

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€)

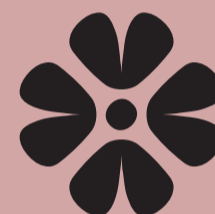
nos entrées

Œufs mayo <i>Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i>	.4
Asperges des Landes <i>Asperges blanches des Landes, sauce hollandaise, oeuf mimosa, noisettes concassées</i>	.10
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer</i>	.6
Tzatziki basque <i>Concombre, tomate, oignon, ail, crème fraîche, piment d'Espelette, noisettes concassées</i>	.6
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 homemade à l'ancienne <i>Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert et la touche d'huile d'olive de Grèce</i>	.8
Mini-croque jambon fromage <i>Pain de mie, jambon de Bayonne de la maison Montauzer, Ossau Iraty de la ferme Elizarea, beurre truffé</i>	.11



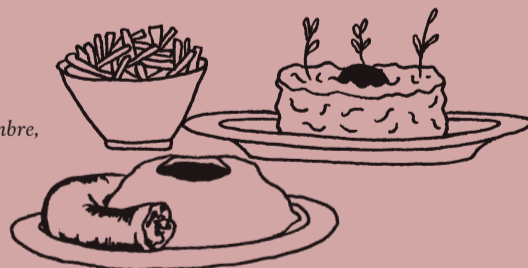
SUGGESTIONS

du jour

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

nos plats

La cheesy-coquillettes 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, comté 18 mois dégoulinant, purée de pomme de terre maison</i>	.16
Pêche du jour du chef Cyril <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 végétal du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations!</i>	.16
Tartare au couteau de charolaise <i>Cornichon, câpre, échalote, persil, sauce maison, jaune d'œuf confit, frites double cuisson</i>	.16
Filet de boeuf <i>Filet de boeuf en direct de la Corrèze, sauce échalote, frites double cuisson</i>	.33
Cesar salad remix ft. halloumi <i>Halloumi pané, salade romaine, tomates cerises, parmesan, croûtons et sauce cesar</i>	.17



et pour finir

Gâteau choco-café <i>Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crèmeux Jivara, rocher choco</i>	.8
Tarte citron meringuée <i>Crème citron vert & big meringue italienne</i>	.7
Paris-Brest <i>Gros chou, crumble chocolat noir, praliné noisette du Piémont, crème noisette</i>	.8
Tarte fine aux pommes <i>Pâte feuilletée, compote de pomme maison à la vanille, pomme Golden en direct de notre maraîcher, caramel, crème d'Isigny</i>	.6
Banoffee pie <i>Croustillant spéculos maison, crème légère caramel beurre salé, compotée de bananes rôties, biscuit citron vert</i>	.8
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

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

the menu

(here everything is homemade)

nos entrées

Œufs mayo <i>Free-range egg, comforting Dijon mustard mayonnaise</i>	.4
Asperges des Landes <i>White asparagus from the South-West, hollandaise sauce, mimosa egg, crushed hazelnuts</i>	.10
Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Creamy rillettes from maison Montauzer</i>	.6
Tzatziki basque <i>Cucumber, tomato, onion, garlic, crème fraîche, Espelette pepper, chopped hazelnuts</i>	.6
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 homemade à l'ancienne <i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest, olive oil on top</i>	.8
Mini-croque jambon fromage <i>Soft bread, Bayonne ham from maison Montauzer, Ossau Iraty cheese from Elizarea farm, truffle butter</i>	.11

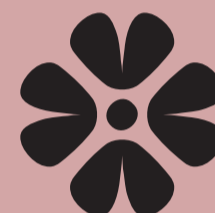


SUGGESTIONS

of the day

Ask our Rositos for more
information !

Enjoy your meal !



nos plats

La cheesy-coquillettes 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, Comté cheese 18 months, homemade mashed potatoes</i>	.16
Pêche du jour du chef Cyril <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
Filet de boeuf <i>Beef filet direct from Corrèze with shallot sauce, double-cooked French fries</i>	.33
Caesar salad remix ft.halloumi <i>Breaded halloumi, romaine salad, cherry tomato, parmesan, croutons and caesar sauce</i>	.17



et pour finir

Choco-coffee cake <i>Chocolate brownie, crispy feuillantine, almond/coffee praliné, creamy Jivara chocolate</i>	.8
Tarte citron meringuée (lime pie) <i>Lime cream, Swiss meringue, and candied yellow lemon zest</i>	.7
Paris Brest <i>Large chou pastry with light cream, black chocolate crumble, Piemont hazelnut praliné, hazelnut cream</i>	.8
Tarte fine aux pommes (apple pie) <i>Puff pastry, homemade vanilla apple compote, Golden apple, homemade caramel, Isigny cream</i>	.6
Banoffee pie <i>Homemade crunchy spéculos biscuit, light salted butter caramel, roasted bananas purée</i>	.8
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, ostreiculturists, 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>	.10	.60	
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	.23	.46
Saumur, Les Silices, <i>Domaine du Vieux Pressoir, 2020, HVE*</i>		.26	
Graves, Château Trebiac, <i>Arnaud de Butler, 2019</i>		.28	
Côtes-du-Rhône, La Part des Vivants, <i>Domaine Garon, 2022</i>	.6	.29	
Chinon, La Cuisine de ma mère, <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, BèN*</i>	.7	.30	.60
Urbe, <i>Corbières, 2020</i>		.32	
Crozes-Hermitage, Etincelle, <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion bio</i>	.8	.36	.72
Cabernet-Sauvignon, VDF, <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i>		.36	
Morgon, Côte du Py, <i>Steeve Charvet, 2022</i>		.36	
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Gravières, <i>Domaine du Mortier, 2021, BèN*</i>		.37	
Saint-Emilion, Château Bellegrave, <i>Château Bellegrave, 2019</i>		.38	
Moulin à Vent, <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, bio</i>	.8	.39	
Sancerre, <i>Domaine Georges Millerioux, 2022</i>		.42	
Heritage Pic Saint-Loup, Tour de Pierres, <i>Ravaille Frères vignerons, 2022, bio</i>		.44	
Chénas, Rouge Caillou, <i>Domaine Dominique Piron, 2019</i>		.45	
Pays d'Oc, Les Creisses, <i>Domaine Des Creisses, 2021</i>		.51	
Rouge d'automne, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N*</i>		.52	
Saint-Joseph, 'Les Coteaux', <i>Domaine Durand, 2021</i>		.56	
Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2020, bio</i>		.63	
Hautes-Côtes de Nuits, <i>Domaine Billard Père et Fils, 2022</i>		.69	
Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2020</i>		.75	
Margaux, Baron de Brane, <i>Domaine Henri Lurton, 2014</i>		.76	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2022</i>		.82	
Beaune 1 ^{er} Cru, <i>Domaine Philippe Germain, 2018</i>		.95	
Côte-Rôtie, 'La Sybarine', <i>Domaine Garon, 2022</i>		.105	
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	.23	
Melon de Bourgogne, VDF, <i>Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.28	
1753 Vermentino, <i>Chateau de Campuget, 2023</i>		.32	
Quincy, <i>Domaine Mardon, 2023, bio</i>	.7	.36	
Pouilly-fumé, <i>Domaine de Fontenille, 2023</i>	.8	.38	
Lys des Sables, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2023, BD&N*</i>		.43	
Sancerre, <i>Domaine Denizot, 2022, conversion bio</i>		.45	
Chablis, <i>Domaine des Malandes, 2022, bio</i>	.9	.45	
Viré-Clessé, Harmonie, <i>Domaine de la Verpaille, 2022, bio</i>		.48	
Saint-Véran, AOC, <i>Domaine des Correaux, 2021</i>		.49	
Bandol, <i>Domaine Tempier, 2022</i>		.65	
Saint-Romain, <i>Domaine Alain Gras, 2021</i>		.75	
Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2022, bio</i>		.79	
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	.26	
Eau de Rosée, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N*</i>		.39	
Alsace, Riesling de macération, <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), bio & BD*</i>		.49	

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^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

Franck, 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-Trop .11

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



Hakuna Matchatcha .10

Patxaka aux pommes, Armagnac blanche, Fine d'orange de Nusbaumer, citron vert, jus de poire, sirop de matcha



Spritz Rosie .10

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



Bellini des bois .11

Crème de pêche, coulis de framboise, crémant, eau festive, framboise craquante



Canopée Olé Olé .12

Vodka bio Tessendier, liqueur de rose, limonade rose, bitter cardamone et fleurs de toutes les couleurs



Sunlight des tropiques .13

Rhum la Favorite ambré, liqueur d'abricot, sirop de cannelle et gingembre, abricot et gingembre confit on top

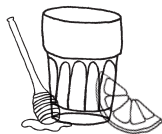


Crème de la crème .12

Scotch Glenlassie, sirop de crème brûlée, jus de citron, bitter orange, blanc d'oeuf et chantilly crème brûlée maison

nos cocktails

SANS ALCOOL



Thé glacé signature .4,5

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



Genièvre de Fontenay (RIP) .6

VRMH vermouth sans alcool, sirop
de baie de genièvre maison, tonic



Tutti Frutti Mocktail .6

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

nos cocktails

CLASSIQUES

Franck, 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
DAIQUIRI	.10	MANHATTAN	.12
COSMOPOLITAIN	.9	WHISKY SOUR	.10
NEGRONI	.12	FRENCH 75	.9
		BLOODY MARY	.12





nos digestifs

100% français



ABSINTHE

	<i>4 cl</i>
Pernod	.4
La Fée NV	.7

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

	<i>4 cl</i>
Suze	.5
Chambérisette	.6
Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki	.6
Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki	.6
Amérisse	.7
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

	<i>4 cl</i>
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

	<i>4 cl</i>
Nuage	.8
Pyla	.9
Grey Goose	.10
Belvedere	.11

WHISKY

	<i>4 cl</i>
P&M Red Oak	.12
P&M Tourbé	.16

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

LIQUEUR D'AGAVE

	4 cl
Tequila Calle 23	.11
Mezcal Bruxo X	.12

RHUM

	4 cl
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
La Roteuse / bière blonde	.4	.7
La blanche du moment	.6	.9
IPA du moment	.6	.9
Picon bière (+.1 sur la bière)		

NOS APÉRITIFS ANISÉS

	2 cl
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€*)

	5 cl
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

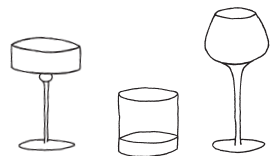
EAU

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso	.2,7
Café allongé	.2,7
Noisette	.3
Cappuccino	.4
Café frappé	.4,5
Thé vert, Thé noir « Le Parti du Thé »	.4,5
Infusiton Feel Good « Le Parti du Thé »	.4,5
<i>Supplément lait et lait végétal (+.0,5)</i>	

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



BRASSERIE ROSIE

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^e*Allergènes**nos entrées*

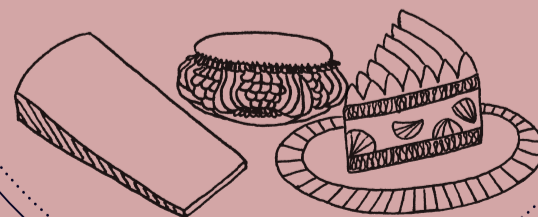
Œufs mayo <i>Oeuf, arachide, moutarde</i>	.4
Asperges des Landes <i>Oeuf, arachide, moutarde</i>	.10
Rillettes de canard du Sud Ouest /	.6
Tzatziki basque <i>Lactose, fruits à coque</i>	.6
Houmous du chef <i>Sésame, oeuf</i>	.7
Assiette d'Ossau Iraty <i>Lactose</i>	.10
Cromesquis de cochon <i>Gluten, oeuf</i>	.7
Sublime foie gras de canard /	.12
Tarama homemade à l'ancienne <i>Gluten, lactose, poisson</i>	.8
Mini-croque jambon fromage <i>Gluten, lactose</i>	.11

*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 Cyril <i>Fruits à coque, lactose</i>	.17
Magret de canard <i>Lactose</i>	.21
Plat végété du moment <i>Lactose, fruits à coque</i>	.16
Tartare au couteau de charolaise <i>Oeuf</i>	.16
Filet de boeuf <i>Lactose</i>	.33
Caesar salad remix ft. halloumi <i>Oeuf, moutarde, lactose, gluten</i>	.17

*et pour finir*

Gâteau choco-café <i>Gluten, oeuf, lactose, fruits à coque</i>	.8
Tarte citron meringuée <i>Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque, poisson</i>	.7
Paris-Brest <i>Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson, arachide</i>	.8
Tarte fine aux pommes <i>Gluten, lactose</i>	.6
Banoffee pie <i>Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque</i>	.8
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.

BRASSERIE ROSIE

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

Allergens

nos entrées

Œufs mayo <i>Egg, nuts, mustard</i>	.4
Asperges des Landes <i>Egg, nuts, mustard</i>	.10
Rillettes de canard du Sud Ouest /	.6
Tzatziki basque <i>Lactose, nuts</i>	.6
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 homemade à l'ancienne <i>Gluten, lactose, fish</i>	.8
Mini-croque jambon fromage <i>Gluten, lactose</i>	.11



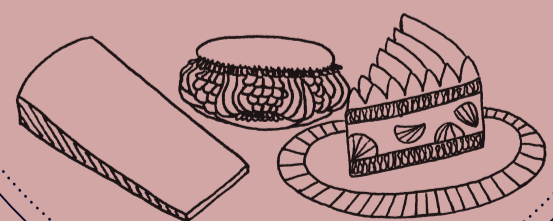
nos plats

La cheesy-coquille jambon truffe (option végétarien 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 Cyril <i>Gluten, nuts</i>	.17
Magret de canard <i>Lactose</i>	.21
Plat végétarien du moment <i>Lactose, nuts</i>	.16
Tartare au couteau de charolaise <i>Egg</i>	.16
Filet de boeuf <i>Lactose</i>	.33
Caesar salad remix ft. halloumi <i>Egg, mustard, lactose</i>	.17



et pour finir

Choco-coffee cake <i>Gluten, egg, lactose, nuts</i>	.8
Tarte citron meringuée (lime pie) <i>Gluten, lactose, egg, nuts, fish</i>	.7
Paris Brest <i>Lactose, egg, gluten, nuts, fish, peanut</i>	.8
Tarte fine aux pommes (apple pie) <i>Gluten, lactose</i>	.6
Banoffee pie <i>Gluten, lactose, egg, nuts</i>	.8
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.