

## 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

Œufs mayo <i>Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i>	.4
Calendos frit <i>Quartiers de camembert français ultra-coulants et croustillants, à tremper dans une sauce spicy au poivron rouge</i>	.8
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer</i>	.6,5
La soupe à l'oignon <i>Oignons sués au beurre, fond de veau, gratinée à l'emmental râpé et croûtons maison</i>	.10
Asperges de saison <i>En direct des champs de la Loire, sauce ravigote et émietté d'œufs mimosa</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison</i>	.7
Poireaux & stracciatella <i>Braisés au vinaigre balsamique, stracciatella, tomates confites, pickles de graines de moutarde et pignons de pin</i>	.9
Tarama à l'ancienne <i>Œufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert et une touche d'huile d'olive de Grèce</i>	.8
Artichaut poivrade <i>Vinaigrette au piment d'Espelette et sauce aioli</i>	.12
Foie gras maison <i>Incroyable recette de notre chef Wilfried : foie gras français mariné au porto et pain d'épices, servi avec un chutney de saison</i>	.18



## SUGGESTIONS

du jour

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

## Menu kids

Grenadine ou menthe à l'eau  
Coquillettes jambon au comté 18 mois  
Cookie aux pépites de chocolat au lait

.12

## nos plats

La cheesy-coquille jambon truffe (version végétal 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, frites double cuisson et sauce béarnaise</i>	.17
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de veau comme à Albepierre</i>	.13
Pêche du moment du chef Alexis <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.17
Magret de coin coin <i>Sublime magret de canard breton, purée de carottes, carottes fanes rôties et sauce miel-gingembre-romarin</i>	.21
Plat végétal du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.16
Cordon bleu - purée <i>Volaille française, poitrine fumée, fromage à raclette, purée de pommes de terre maison et jus de veau</i>	.17
Salade summer body <i>Quinoa menthe et basilic, tomates cerises, courgettes marinées, fenouil en carpaccio, olives taggiasche et feta (supplément bavette marinée à la thai +2€)</i>	.16
Tartare au couteau <i>À composer soi-même : sauce cocktail spicy, câpres, cornichons, échalotes, ciboulette et frites double cuisson</i>	.18

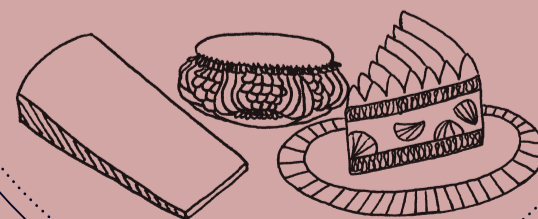


## à partager !

Côte de boeuf charolaise <i>Belle pièce à partager, frites double cuisson</i>	.90€/Kg
Magret de canard à l'orange <i>Canard breton, pommes de terre sautées, haricots verts, tomates cerise et sauce à l'orange</i>	.46

## et pour finir

Moelleux au chocolat pour deux <i>À dévorer avec une crème anglaise bien vanillée (Don't worry, be patient... Compter 10 minutes d'attente)</i>	.16
Crème brûlée vanille lavande <i>Caramélisée à souhait</i>	.7
Entremet choco-café <i>Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux et rocher choco</i>	.9
Cheesecake basque <i>Croustillant aux amandes, fleur de sel et confiture du moment</i>	.8
Chou peanut <i>Gros chou maison, craquelin qui croustille, crémeux &amp; caramel cacahuète</i>	.8
Tarte du moment <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



Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, ostréiculteurs, cueilleurs...

Merci 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 proviennent du Royaume-Uni et de France. Nos viandes ovines, porcines, volailles sont françaises. — 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)

## OUR starters

<b>Œufs mayo</b> <i>Free-range eggs and comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	.4
<b>Calendos frits</b> <i>Ultra-creamy and crispy French Camembert, to dip in a spicy red pepper sauce</i>	.8
<b>Rillettes de canard du Sud Ouest</b> <i>Smooth rillettes from maison Montauzer</i>	.6,5
<b>La soupe à l'oignon</b> <i>French onion soup, gratined with Emmental, and french baguette</i>	.10
<b>Asperges de saison</b> <i>French asparagus served with ravigote sauce and mimosa-style egg</i>	.10
<b>Cromesquis de cochon</b> <i>Pork shoulder slowly cooked for 16hrs, shape into balls, deep fried, homemade ketchup</i>	.7
<b>Poireaux &amp; stracciatella</b> <i>Braised with balsamic vinegar, stracciatella, confit tomatoes, pickled mustard seeds, and pine nuts</i>	.9
<b>Tarama à l'ancienne</b> <i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest, olive oil on top</i>	.8
<b>Artichaut poivrade</b> <i>Aioli sauce with Espelette pepper vinaigrette</i>	.12
<b>Foie gras maison</b> <i>Incredible recipe by our chef Wilfried: French foie gras marinated in port wine and gingerbread, served with seasonal chutney</i>	.18



## SUGGESTIONS

of the day

Ask our Rositos staff  
for more information!

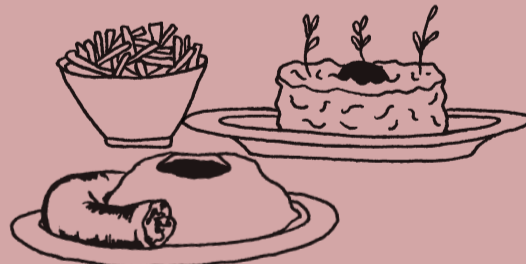
Enjoy your meal!

## 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-coquillettes jambon truffe (version végété possible)</b> <i>French coquillettes, artisanal Paris ham, Comté cheese 18 months, summer truffle cream</i>	.19
<b>La pièce du boucher</b> <i>Flank steak, french fries and bearnaise sauce</i>	.17
<b>Saucisse - purée à la mode de Jeantou</b> <i>Handmade pork sausage from Aveyron, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre</i>	.13
<b>Pêche du moment du chef Alexis</b> <i>Catch of the day - Ask our Rositos staff!</i>	.17
<b>Magret de coin coin</b> <i>Sublime duck breast, carrot purée, roasted carrot tops, honey-ginger-rosemary sauce</i>	.21
<b>Plat végété du moment</b> <i>Ask our Rositos staff for more info regarding this vegetarian dish!</i>	.16
<b>Cordon bleu - purée</b> <i>French chicken with smoked bacon, raclette cheese, homemade mashed potatoes, and veal gravy</i>	.17
<b>Salade summer body</b> <i>Mint and basil quinoa with cherry tomatoes, marinated zucchini, carpaccio-style fennel, Taggiasca olives, and feta (+€2 for Thai-marinated flank steak)</i>	.16
<b>Tartare au couteau</b> <i>Do it yourself: spicy cocktail sauce, capers, gherkins, shallots, chives, and twice-cooked fries</i>	.18

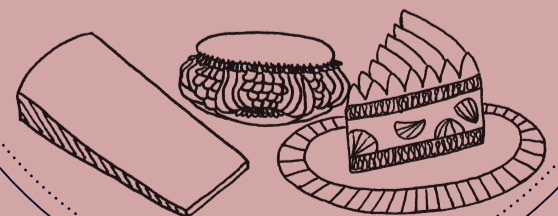


## To share!

<b>Côte de boeuf charolaise</b> <i>Beautiful cut to share, french fries</i>	.90€/Kg
<b>Magret de canard à l'orange</b> <i>Duck breast, crispy potatoes, green beans, cherry tomatoes, and orange sauce</i>	.46

## our desserts

<b>Moelleux au chocolat pour deux</b> <i>To be devoured with a vanilla-infused crème anglaise (Don't worry, be patient... Expect a 10-minute wait)</i>	.16
<b>Crème brûlée vanille lavande</b> <i>Caramelized to perfection</i>	.7
<b>Entremet choco-café</b> <i>Chocolate brownie, crispy feuilletine, almond-coffee praline, creamy, and chocolate rocher</i>	.9
<b>Cheesecake basque</b> <i>Almond and fleur de sel crumble, seasonal jams</i>	.8
<b>Chou peanut</b> <i>Homemade choux pastry, with crunchy craquelin, creamy filling, and peanut caramel</i>	.8
<b>Tarte du moment</b> <i>Ask our Rositos staff!</i>	.8
And for a final sweet touch...	
<b>Our café douceur...</b> <i>(only for lunch)</i>	.5



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

Thanks 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 and France. 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>	.11	.65	
Champagne, Philipponnat, <i>Cuvée Royale Réserve Brut</i>		.89	.190
Champagne, Lallier, <i>Blanc de Blancs Brut</i>		.99	

### ROUGE

	12,5CL	75CL	150CL
Faugères, <i>Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Henri, 2021, bio</i>	.5	.24	.48
Pays-d'Oc, Pinot Noir, <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i>	.6	.29	
Graves, Château Trebiac, <i>Arnaud de Butler, 2019</i>	.6	.30	
Côtes-du-Rhône, La Part des Vivants, <i>Domaine Garon, 2022</i>	.7	.31	
Chinon, La Cuisine de ma mère, <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2023, BèN*</i>		.32	.64
Urbe, <i>Corbières, 2020</i>		.34	
Crozes-Hermitage, Etincelle, <i>Domaine Saint-Clair, 2023, conversion bio</i>	.8	.38	.76
Cabernet-Sauvignon, VDF, <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>		.38	
Morgon, Côte du Py, <i>Steeve Charvet, 2022</i>		.38	
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Gravières, <i>Domaine du Mortier, 2021, BèN*</i>		.38	
Saint-Emilion, Château Bellegrave, <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.40	
Moulin à Vent, <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, bio</i>	.8	.40	
Sancerre, <i>Domaine Georges Millerioux, 2023</i>		.43	
Heritage Pic Saint-Loup, Tour de Pierres, <i>Ravaille Frères vignerons, 2022, bio</i>		.45	
Chénas, Rouge Caillou, <i>Domaine Dominique Piron, 2020</i>		.46	
Pays d'Oc, Les Creisses, <i>Domaine Des Creisses, 2022</i>		.52	
Rouge d'automne, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&amp;N*</i>		.53	
Saint-Joseph, 'Les Coteaux', <i>Domaine Durand, 2022</i>		.57	
Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2020, bio</i>		.65	
Hautes-Côtes de Nuits, <i>Domaine Billard Père et Fils, 2022</i>		.71	
Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine Pierre Usseglio &amp; Fils, 2020</i>		.77	
Margaux, Baron de Brane, <i>Domaine Henri Lurton, 2015</i>		.78	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2021</i>		.84	
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, <i>Domaine Philippe Germain, 2018</i>		.97	
Côte-Rôtie, 'La Sybarine', <i>Domaine Garon, 2022</i>		.107	
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, 2022</i>	.5	.24	
Melon de Bourgogne, VDF, <i>Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.29	
Pays-d'Oc, Chardonnay, <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i>		.33	
Quincy, <i>Domaine Mardon, 2023, bio</i>	.7	.37	
Pouilly-fumé, <i>Domaine de Fontenille, 2023</i>	.8	.39	
Lys des Sables, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2023, BD&amp;N*</i>		.44	
Sancerre, <i>Domaine Denizot, 2022, conversion bio</i>		.46	
Chablis, <i>Domaine des Malandes, 2023, bio</i>	.9	.46	
Viré-Clessé, Harmonie, <i>Domaine de la Verpaille, 2022, bio</i>		.49	
Saint-Véran, AOC, <i>Domaine des Correux, 2021</i>		.50	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2023</i>		.67	
Saint-Romain, <i>Domaine Alain Gras, 2021</i>		.77	
Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2022, bio</i>		.81	
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	.27	
Eau de Rosée, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&amp;N*</i>		.40	
Alsace, Riesling de macération, <i>Domaine Loberger, 2020 (vin orange), bio &amp; BD*</i>		.50	

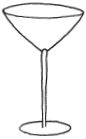
Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.

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

# BRASSERIE ROSIE

53 fg 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*

« *A Vodka Martini! Shaken, not stirred* »  
James Bond

---

# 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* .10

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



**Bloodyrita** *Fumé & Épicé* .13

Mezcal Montelobos, liqueur de piment Baccae, jus de tomates, sirop de tomates séchées maison et citron vert



**Basilic Smash** *Acidulé & Herbacé* .9

Gin bio Tessendier, Génépi des Pères Chartreux, spray Absinthe La Fee, sirop de basilic maison et citron vert



**Fake Detox** *Frais & Pétillant* .9

Vodka bio Tessendier, eau de concombre maison, sirop de basilic maison, citron vert et Schweppes Ginger Beer





**Rhumba Loca** *Fruité & Doux* .11

Rhum Trois Rivières Ambré, lait de coco, jus de mangue, sirop de Jalapeño maison et citron vert



**Spritz Rosie** *Amer & Pétillant* .10

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



**Yoyo Sour** *Fruité & Acidulé* .10

Gin bio Tessendier, vin rouge Cuvée Rosie, sirop de verveine maison, jus de cranberry et citron vert



**Golden Tonic** *Floral & Pétillant* .12

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



**Sésame Sour** *Gourmand & Onctueux* .12

Liqueur de prunelle Nusbaumer, Angostura Bitter parfumé au Whisky Copperdog, sirop de sésame torréfié maison, citron vert et blanc d'oeuf

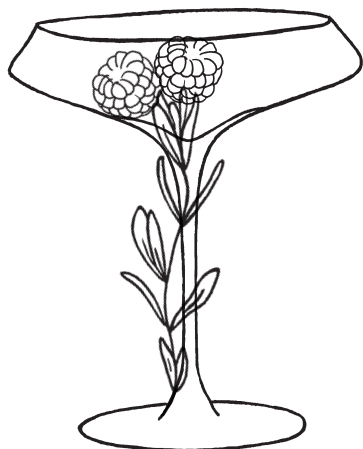
# nos cocktails

SANS ALCOOL



## **Thé Glacé Signature .4,5**

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



## **No Rhum No Cry .9**

RHHM par JNPR (rhum sans alcool),  
sirop de verveine et citron vert



## **Citrus Therapy .5**

Citronnade parfaite : citron vert  
et fleur d'oranger

---



# nos cocktails

## CLASSIQUES

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

### **Old fashioned .12**

Whisky Bulleit Bourbon

### **Margarita .13**

Don Julio Blanco

### **Saint-Germain Spritz .10**

Liqueur de fleur de Sureau Nusbaumer

### **Cosmopolitain .9**

Vodka Bio Tessendier

### **Paloma .12**

Tequila Espolón

### **Porn Star .12**

Vodka Bio Tessendier

### **Espresso Martini .12**

Vodka Bio Tessendier

### **Jamaïcain ou London ou Moscow mule .9**

Rhum Trois Rivières Ambré / Vodka Bio  
Tessendier / Gin Bio Tessendier

### **Mai Tai .10**

Rhum Trois Rivières Cuvée de l'Océan  
& Ambré, Triple Sec

### **Daiquiri .10**

Rhum Blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan

### **Negroni .12**

Gin Tanqueray

### **Mezcal Negroni .15**

Mezcal Montelobos



BRASSERIE ROSIE *présente*

# *nos digestifs*

*100 % français*

## **LIQUEURS TRADITIONNELLES**

	<b>4 cl</b>
Suze	.5
Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki	.6
Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki	.6
Menthe pastille	.6
Fleur de sureau - Nusbaumer	.7
Framboise - Nusbaumer	.7
Fine d'orange - Nusbaumer	.8
Myrte Blanche ou Rouge - Mattei	.8
Génépi des Pères Chartreux	.8
Chambord	.9
Cointreau	.9
Gentiane des Pères Chartreux	.9
Bénédictine	.9
Liqueur de rhum - Ferroni	.9
Chartreuse jaune	.10
Chartreuse verte	.10
Cédratine Mattei	.10
Ratafia de Marseille - Ferroni	.10

## **NOS SPIRITUEUX**

### **COGNAC & ARMAGNAC**

	<b>4 cl</b>
Godet N°1	.8
Godet VSOP	.12
Godet XO Terre	.20
Hine Cognac	.11
Bas-Armagnac 10 ans — Domaine d'Espérance	.12
Bas-Armagnac 18 ans — Domaine d'Espérance	.14

### **EAU DE VIE**

	<b>4 cl</b>
Poire Williams - Maison Nusbaumer	.8
Framboise sauvage - Maison Nusbaumer	.9
Mirabelle - Maison Nusbaumer	.9
Eau de vie de canne - Maison Nusbaumer	.11

---

## **GIN**

	<b>4 cl</b>
Tanqueray	.9
Mattei distilled Gin	.10
Gin XII	.11
G'Vine	.11
Citadelle	.12
Malouin's Blé noir	.12
Christian Drouin	.12
Tanqueray Ten	.12
Gin Juillet - Ferroni	.13

## **RHUM**

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

## **LIQUEUR D'AGAVE**

	<b>4 cl</b>
Tequila Espolon	.9
Mezcal Montelobos	.11
Don Julio Blanco	.12

## **ABSINTHE**

	<b>4 cl</b>
La Fée NV	.7
Pernod	.13

## **CALVADOS**

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

---

## VODKA

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

## WHISKY

	<b>4 cl</b>
P&M Tourbé	.12
P&M Red Oak	.16
Evan Williams Bourbon	.8
Bulleit Bourbon	.8
Bulleit Rye	.9
Whisky Talisker 10 ans	.12
Whisky Oban 14 ans	.14
Whisky Roof Rye - Ferroni	.16
Whisky Lagavulin 16 ans	.20

## NOS BOISSONS

### NOS APÉRITIFS ANISÉS

	<b>2 cl</b>
Ricard	.3,5
Pastis 51	.4
Pastis Henri Bardouin	.4,5
Pastis Château des Creissauds millésime 2022 ( <i>une tuerie à ne pas rater</i> )	.5,5

### VERMOUTH (*supp. tonic .2€*)

	<b>4 cl</b>
Vermouth Carpano classico	.5
Vermouth Carpano dry	.5
Byrrh	.5
Lillet Blanc	.6
Rinquinquin à la pêche	.6
St-Raphaël Ambré	.6
St-Raphaël Rouge	.6
Vermouth Carpano Bitter	.7
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

Evian, 1l		.5
Badoit, 1l		.4,5
Badoit rouge, 33 cl		.4
<i>Supplément sirop (+0,5)</i>		

## JUS PAR ALAIN MILLIAT

		<b>20 cl</b>
Fraise, Pêche blanche, Pomme cox's, Tomate rouge		.6

## SIROP

		<b>33 cl</b>
Pêche, Menthe, Orgeat, Grenadine, Citron, Passion		.2,5

## BOISSONS GAZEUSES

Limonade		.4,5
Coca-Cola		.5
Coca-Cola zéro		.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

---

## BRASSERIE ROSIE

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

## nos entrées

Œufs mayo  
*Oeuf, moutarde*Calendos frits  
*Lactose*Rillettes de canard du Sud Ouest  
*/*La soupe à l'oignon  
*Lactose, gluten*Asperges de saison  
*Oeuf, moutarde, fruits à coque*Cromesquis de cochon  
*Gluten, oeuf*Poireaux & stracciatella  
*Lait, moutarde, fruits à coque*Tarama à l'ancienne  
*Gluten, lactose, poisson*Artichaut poivrade  
*Oeuf, moutarde*Foie gras maison  
*Gluten, fruits à coque*

## nos plats

La cheesy-coquillettes jambon truffe (version végé possible)

*Gluten, lactose, oeuf*

La pièce du boucher

*Oeuf, lactose*

Saucisse - purée à la mode de Jeantou

*Lactose, fruits à coque*

Pêche du jour du chef Alexis

*Poisson*

Magret de coin coin

*Lactose*

Plat végété du moment

*Lactose, oeuf*

Cordon bleu - purée

*Gluten, lactose, fruits à coque*

Salade summer body

*Lactose, soja, sésame*

Tartare au couteau

*Oeuf, moutarde*

menu kids

*Plat : gluten, lactose, oeuf**Dessert : gluten, lactose, oeuf, fruits à coque*

à partager !

Côte de boeuf charolaise

*Lactose, oeuf*

Magret de canard à l'orange

*Lactose*

## et pour finir

Moelleux au chocolat pour deux

*Gluten, oeuf, lactose*

Crème brûlée vanille lavande

*Lactose, oeuf*

Entremet choco-café

*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque*

Cheesecake basque

*Lactose, gluten, fruits à coque*

Chou peanut

*Lactose, gluten, oeuf, fruits à coque*

Tarte du moment

*Gluten, oeuf*

Café douceur

*Gluten, lactose, oeuf*

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

## Allergens

## our starters

Œufs mayo  
Egg, mustardCalendos Frits  
Dairy, nuts

Rillettes de canard du Sud Ouest

La soupe à l'oignon  
Dairy, glutenAsperges de saison  
Egg, mustard, nutsCromesquis de cochon  
Gluten, eggPoireaux & stracciatella  
Dairy, mustard, nutsTarama à l'ancienne  
Gluten, dairy, fishArtichaut poivrade  
Egg, mustardFoie gras maison  
Gluten, nuts

## our dishes

La cheesy-coquille jambon truffe (version végétal possible)  
Gluten, dairy, eggLa pièce du boucher  
Egg, dairySaucisse - purée à la mode de Jeantou  
Dairy, nutsPêche du jour du chef Alexis  
FishMagret de coin coin  
DairyPlat végétal du moment  
Dairy, eggCordon bleu - purée  
Gluten, dairy, nutsSalade summer body  
Dairy, soja, sesameTartare au couteau  
Egg, mustardkids menu  
Dish : gluten, dairy, egg  
Dessert : gluten, dairy, egg, nuts

to share !

Côte de boeuf charolaise  
Dairy, eggMagret de canard à l'orange  
Dairy

## our desserts

Moelleux au chocolat pour deux  
Gluten, egg, dairyCrème brûlée vanille lavande  
Egg, dairyEntremet choco-café  
Dairy, egg, gluten, nutsCheesecake basque  
Dairy, gluten, nutsChou peanut  
Dairy, gluten, nuts, eggTarte du moment  
Gluten, eggCafé douceur  
Gluten, dairy, egg