paris 11<sup>e</sup>Le t-shirt et  
le tote-bag Rosie sont en vente ICI !!

## le menu

## nos entrées

Œufs mayo <i>Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i>	.4
Asperges de saison <i>À déguster avec une sauce hollandaise et un émetté d'œufs mimosa, noisettes et croûtons on top</i>	.12
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Onctueuses rillettes* en direct de la maison Montauzer</i>	.7
La soupe à l'oignon <i>Oignons sués au beurre, fond de veau, gratinée à l'emmental râpé et croûtons maison</i>	.10
Artishow <i>Marbré de coeur d'artichaut, comté 18 mois et lard fumé</i>	.9
Cromesquis d'épaule de cochon <i>16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison</i>	.7
Soupe froide de petits pois <i>Supplément poitrine fumée : 3€</i> <i>Petits pois français cuisinés avec amour au beurre, à la menthe et à la crème fraîche d'Isigny servis avec une cuillère de ricotta aux herbes</i>	.7
Escargots à la Bourguignonne <i>Escargots gratinés avec une belle persillade à l'ail</i>	.12
Salade de cresson jolie jolie <i>Accompagnée de pommes de terre, pickles de carottes, tomates datterino, comté 18 mois et d'une vinaigrette au vinaigre de cidre, au miel et à la moutarde</i>	.9
Foie gras de canard <i>Foie gras IGP des Landes, élevé au maïs, servi avec un chutney d'oignons</i>	.16
Os à moelle <i>Cuit au court-bouillon, accompagné d'une gremolata, de fleur de sel et de toasts de pain à l'ail</i>	.14



## SUGGESTIONS

## du jour

**Demandez à nos Rositos pour plus d'informations**

**On vous souhaite un bon appétit!**

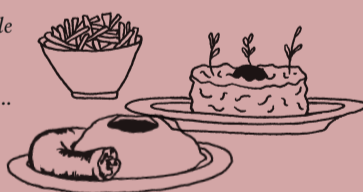
## Menu kids

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

.12

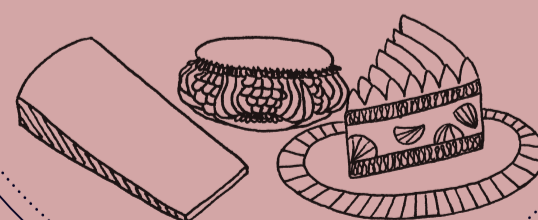
## nos plats

La cheesy-coquille jambon truffe (version végété possible) <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois et crème de truffe d'été</i>	.19
La pièce du boucher <i>Bavette d'Aloyau, accompagnée de frites double cuisson, sauce bleu ou échalote</i>	.18
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de veau comme à Albeperre</i>	.13
Saumon à l'oseille <i>Saumon en ballotine, tombée d'épinards au beurre, riz basmati et crème à l'oseille</i>	.18
Pêche du moment du chef Alexis <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations ! Prix en fonction des marées...</i>	...
Plat végété du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.16
Sublime magret de canard <i>En direct des Landes et élevé au maïs, purée de carottes au gingembre, carottes fanes rôties, sauce au miel et romarin</i>	.22
Salade summer body <i>Quinoa et herbes fraîches : basilic et menthe, courgettes vertes, tomates datterino, grenade, olives Taggiasches, feta, vinaigrette au citron vert et tahina</i>	.16
Chicken parmigiana <i>Chicken parmigiana, sauce tomate maison, blanc de poulet français gratiné à la mozzarella, servi avec une salade de roquette, tomates datterino et copeaux de Parmesan</i>	.17
Kefta de boeuf aux épices & houmous maison <i>Servi avec une salade de concombres aux herbes fraîches</i>	.19
Carpaccio de boeuf <i>Supplément stracciatella : 4 €</i> <i>Accompagné de câpres frites, pickles de graines de moutarde, pignons torréfiés, vieux vinaigre balsamique de Modène, Parmesan en neige et frites double cuisson</i>	.18



## et pour finir

Moelleux au chocolat pour deux <i>À dévorer avec une crème anglaise bien vanillée (Don't worry, be patient... Compter 15 minutes d'attente)</i>	.16
Riz au lait <i>Super onctueux et vanillé à souhait, topping riz soufflé caramélisé</i>	.7
Paris-Brest <i>Gros chou, craquelin cacao, praliné et ganache montée noisette</i>	.8
Cheesecake basque <i>Croustillant aux amandes, fleur de sel et condiment aux fruits de saison</i>	.8
Tarte de saison <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.8
Et pour une touche sucrée finale... Notre café douceur... <i>Seulement le midi</i>	.5



## à partager !

Côte de boeuf charolaise <i>Belle pièce à partager, frites double cuisson</i>	.90€/Kg
Magret de canard au miel et romarin <i>Canard du Sud-Ouest, pommes de terre grenaille revenues à la graisse de canard, herbes fraîches, sauce au miel et au romarin</i>	.48

Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vigneron, 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, de France et d'Espagne. 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 S<sup>t</sup>-Antoine, Paris 11<sup>e</sup>

## the menu

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

## our starters

<b>Œufs mayo</b> Free-range eggs and comforting Dijon mustard mayonnaise	.4
<b>Asperges de saison</b> Served with hollandaise sauce, mimosa-style egg, hazelnuts and croutons on top	.12
<b>Rillettes de canard du Sud Ouest</b> Duck rillettes* from maison Montauzer	.7
<b>La soupe à l'oignon</b> French onion soup, gratined with Emmental, and french baguette	.10
<b>Artichow</b> Marbled with artichoke heart, 18-month-aged Comté cheese, and smoked bacon	.9
<b>Cromesquis d'épaule de cochon</b> Pork shoulder slowly cooked for 16hrs, shape into balls, deep fried, homemade ketchup	.7
<b>Soupe froide de petits pois</b> Smoked pork belly supplement: 3€ French peas cooked with butter, mint, and Isigny crème fraîche, served with a spoonful of herb ricotta	.7
<b>Escargots à la Bourguignonne</b> Baked snails with garlic and parsley butter	.12
<b>Salade de cresson jolie jolie</b> Served with potatoes, pickled carrots, datterino tomatoes, 18-month-aged Comté, and a vinaigrette made with cider vinegar, lemon juice, honey, and mustard	.9
<b>Foie gras de canard</b> IGP Landes foie gras, corn-fed, served with an onion chutney	.16
<b>Os à moelle</b> Roasted marrow bones, served with gremolata, fleur de sel, and garlic toasts	.14



## 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

<b>La cheesy-coquille jambon truffe (version végété possible)</b> French coquillettes, artisanal Paris ham, Paris mushrooms, Comté cheese 18 months, summer truffle cream	.19
<b>La pièce du boucher</b> Flank steak served with double-cooked fries and blue cheese or shallot sauce	.18
<b>Saucisse - purée à la mode de Jeantou</b> Basque artisanal sausage, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre	.13
<b>Saumon à l'oseille</b> Salmon ballotine, sautéed spinach with butter, basmati rice and sorrel cream	.18
<b>Pêche du moment du chef Alexis</b> Catch of the day - Ask our Rositos staff! Prices may vary depending on the catch...	...
<b>Plat végété du moment</b> Ask our Rositos staff for more info regarding this vegetarian dish!	.16
<b>Sublime magret de canard</b> Directly from the Landes and corn-fed, served with ginger carrot purée, roasted baby carrots, and a honey-rosemary sauce	.22
<b>Salade summer body</b> Quinoa and fresh herbs : basil and mint, green zucchini, datterino tomatoes, pomegranate, Taggiasca olives, feta, and a lime vinaigrette with tahina	.16
<b>Chicken parmigiana</b> Chicken parmigiana, homemade tomato sauce, French chicken breast, topped with melted mozzarella, served with rocket salad, datterino tomatoes and Parmesan	.17
<b>Kefta de boeuf aux épices &amp; houmous maison</b> Served with a cucumber salad with fresh herbs	.19
<b>Carpaccio de boeuf</b> Stracciatella supplement: €4 Served with fried capers, pickled mustard seeds, toasted pine nuts, aged balsamic vinegar from Modena, Parmesan, and double-cooked fries	.18

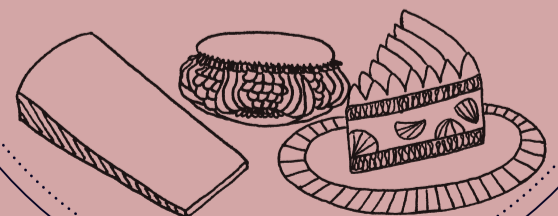


## To share!

<b>Côte de boeuf charolaise</b> Beautiful cut to share, french fries	.90€/Kg
<b>Magret de canard au miel et romarin</b> South-West duck, potatoes sautéed in duck fat, fresh herbs and a honey-rosemary sauce	.48

## our desserts

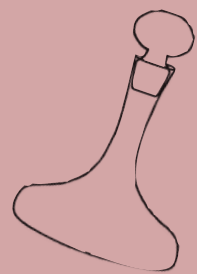
<b>Moelleux au chocolat pour deux</b> To be devoured with a vanilla-infused crème anglaise (Don't worry, be patient... Expect a 15-minute wait)	.16
<b>Riz au lait</b> Ultra creamy and perfectly vanilla-flavoured, topped with caramelised puffed rice	.7
<b>Paris-Brest</b> Big choux, cocoa craquelin, praline, and hazelnut whipped ganache	.8
<b>Cheesecake basque</b> Crispy almond biscuit with fleur de sel and condiment of seasonal fruits	.8
<b>Tarte de saison</b> Ask our Rositos staff!	.8
And for a final sweet touch...	
Our café douceur... Only for lunch	.5



Brasserie by Juliette and Kevin - thanks to all the producers, breeders, winemakers, distillers, fishermen, oysterculturists, 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, France and Spain. While our lamb, pork, and poultry are sourced from France. — Allergens on demand — \*Presence of pork in the rilette.  
All TTCs are applied, prices are in € — We don't accept checks.

# LES VINS



## CHAMPAGNE & bulles

Champagne, AOC, Lamoureux, *Cuvée Réserve Brut*  
 Champagne, AOC, Philipponnat, *Cuvée Royale Réserve Brut*  
 Champagne, AOC, Ruinart, «R», *Brut*  
 Champagne, AOC, Ruinart, *Blanc de Blanc*  
 Champagne, AOC, Armand de Brignac, *Brut Gold*

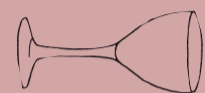
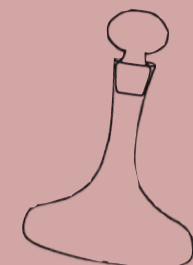
12,5CL	75CL	150CL
.11	.65	
	.89	.190
.16	.115	
	.200	
	.320	



## ROUGE

Côte de Gascogne, IGP, Cuvée Rosie, *Notre cuvée faite avec Claire, 2024*  
 Pays-d'Oc, IGP, Pinot Noir, *Les Turitelles Altugnac, 2023*  
 Graves, AOP, Château Trebiac, *Arnaud de Butler, 2020*  
 Côtes-du-Rhône, AOC, La Part des Vivants, *Domaine Garon, 2023*  
 Chinon, AOP, La Cuisine de ma mère, *Domaine Nicolas Grosbois, 2023, B&N\**  
 Corbières, AOP, Urbe, *Domaine Antonini, 2020*  
 Morgon, AOC, Côte du Py, *Steeve Charvet, 2023*  
 Crozes-Hermitage, AOP, Etincelle, *Domaine Saint-Clair, 2023, conversion bio*  
 Saint-Emilion, AOC, *Château Bellegrave, 2022*  
 Moulin à Vent, AOC, *Domaine Richard Rottiers, 2022, bio*  
 Sancerre, AOC, *Domaine Georges Millerioux, 2023*  
 Bourgogne, Pinot Noir, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023*  
 Heritage Pic Saint-Loup, AOC, *Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2023, bio*  
 Morgon, AOC, *Jean Foillard, 2023*  
 Pays d'Oc, IGP, Les Creisses, *Domaine Des Creisses, 2023*  
 Saint-Joseph, AOC, 'Les Coteaux', *Domaine Durand, 2023*  
 Pessac-Léognan, AOC, *La Croix de Carbonnieux, 2020*  
 Hautes-Côtes de Beaune, AOC, *Domaine J.C Garnier, 2023*  
 Patrimonio, AOP, *Domaine Leccia, 2020, bio*  
 Hautes-Côtes de Nuits, AOP, *Domaine Billard Père et Fils, 2022*  
 Margaux, AOC, Baron de Brane, *Domaine Henri Lurton, 2017*  
 Bandol, AOC, *Domaine Tempier, 2021*  
 Châteauneuf-du-Pape, AOC, *Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2022*  
 Monthélie, AOP, 1<sup>er</sup> Cru, Les Champs Fulliot, *Domaine Florent Garaudet, 2022*  
 Côte-Rôtie, AOC, 'La Sybarine', *Domaine Garon, 2023*  
 Pommard, AOP, Vieilles Vignes, *Domaine Florent Garaudet, 2022*  
 Pauillac, AOC, *Château Dompierre, 2015*  
 Saint Julien, AOC, 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, *Château Talbot, 2011*  
 Clos Vougeot, AOC, *Le Petit Mauperthus, Domaine Daniel Rion & Fils, Grand Cru, 2016*

12,5CL	75CL	150CL
.5	.25	
.6	.29	
.7	.31	
.7	.31	
	.33	.66
	.34	
	.39	
	.39	.78
	.40	
	.40	
	.43	
.9	.44	
	.45	
	.48	
	.52	
	.57	
	.60	
	.62	
	.65	
	.71	
	.78	
	.84	
	.85	
	.100	
	.107	
	.130	
	.135	
	.199	
	.235	



## Vins de France

Bob Singlar, VDF, *Domaine de La Mongestine, 2025, nature*  
 Cabernet-Sauvignon «Combe Croze», VDF, *Domaine Boyer - De Bar, 2022*  
 Rouge d'automne, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N\**

.6,5	.30	
	.38	
	.53	

## BLANC

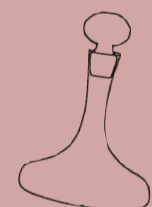
Côte de Gascogne, IGP, Cuvée Rosie, *Notre cuvée faite avec Claire, 2024*  
 Pays-d'Oc, IGP, Chardonnay, *Les Turitelles Altugnac, 2023*  
 Quincy, AOC, *Domaine Mardon, 2023, bio*  
 Pouilly-fumé, AOP, *Domaine Maudry, 2025*  
 Saumur, « La Hunaudière » AOC, *Domaine Fabien Duveau, 2024, BD\**  
 Sancerre, AOC, *Domaine Denizot, 2023, conversion bio*  
 Chablis, AOC, *Domaine des Malandes, 2023, bio*  
 Viré-Clessé, AOC, Harmonie, *Domaine de la Verpaille, 2022, bio*  
 Chablis, AOC, 'Vau Renard', *Domaine Lavantureux, 2023*  
 Mâcon-Igé, AOC, *Domaine Nicolas Maillet, 2023*  
 Bandol, AOP, *Domaine Tempier, 2023*  
 Sancerre, « Les Calcaires », AOC, *Domaine Lucien Crochet, 2022*  
 Patrimonio, AOC, *Domaine Leccia, 2023, bio*  
 Pouilly-Fuissé 1er Cru, AOP, 'Pouilly', *Domaine Nicolas Cheveau, 2022*  
 Meursault, AOC, Clos des Luchets, *Domaine Diconne, 2020*  
 Saint Romain, AOP, 'En Poillange', *Domaine Buisson, 2023, bio*  
 Corton-Charlemagne, AOC, Grand Cru, *Domaine des Héritiers Louis Jadot, 2016*

12,5CL	75CL	150CL
.5	.25	
.6	.29	
.7	.37	
.8	.39	
	.43	
	.46	
.9	.46	
	.49	
	.57	
	.65	
	.67	
	.67	
	.81	
	.90	
	.115	
	.120	
	.280	
	.30	
	.44	

## ROSÉ & ORANGE

L'Effronté, IGP Méditerranée, *Château les Valentines, 2024*  
 Riesling de macération, AOC, *Domaine Loberger, 2022 (vin orange), bio & BD\**  
**Vin de France**  
 Eau de Rosée, VDF, *Domaine Fondugues Pradugues, 2023, BD&N\**

12,5CL	75CL	150CL
.6	.27	
	.50	
.8	.40	



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

## 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.*

# 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

*Doux & Onctueux - 11cl*

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

.10



## Daïquiri Framboise

*Fruité & Généreux - 10cl*

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

.12



## Green Garden

*Léger & Rafraîchissant - 10,5cl*

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

.12



## Comme un Colonel

*Doux & Acidulé - 7,5cl*

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

.11



## Spicy Rhum

*Caractériel & Épicé - 8,5cl*

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

.13



## Pinky Lemonade

*Frais & Fruité - 19,5cl*

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

.11



## Spritz Rosie

*Amer & Doux - 15cl*

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

.10



## Golden Tonic

*Floral & Pétillant - 15cl*

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

.12

---

# 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

# 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**

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

## **ABSINTHE**

	<b>3 cl</b>
Absinthe N°4 Baccae	.10

## **CALVADOS**

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

## **VODKA**

	<b>4 cl</b>
Vodka Clémentine - Ferroni	.8
Grey Goose	.10
Belvédère	.11

## **WHISKY**

	<b>4 cl</b>
Bulleit Bourbon	.8
Whisky Oban 14 ans	.14
Whisky Lagavulin 16 ans	.20

## **GIN**

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

---

## NOS BOISSONS

### NOS APÉRITIFS ANISÉS

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

### VERMOUTH (*supp. tonic .2€*)

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

### BIÈRES

	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Blonde - La Roteuse	.4	.7
Blanche - La Parisienne	.6	.9
IPA - La Parisienne	.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, 1l	.5
Badoit, 1l	.5
Badoit rouge, 33 cl	.4,5
<i>Supplément sirop (+0,5)</i>	

---

## 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
<b>Entrées / Starters</b>														
Œuf mayo					X	X				X				
Asperge de saison	X	X		PEUT CONTENIR*	X			PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*			
Rillettes de canard du Sud Ouest														
Soupe à l'oignon	X								X	X				
Artichaut		X			X	X			X	X				
Cromesquis d'épaule de cochon	X				X					X				
Soupe froide petit pois	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Escargots à la Bourguignonne									X					
Salade de cresson	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		X			X	X	PEUT CONTENIR*			
Foie gras de canard										X				
Os à moelle	X	X		X				PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*			
<b>Plats / Mains</b>														
Cheesy Coquille	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Pièce du boucher									X	PEUT CONTENIR*				
Saucisse-purée	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		PEUT CONTENIR*			
Pêche du moment	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*					X	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*			
Sublime magret de canard									X	X				
Plat végétal du moment	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*			
Chicken Parmigiana	X				X	X			X	X				
Salade summer boddy	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*			X		X			
Carpaccio de boeuf	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*		X			X	X	PEUT CONTENIR*			
Saumon à l'oseille							X		X	X				
Kefta de boeuf aux épices douces & houmous	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*							X			
Poisson du jour	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*
<b>À Partager / To share</b>														
Côte de boeuf charolaise									X	PEUT CONTENIR*				
Magret de canard au miel et romarin									X	X				
<b>Menu Kids</b>														
Cheesy Coquille	X				PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	X					
Cookie	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
<b>Desserts / Desserts</b>														
Moelleux au chocolat	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Riz au lait		PEUT CONTENIR*			X		X	PEUT CONTENIR*	X					
Tarte de saison	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*
Cheesecake basque	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*	
Paris-Brest	X	X			X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X					

\*MAY CONTAIN

**BRASSERIES À LA MODE**