

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

Œufs mayo <i>Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i>	.4
Tomates & burratina <i>En attendant les vacances à Capri, huile d'olive, citron et basilic nain</i>	.10
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer</i>	.6
Jambon melon comme chez mamie <i>Melon charentais, jambon de Bayonne de la maison Montauzer, vinaigrette acidulée</i>	.8
Houmous du chef <i>Pois chiches, purée de sésame, poudre d'olives noires, oeuf dur</i>	.7
Assiette d'Ossau Iraty <i>La star des fromages basques, en direct de la ferme Elizarea</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison</i>	.7
Sublime foie gras de canard <i>Foie gras artisanal du Gers à la fleur de sel, poivre noir et chutney maison</i>	.12
Tarama à l'ancienne <i>Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert et la touche d'huile d'olive de Grèce</i>	.8
Ceviche de poisson <i>Fines tranches de poisson selon arrivage, marinade au lait de coco, citron vert et piment rouge</i>	.10



SUGGESTIONS

du jour

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

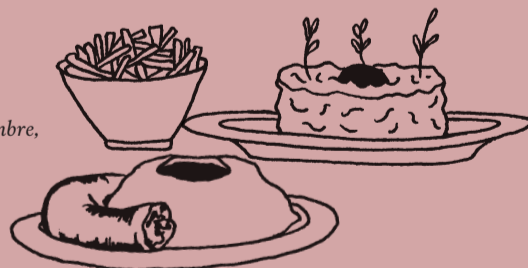
Menu kids

Grenadine ou menthe à l'eau
Coquillettes jambon au comté 18 mois
Madeleine coulis chocolat ou riz au lait

.12

nos plats

La cheesy-coquillette jambon truffe (option végé possible) <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été</i>	.19
La pièce du boucher <i>Bavette d'aloyau, sauce béarnaise, frites double cuisson</i>	.17
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Saucisse artisanale basque, purée de pomme de terre maison et jus de viande, comme à Albepierre</i>	.13
L'icône cordon bleu - purée <i>Poulet vendéen pané, jambon blanc, emmental et béchamel, purée de pomme de terre maison</i>	.16
Pêche du jour du chef Alexis <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.17
Magret de canard <i>Sublime magret de canard breton, 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
Tartare au couteau de charolaise <i>Cornichon, câpre, échalotte, persil, sauce maison, jaune d'œuf confit, frites double cuisson</i>	.16
Côte de boeuf charolaise <i>Belle pièce à partager, accompagnement frites double cuisson</i>	.95€/Kg
Caesar salad remix ft. halloumi <i>Halloumi pané, salade romaine, tomates cerises, parmesan, croûtons et sauce cesar</i>	.17



et pour finir

Mi-cuit au chocolat <i>Chocolat noir Valrhona 62%, crème anglaise maison, crumble chocolat en topping</i>	.7
La tarte du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>	.8
Paris-Brest à la pistache <i>Gros chou, ganache montée pistache, praliné pistache maison, pistaches on top</i>	.8
Cheesecake basque <i>Crumble amande et fleur de sel, confiture à la cerise noire</i>	.8
Riz au lait <i>Riz au lait vanille super onctueux, riz soufflé caramélisé</i>	.7
Et pour une touche sucrée finale... Café douceur <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^t-Antoine, Paris 11^e

the menu

(here everything is homemade)

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

our starters

Œufs mayo <i>Free-range egg, comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	.4
Tomates & burrata <i>While waiting for vacation in Capri, olive oil, lemon, and basil</i>	.10
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Creamy rillettes from maison Montauzer</i>	.6
Jambon melon comme chez mamie <i>Charentais melon, bayonne ham from maison Montauzer, tangy vinaigrette</i>	.8
Houmous du chef <i>Chickpeas, sesame, black olive powder, hard-boiled egg</i>	.7
Assiette d'Ossau Iraty <i>The star of Basque cheeses, directly from Elizarea farm</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>Porc shoulder slowly cooked for 16 hours and deep fried into balls, homemade ketchup</i>	.7
Sublime foie gras de canard <i>Artisanal foie gras from the Southwest of France & homemade chutney</i>	.12
Tarama à l'ancienne <i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest, olive oil on top</i>	.8
Ceviche de poisson <i>Slices of fish (depending on availability), marinated in coconut milk, lime, and red chili</i>	.10



SUGGESTIONS

of the day

Ask our Rositos for more information !

Enjoy your meal !

Kids menu

Grenadine or mint water
French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham & 18 months comté
Madeleine chocolate coulis or rice pudding

.12

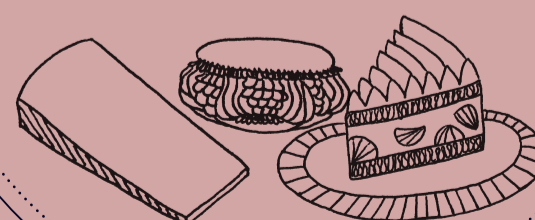
our dishes

La cheesy-coquille jambon truffe (vegetarian option 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, french fries</i>	.17
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Handmade pig sausage from Aveyron, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre</i>	.13
L'icône cordon bleu - purée <i>French chicken, artisanal Paris ham, emmental and béchamel, homemade mashed potatoes</i>	.16
Pêche du jour du chef Alexis <i>Fish of the day - Ask your Rosito waiters for more info !</i>	.17
Magret de canard <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>	.16
Tartare au couteau de charolaise <i>Gherkin, capers, shallots, parsley, homemade sauce, candied egg yolk, double-cooked French fries</i>	.16
Côte de boeuf charolaise <i>Beautiful cut to share, served double-cooked French fries</i>	.95€/Kg
Caesar salad remix ft.halloumi <i>Breaded halloumi, romaine salad, cherry tomato, parmesan, croutons and caesar sauce</i>	.17



our desserts

Mi-cuit au chocolat <i>Dark Valrhona chocolate 62%, homemade crème anglaise, chocolate crumble topping</i>	.7
La tarte du moment <i>Ask your Rosito waiters for more info !</i>	.8
Paris-Brest à la pistache <i>Large chou pastry, pistachio whipped ganache, homemade pistachio praline, pistachios on top</i>	.8
Cheesecake Basque <i>Almond and fleur de sel crumble, black cherry jam</i>	.8
Riz au lait <i>Super creamy vanilla rice pudding, caramelized puffed rice</i>	.7
And for a final sweet touch...	
Café douceur <i>(only for lunch)</i>	.5



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>	.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>		.28	
Graves, Château Trebiac, <i>Arnaud de Butler, 2019</i>		.29	
Côtes-du-Rhône, <i>La Part des Vivants, Domaine Garon, 2022</i>	.6	.30	
Chinon, <i>La Cuisine de ma mère, Domaine Nicolas Grosbois, 2023, B&N*</i>	.7	.31	.62
Urbe, <i>Corbières, 2020</i>		.33	
Crozes-Hermitage, <i>Etincelle, Domaine Saint-Clair, 2022, conversion bio</i>	.8	.37	.74
Cabernet-Sauvignon, VDF, <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>		.37	
Morgon, Côte du Py, <i>Steeve Charvet, 2022</i>		.37	
Saint-Nicolas de Bourgueil, <i>Les Gravières, Domaine du Mortier, 2021, B&N*</i>		.38	
Saint-Emilion, <i>Château Bellegrave, 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, <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2022, bio</i>		.45	
Chénas, <i>Rouge Caillou, Domaine Dominique Piron, 2020</i>		.46	
Pays d'Oc, <i>Les Creisses, Domaine Des Creisses, 2022</i>		.52	
Rouge d'automne, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&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 & Fils, 2020</i>		.77	
Margaux, <i>Baron de Brane, Domaine Henri Lurton, 2015</i>		.78	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2021</i>		.84	
Beaune 1 ^{er} 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 & 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&N*</i>		.44	
Sancerre, <i>Domaine Denizot, 2022, conversion bio</i>		.46	
Chablis, <i>Domaine des Malandes, 2023, bio</i>	.9	.45	
Viré-Clessé, <i>Harmonie, Domaine de la Verpaille, 2022, bio</i>		.49	
Saint-Véran, AOC, <i>Domaine des Correaux, 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, <i>Clos des Luchets, 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, <i>L'Effronté, Château les Valentines, 2022</i>	.6	.27	
Eau de Rosée, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N*</i>		.40	
Alsace, <i>Riesling de macération, Domaine Loberger, 2020 (vin orange), bio & BD*</i>		.50	

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

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



BRASSERIE ROSIE

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

Allergènes

nos entrées

Œufs mayo <i>Oeuf, arachide, moutarde</i>	.4
Tomates & burratina <i>Lactose</i>	.9
Rillettes de canard du Sud Ouest /	.6
Jambon melon comme chez mamie /	.8
Houmous du chef <i>Sésame, oeuf</i>	.7
Assiette d'Ossau Iraty <i>Lactose</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>Gluten, oeuf</i>	.7
Sublime foie gras de canard /	.12
Tarama à l'ancienne <i>Gluten, lactose, poisson</i>	.8
Ceviche de poisson <i>Poisson, soja</i>	.10



nos plats

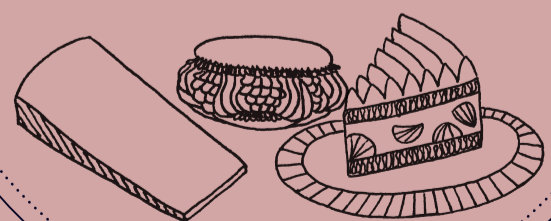
La cheesy-coquille jambon truffe (option végé possible) <i>Gluten, lactose, oeuf</i>	.19
La pièce du boucher <i>Oeuf, lactose</i>	.17
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Gluten, lactose, fruits à coque</i>	.13
L'icône cordon bleu - purée <i>Fruits à coque, lactose, gluten</i>	.16
Pêche du jour du chef Alexis <i>Fruits à coque, lactose</i>	.17
Magret de canard <i>Lactose</i>	.21
Plat végétal du moment <i>Lactose, fruits à coque</i>	.16
Tartare au couteau de charolaise <i>Oeuf</i>	.16
Côte de boeuf charolaise	.95€/Kg
Caesar salad remix ft. halloumi <i>Oeuf, moutarde, lactose, gluten</i>	.17



menu kids .12
Plat : *gluten, lactose, oeuf*
Dessert : *gluten, lactose, oeuf, fruits à coque*

et pour finir

Mi-cuit au chocolat <i>Gluten, oeuf, lactose</i>	.7
La tarte du moment <i>Gluten, lactose, oeuf</i>	.8
Paris-Brest à la pistache <i>Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson</i>	.8
Cheesecake basque <i>Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf</i>	.8
Riz au lait <i>Lactose, fruits à coque</i>	.7
Café douceur <i>Gluten, lactose, oeuf</i>	.5



Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vigneron, 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.

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

Allergens

OUR starters

Œufs mayo <i>Egg, nuts, mustard</i>	.4
Tomates & burratina <i>Lactose</i>	.9
Rillettes de canard du Sud Ouest /	.6
Jambon melon comme chez mamie /	.8
Houmous du chef <i>Sesame, egg</i>	.7
Assiette d'Ossau Iraty <i>Lactose</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>Gluten, egg</i>	.7
Sublime foie gras de canard /	.12
Tarama à l'ancienne <i>Gluten, lactose, fish</i>	.8
Ceviche de poisson <i>Fish, soja</i>	.10



our dishes

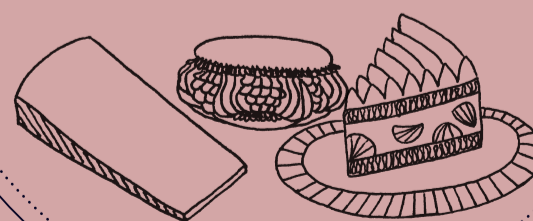
La cheesy-coquille jambon truffe (option végété possible) <i>Gluten, lactose, egg</i>	.19
La pièce du boucher <i>Egg, lactose</i>	.17
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Gluten, lactose, nuts</i>	.13
L'icône cordon bleu - purée <i>Nuts, lactose</i>	.16
Pêche du jour du chef Alexis <i>Gluten, nuts</i>	.17
Magret de canard <i>Lactose</i>	.21
Plat végété du moment <i>Lactose, nuts</i>	.16
Tartare au couteau de charolaise <i>Egg</i>	.16
Côte de boeuf charolaise	.95€/Kg
Caesar salad remix ft. halloumi <i>Egg, mustard, lactose</i>	.17



kids menu .12
Plat : gluten, lactose, egg
Dessert : gluten, lactose, egg, nuts

our desserts

Mi-cuit au chocolat <i>Gluten, egg, lactose</i>	.7
La tarte du moment <i>Gluten, lactose, egg</i>	.8
Paris-Brest à la pistache <i>Lactose, egg, gluten, fish, nuts</i>	.8
Cheesecake basque <i>Gluten, lactose, nuts, egg</i>	.8
Riz au lait <i>Lactose, nuts</i>	.7
Café douceur <i>Gluten, lactose, egg</i>	.5



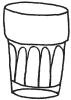
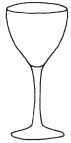
Brasserie by Juliette and Kevin - thanks to all the producers, breeders, winemakers, distillers, fishermen, oysterculturists, pickers.....,
to all those people who are convinced, as we are, that an amazing brasserie must have exceptional products, and that our mission is to make them accessible to as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

BRASSERIE ROSIE

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

les Boissons



Cocktails
Digestifs
Limonades

•
•
•



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

nos cocktails

qui réchauffent l'atmosphère

Teddy, notre chef barman vous a concocté une carte de cocktails de saison, réalisée avec des alcools produits 100 % en France.



Rosie .10

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



Week-end à St-Tropez .11

Gin bio Tessendier infusé au romarin, cordial de litchi maison, sirop de lavande, limonade pamplemousse Fentimans



Saint-Germain Tonic .12

Liqueur de melon Belle Gnole, liqueur de sureau Nusbaumer, tonic, feuilles de menthe



Daiquiricus .12

Rhum blanc La Favorite, sirop d'Agave, citron vert, sirop de palo santo, brume bergamote Italicus, glaçon au bissap



Bellini des bois .11

Crème de pêche, coulis de framboise, crémant, eau festive, framboises craquantes



Spritz Rosie .10

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



Tequila Güey .12

Liqueur de mandarine Napoléon, tequila blanche, sirop de melon, jus de pamplemousse, bitter orange et brume de poivre blanc fumée



Enzo's Tribute .13

Liqueur Chambord, crème de cerise Briottet, triple sec, citron vert et tonic fleur de sureau Fentimans



D'artagnan Favourite's .11

Blanche d'Armagnac infusée au clou de girofle, liqueur de prune et noix de St-Jean, sirop maison à l'ananas rôti, sirop de falernum, citron vert



Pornstar Amateur .12

Whisky Cooper Dog, sirop de fruit de la passion et vanille, blanc d'oeuf, citron vert, never without prosecco

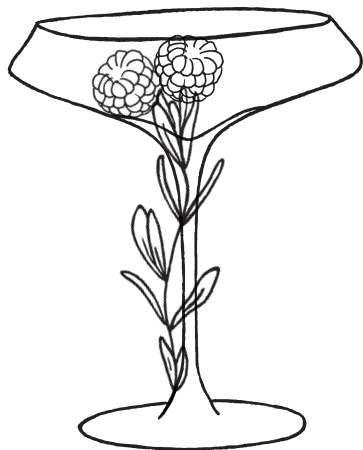
nos cocktails

SANS ALCOOL



Thé glacé signature .4,5

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



Pinky Glow .8

BTTR par JNPR (Bitter), jus de goyave,
coulis de framboise, sirop de basilic
thaï et citronnelle maison, groseilles
on top



Tutti Frutti Mocktail .6

Jus d'ananas, coulis de grenade, sirop de
lavande, jus de citron vert, touche
de coco

nos cocktails

CLASSIQUES

Teddy, notre chef barman vous a concocté une carte de cocktails classiques comme on les aime.

ESPRESSO MARTINI	.11	OLD FASHIONED	.10
PISCO SOUR	.14	MARGARITA	.12
MAI TAI	.13	MANHATTAN	.12
COSMOPOLITAIN	.9	WHISKY SOUR	.10
NEGRONI	.12	FRENCH 75	.9
		BLOODY MARY	.12





nos digestifs

100% français



ABSINTHE

	<i>4 cl</i>
La Fée NV	.7
Pernod	.13

CALVADOS

	<i>4 cl</i>
Pommeau domaine de la Flaguerie	.6
Coquerel	.6
Double Jus 30&40	.8
Domaine de la Flaguerie, Fine, VS	.8
Père Magloire VSOP	.10
Christian Drouin	.10
Domaine de la Flaguerie, Hors d'âge	.14

COGNAC & ARMAGNAC

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

EAU DE VIE

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

LIQUEURS TRADITIONNELLES

	4 cl
Suze	.5
Chambérizette	.6
Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki	.6
Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki	.6
Menthe poivrée - Nusbaumer	.7
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
Chartreuse jaune	.10
Chartreuse verte	.10
Cédratine Mattei	.10

NOS SPIRITUEUX

GIN

	4 cl
Mattei distilled Gin	.10
Gin XII	.11
G'Vine	.11
Citadelle	.12
Malouin's Blé noir	.12
Jos Berri	.12
Christian Drouin	.12
Rivage	.13

VODKA

	4 cl
Nuage	.8
Pyla	.9
Grey Goose	.10
Belvedere	.11

WHISKY

	4 cl
P&M Tourbé	.12
P&M Red Oak	.16

Bellevoye Bleu	.11
Bellevoye Noir	.14
Bellevoye Rouge	.16
Bellevoye Blanc	.13
Evan Williams Bourbon	.8
Rittenhouse Rye	.12

LIQUEUR D'AGAVE

Tequila Calle 23	.11
Mezcal Bruxo X	.12

RHUM

3 Rivières cuvée spéciale	.7
Habitation Saint-Etienne HSE	.9
Clément VSOP	.11
Cachaça Leblon	.11
Botran 15 ans	.11
Rivières Triple Millésime	.14
Damoiseau Vieux XO	.12
3 Rivières 12 ans	.15

NOS BOISSONS

BIÈRES

	33 cl	50 cl
Blonde - La Roteuse	.4	.7
Blanche - La Parisienne	.6	.9
IPA - La Parisienne	.6	.9
Bière du moment - Demandez à nos Rositos		
Picon bière (+.1 sur la bière)		

NOS APÉRITIFS ANISÉS

Ricard	.3,5
Pastis 51	.4
Pastis Henri Bardouin	.4,5
Pastis Château des Creissauds millésime 2020 (<i>une tuerie à ne pas rater</i>)	.5,5

VERMOUTH (*supp. tonic .2€*)

Vermouth Dolin Blanc	.5
Vermouth Dolin Rouge	.5
Vermouth Dolin Dry	.5

Byrrh	.5
Rinquinquin à la pêche	.6
Lillet Blanc	.6
St-Raphaël Ambré	.6
St-Raphaël Rouge	.6
Carpano Bitter	.7
Amaro Angustura	.7
Carpano Antica Formula	.9

JUS PAR ALAIN MILLIAT

	20 cl
Fraise, Pêche blanche, Pomme cox's, Tomate rouge	.6

SIROP

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

BOISSONS GAZEUSES

Limonade	.4,5
Coca-Cola	.5
Coca-Cola zéro	.5
Schweppes tonic, 20 cl	.5
Schweppes ginger beer, 20 cl	.5
Schweppes ginger ale, 20 cl	.5

EAU

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

BOISSONS CHAUDES *Supplément lait et lait végétal (+.0,5)*

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
Cacaolac (<i>servi froid</i>)	.6

BRASSERIE ROSIE

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