

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^eLe 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
Œuf cocotte au maroilles <i>Œuf, crème fraîche épaisse, champignons poêlés, maroilles, croûtons de pain et piment d'Espelette</i>	.7
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
Artichow <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
Velouté de butternut <i>Gourmand et réconfortant, servi avec un espuma à l'estragon et chataignes concassées</i>	.6
Tarama à l'ancienne <i>Œufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert et une touche d'huile d'olive de Crète</i>	.8
Escargots à la Bourguignonne <i>Escargots gratinés avec une belle persillade à l'ail</i>	.12
Céleri rémoulade <i>Servi avec des noisettes concassées et des pickles de graines de moutarde</i>	6.5
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 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, 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 Albepierre</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 végétal 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 d'hiver <i>Quinoa, trévisse & castel franco, butternut rôti au miel et au romarin, noix torréfiées, pommes, bleu d'Auvergne, vinaigrette à la moutarde et au miel</i>	.16
Chicken parmigiana <i>Blanc de poulet français gratiné à la mozzarella, sauce tomate maison et servi avec des frites double cuisson</i>	.17
Kefta de boeuf aux épices & houmous maison <i>Servi avec une salade de concombres aux herbes fraîches</i>	.19
Tartare au couteau <i>À composer soi-même : jaune d'œuf confit à la sauce soja salée, sauce cocktail spicy, câpres, cornichons, échalotes, ciboulette et frites double cuisson</i>	.18

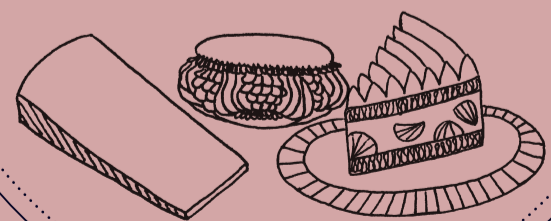


à partager !

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

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
Délicieuse tarte tatin <i>Sablé breton maison, pommes Golden caramélisées, accompagnée d'une cuillère de crème fraîche d'Isigny</i>	.8
Et pour une touche sucrée finale...	
Notre café douceur...	.5
<i>Seulement le midi</i>	



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, 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 S^t-Antoine, Paris 11^e

the menu

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

our starters

Œufs mayo <i>Free-range eggs and comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	.4
Œuf cocotte au maroilles <i>Egg with thick crème fraîche, Paris mushrooms, Maroilles cheese, crispy bread croutons & Espelette pepper</i>	.7
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Duck rillettes* from maison Montauzer</i>	.7
La soupe à l'oignon <i>French onion soup, gratined with Emmental, and french baguette</i>	.10
Artichow <i>Marbled with artichoke heart, 18-month-aged Comté cheese, and smoked bacon</i>	.9
Cromesquis d'épaule de cochon <i>Pork shoulder slowly cooked for 16hrs, shape into balls, deep fried, homemade ketchup</i>	.7
Velouté de butternut <i>Warm and comforting, served with tarragon espuma and crushed chestnuts</i>	.6
Tarama à l'ancienne <i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest with Cretan olive oil on top</i>	.8
Escargots à la Bourguignonne <i>Baked snails with garlic and parsley butter</i>	.12
Céleri rémoulade <i>Served with crushed hazelnuts and mustard seed pickles</i>	.6,5
Foie gras de canard <i>IGP Landes foie gras, corn-fed, served with an onion chutney</i>	.16
Os à moelle <i>Roasted marrow bones, served with gremolata, fleur de sel, and garlic toasts</i>	.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

La cheesy-coquillette jambon truffe (version végété possible) <i>French coquillettes, artisanal Paris ham, Paris mushrooms, Comté cheese 18 months, summer truffle cream</i>	.19
La pièce du boucher <i>Flank steak served with double-cooked fries and blue cheese or shallot sauce</i>	.18
Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Basque artisanal sausage, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albeperre</i>	.13
Saumon à l'oseille <i>Salmon ballotine, sautéed spinach with butter, basmati rice and sorrel cream</i>	.18
Pêche du moment du chef Alexis <i>Catch of the day - Ask our Rositos staff! Prices may vary depending on the catch...</i>	...
Plat végété du moment <i>Ask our Rositos staff for more info regarding this vegetarian dish!</i>	.16
Sublime magret de canard <i>Directly from the Landes and corn-fed, served with ginger carrot purée, roasted baby carrots, and a honey-rosemary sauce</i>	.22
Salade d'hiver <i>Quinoa, radicchio & castelfranco, honey and rosemary roasted butternut squash, toasted walnuts, apples, Bleu d'Auvergne, mustard and honey vinaigrette</i>	.16
Chicken parmigiana <i>French chicken gratinated with mozzarella, homemade tomato sauce, served with double-cooked fries</i>	.17
Kefta de boeuf aux épices & houmous maison <i>Served with a cucumber salad with fresh herbs</i>	.19
Tartare au couteau <i>Do it yourself: soy-cured egg yolk, spicy cocktail sauce, capers, gherkins, shallots, chives, and double-cooked fries</i>	.18

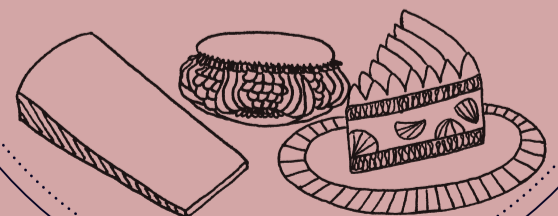


To share!

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

our desserts

Moelleux au chocolat pour deux <i>To be devoured with a vanilla-infused crème anglaise (Don't worry, be patient... Expect a 15-minute wait)</i>	.16
Riz au lait <i>Ultra creamy and perfectly vanilla-flavoured, topped with caramelised puffed rice</i>	.7
Paris-Brest <i>Big choux, cocoa craquelin, praline, and hazelnut whipped ganache</i>	.8
Cheesecake basque <i>Crispy almond biscuit with fleur de sel and condiment of seasonal fruits</i>	.8
Délicieuse tarte tatin <i>Breton shortbread, caramelised Golden apples, served with a spoonful of Isigny crème fraîche</i>	.8
And for a final sweet touch...	
Our café douceur... <i>Only for lunch</i>	.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. 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



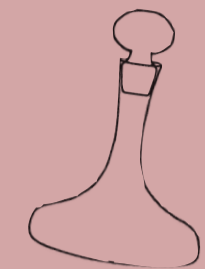
CHAMPAGNE & bulles

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



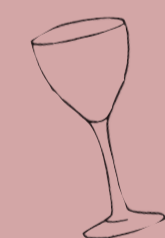
ROUGE

	12,5CL	75CL	150CL
Faugères, AOP, <i>Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Henri, 2022, bio</i>	.5	.25	.50
Pays-d'Oc, IGP, Pinot Noir, <i>Les Turitelles Altugnac, 2023</i>	.6	.29	
Graves, AOP, Château Trebiac, <i>Arnaud de Butler, 2020</i>	.7	.31	
Côtes-du-Rhône, AOC, La Part des Vivants, <i>Domaine Garon, 2023</i>	.7	.31	
Chinon, AOP, La Cuisine de ma mère, <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2023, B&N*</i>		.33	.66
Corbières, AOP, Urbe, <i>Domaine Antonini, 2020</i>		.34	
Morgon, AOC, Côte du Py, <i>Steeve Charvet, 2023</i>		.39	
Crozes-Hermitage, AOP, Etincelle, <i>Domaine Saint-Clair, 2023, conversion bio</i>		.39	.78
Saint-Emilion, AOC, <i>Château Bellegrave, 2022</i>		.40	
Moulin à Vent, AOC, <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, bio</i>		.40	
Sancerre, AOC, <i>Domaine Georges Millerioux, 2023</i>		.43	
Bourgogne, Pinot Noir, AOC, <i>Domaine J.C Garnier, 2023</i>	.9	.44	
Heritage Pic Saint-Loup, AOC, Tour de Pierres, <i>Ravaille Frères vignerons, 2023, bio</i>		.45	
Morgon, AOC, <i>Jean Foillard, 2023</i>		.48	
Pays d'Oc, IGP, Les Creisses, <i>Domaine Des Creisses, 2023</i>		.52	
Saint-Joseph, AOC, 'Les Coteaux', <i>Domaine Durand, 2023</i>		.57	
Pessac-Léognan, AOC, <i>La Croix de Carbonnieux, 2020</i>		.60	
Hautes-Côtes de Beaune, AOC, <i>Domaine J.C Garnier, 2023</i>		.62	
Patrimonio, AOP, <i>Domaine Leccia, 2020, bio</i>		.65	
Hautes-Côtes de Nuits, AOP, <i>Domaine Billard Père et Fils, 2022</i>		.71	
Châteauneuf-du-Pape, AOC, <i>Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2022</i>		.77	
Margaux, AOC, Baron de Brane, <i>Domaine Henri Lurton, 2017</i>		.78	
Bandol, AOC, <i>Domaine Tempier, 2021</i>		.84	
Monthélie, AOP, 1 ^{er} Cru, Les Champs Fulliot, <i>Domaine Florent Garaudet, 2022</i>		.100	
Côte-Rôtie, AOC, 'La Sybarine', <i>Domaine Garon, 2023</i>		.107	
Pommard, AOP, Vieilles Vignes, <i>Domaine Florent Garaudet, 2022</i>		.130	
Pauillac, AOC, <i>Château Dompierre, 2015</i>		.135	
Saint Julien, AOC, 4 ^{ème} Grand Cru Classé, <i>Château Talbot, 2011</i>		.199	
Clos Vougeot, AOC, <i>Le Petit Mauperthuis, Domaine Daniel Rion & Fils, Grand Cru, 2016</i>		.235	



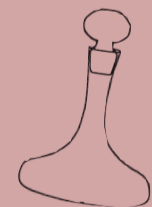
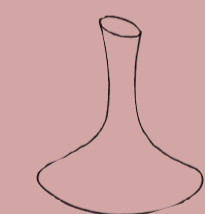
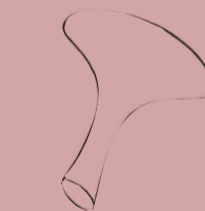
Vins de France

Bob Singlar, VDF, <i>Domaine de La Mongestine, 2025, nature</i>	.6,5	.30	
Cabernet-Sauvignon «Combe Croze», VDF, <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>		.38	
Rouge d'automne, VDF, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N*</i>		.53	



BLANC

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



ROSÉ & ORANGE

	12,5CL	75CL	150CL
L'Effronté, IGP Méditerranée, <i>Château les Valentines, 2024</i>	.6	.27	
Riesling de macération, AOC, <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), bio & BD*</i>		.50	

Vin de France

Eau de Rosée, VDF, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2023, BD&N*</i>	.8	.40	
--	----	-----	--



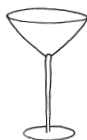
Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période. Taxes et service compris, prix en euro net.

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

BRASSERIE ROSIE

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

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



Café Coco

Original & Exotique - 11cl

Vodka bio Tessendier, liqueur de café, sirop de sucre, lait de coco et café de notre torréfacteur Lomi

.11



Cognac n' Pears

Raffiné & Généreux - 8,5cl

Cognac bio Tessendier, Double Jus, coulis de poire et purée de marron

.12



Speculoos Sour

Gourmand & Onctueux - 13cl

Vodka bio Tessendier, sirop de spéculoos, jus de pomme, liqueur de vanille, jus de citron vert et Angostura bitter

.12



Spicy Rhum

Caractériel & Épicé - 8,5cl

Rhum Trois Rivières Ambré, liqueur de piment Baccae, sirop de sucre, bitter au chocolat

.13



Sexy Raspberry

Frais & Fruité - 8,5cl

Gin bio Tessendier, liqueur de framboise et liqueur de sureau Nusbaumeur, jus de citron vert, Schweppes Selection fleur de sureau & pêche blanche

.13



Spritz Rosie

Amer & Doux - 16cl

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

.10



Golden Tonic

Floral & Pétillant - 7,5cl

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

.12

nos cocktails

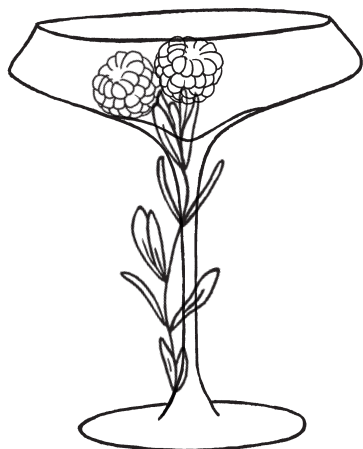
SANS ALCOOL



Thé Glacé Signature .4,5

- 15cl

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



Spritz 00 .7,5

- 13cl

SPRZ par JNPR, Scwheppes Tonic



Apples & Pears Therapy .6

- 9,5cl

Jus de pomme et de poire,
sirop de verveine maison, sirop d'épices
d'hiver 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 .12

Whisky Bulleit Bourbon
- 4,5cl

Margarita .13/.14

Mezcal Montelobos/Don Julio Blanco
- 8cl

Fleur de Sureau Spritz .11

Liqueur de fleur de Sureau Nusbaumer
- 18cl

Cosmopolitain .9

Vodka Bio Tessendier
- 10cl

Basil Smash .12

Gin Bio Tessendier
- 7cl

Porn Star .12

Vodka Bio Tessendier
- 10cl

Espresso Martini .12

Vodka Bio Tessendier
- 9cl

Moscow mule .9

Vodka Bio Tessendier
- 15cl

Daiquiri .11

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

Negroni .12/15

Gin Tanqueray / Mezcal Montelobos
inclus Vermouth Rouge Del Professore
ou Vermouth Antica Formula (+2€)
- 9cl

Last World .14

Gin Bio Tessendier
- 9cl

BRASSERIE ROSIE *présente*

nos digestifs

100 % français

LIQUEURS TRADITIONNELLES

	<i>4 cl</i>
Suze	.5
Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki	.6
Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki	.6
Menthe pastille - Giffard	.6
Fleur de sureau - Nusbaumer	.7
Framboise - Nusbaumer	.7
Fine d'orange - Nusbaumer	.8
Génépi des Pères Chartreux	.8
Chambord	.9
Cointreau	.9
Gentiane des Pères Chartreux	.9
Bénédictine	.9
Liqueur de rhum - Ferroni	.9
Myrte Blanche ou Rouge - Mattei	.10
Cédratine Mattei	.10
Ratafia de Marseille - Ferroni	.10
Chartreuse jaune	.12
Chartreuse verte	.12

NOS SPIRITUEUX

COGNAC & ARMAGNAC

	<i>4 cl</i>
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

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

GIN

	<i>4 cl</i>
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

	<i>4 cl</i>
Trois Rivères - Cuvée de l'Océan	.8
Rhum ambré - Ferroni	.10
Clément VSOP	.11
Cachaça Leblon	.11
Botran	.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

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

ABSINTHE

	<i>4 cl</i>
La Fée NV	.7
Pernod	.13

CALVADOS

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

VODKA

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

WHISKY

	<i>4 cl</i>
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

	<i>2 cl</i>
Ricard	.3,5
Pastis 51	.4
Pastis Henri Bardouin	.4,5
Pastis Château des Creissauds millésimé (<i>une tuerie à ne pas rater</i>)	.7

VERMOUTH (*supp. tonic .2€*)

	<i>4 cl</i>
Vermouth Carpano classico	.5
Vermouth Carpano dry	.5
Byrrh	.5
Lillet Blanc	.6
Rinquiquin 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

	33 cl	50 cl
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
Entrées / Starters														
Œuf mayo					X	X				X				
Oeuf cocotte au maroilles	X				X				X					
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				
Velouté de butternut		X							X					
Escargots à la Bourguignonne									X					
Tarama à l'ancienne	X	PEUT CONTENIR*		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*	X		PEUT CONTENIR*			
Céleri rémoulade		X		X	X	X			X	X				
Foie gras de canard										X				
Os à moelle	X	X		X				PEUT CONTENIR*		X	PEUT CONTENIR*			
Plats / Mains														
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				
Salade d'hiver	X	X		X		X			X	X	PEUT CONTENIR*			
Tartare au couteau	X				X	X		X		X				
Saumon à l'oseille							X		X	X				
Kefta de boeuf aux épices douces & houmous	PEUT CONTENIR*			PEUT CONTENIR*							X			
À Partager / To share														
Côte de boeuf charolaise									X	PEUT CONTENIR*				
Magret de canard au miel et romarin									X	X				
Menu Kids														
Cheesy Coquille	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					
Riz au lait		PEUT CONTENIR*			X		X	PEUT CONTENIR*	X					
Délicieuse tarte tatin	X	PEUT CONTENIR*			X			PEUT CONTENIR*	X					
Cheesecake basque	X	X			X				X					
Paris-Brest	X	X			X		PEUT CONTENIR*	PEUT CONTENIR*	X					

*MAY CONTAIN

BRASSERIES À LA MODE