

# 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

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Œuf mayo                                                                                         | .4  |
| <i>Œuf plein air, mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i>                            |     |
| Poireaux mimosa                                                                                  | .6  |
| <i>Poireaux tiède, sauce ravigote, mimosa</i>                                                    |     |
| Rillettes de canard du Sud Ouest                                                                 | .6  |
| <i>Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer</i>                                     |     |
| Camembert rôti délicieux                                                                         | .7  |
| <i>Demi camembert d'Isigny, ail, miel, romarin</i>                                               |     |
| Tartine de champignons                                                                           | .8  |
| <i>Pain de campagne Thierry Breton, tombée de champignons en persillade, sauce à l'ail</i>       |     |
| Assiette d'Ossau Iraty                                                                           | .10 |
| <i>La star des fromages basques, en direct de la ferme Elizarea, gelée au piment d'Espelette</i> |     |
| Cromesquis de cochon                                                                             | .7  |
| <i>16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison</i>                                |     |
| Sublime foie gras de canard                                                                      | .12 |
| <i>Foie gras artisanal à la fleur de sel et poivre noir &amp; chutney maison</i>                 |     |
| Tarama homemade à l'ancienne                                                                     | .8  |
| <i>Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert</i>                                            |     |
| Jambon de Bayonne affiné 12 mois                                                                 | .9  |
| <i>En direct de la maison Montauzer, affiné en cave à l'air libre</i>                            |     |



### SUGGESTIONS du jour

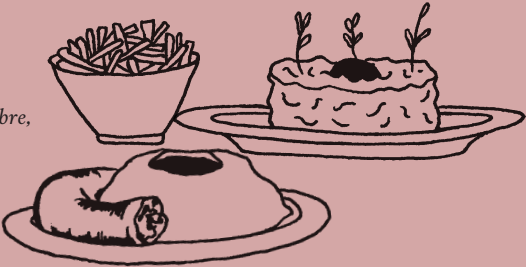
***Demandez à nos Rositos pour  
plus d'informations***

***On vous souhaite  
un bon appétit !***



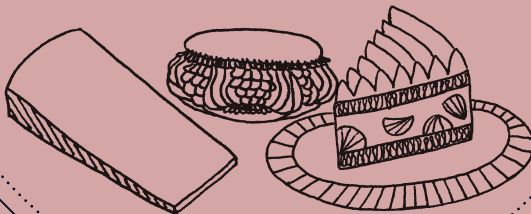
### nos plats

|                                                                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La cheesy-coquillettes jambon truffe (option végétarien possible)                                                                        | .19     |
| <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, champignons de Paris, comté 18 mois, crème de truffe d'été</i>                               |         |
| La pièce du boucher                                                                                                                      | .17     |
| <i>Bavette d'ail, sauce béarnaise, frites double cuisson</i>                                                                             |         |
| Saucisse - purée à la mode de Jeantou                                                                                                    | .13     |
| <i>Saucisse artisanale basque, purée de pomme de terre maison et jus de viande, comme à Albepierre</i>                                   |         |
| Épaule d'agneau du Limousin                                                                                                              | .19     |
| <i>Épaule d'agneau cuite 5h puis roulée et confite au romarin, purée de pomme de terre maison, jus corsé d'agneau, danse du Limousin</i> |         |
| Pêche du jour du chef Cyril                                                                                                              | .17     |
| <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>                                                                                 |         |
| Magret de canard                                                                                                                         | .19,5   |
| <i>Sublime magret de canard breton, purée carotte gingembre, carottes fanes rôties, sauce miel gingembre romarin</i>                     |         |
| Plat végétarien du moment                                                                                                                | .16     |
| <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i>                                                                                 |         |
| Tartare au couteau de charolaise                                                                                                         | .16     |
| <i>Cornichon, câpres, échalotte, persil, sauce maison, jaune d'œuf confit, frites double cuisson, feuilles de chêne</i>                  |         |
| Côte de bœuf charolaise                                                                                                                  | .85€/Kg |
| <i>Belle pièce à partager, accompagnement frites double cuisson et sauce béarnaise</i>                                                   |         |
| Gigot de poulet                                                                                                                          | .15     |
| <i>Gigot de poulet Vendéen cuite à basse température et mariné aux épices douces, frites double cuisson, jus corsé</i>                   |         |
| Ravioles du Dauphiné presque libéré                                                                                                      | .15     |
| <i>Ravioles artisanales du Dauphiné IGP et label rouge, fondue de poireau, beurre de sauge et parmesan</i>                               |         |



### et pour finir

|                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gâteau choco-café                                                                                                                | .8 |
| <i>Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux Jivara, rocher choco</i>                            |    |
| Tarte citron meringuée                                                                                                           | .7 |
| <i>Crème citron vert &amp; big meringue italienne</i>                                                                            |    |
| Paris-Brest                                                                                                                      | .8 |
| <i>Gros chou, crumble chocolat noir, praliné noisette du Piémont, crème noisette</i>                                             |    |
| Tarte fine aux pommes                                                                                                            | .6 |
| <i>Pâte feuilletée, compote de pomme maison à la vanille, pomme Golden en direct de notre maraîcher, caramel, crème d'Isigny</i> |    |
| Banoffee pie                                                                                                                     | .8 |
| <i>Croustillant spéculos maison, crème légère caramel beurre salé, compotée de bananes rôties, biscuit citron vert</i>           |    |
| Et pour une touche sucrée finale...                                                                                              |    |
| Café douceur                                                                                                                     | .5 |
| <i>(seulement le midi)</i>                                                                                                       |    |

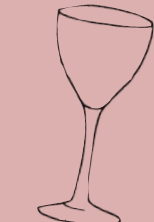
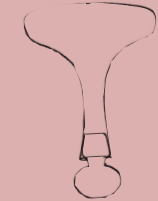
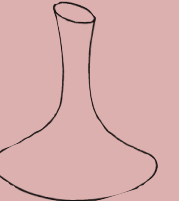
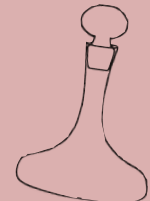
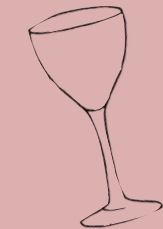
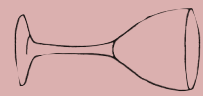
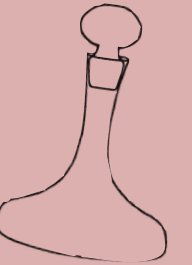


Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, ostréiculteurs, cueilleurs...,  
à toutes ces personnes qui sont persuadées comme nous qu'une brasserie chanmée doit avoir des produits d'exception, et que notre mission est de les rendre accessibles au plus grand nombre.

Nos viandes bovines sont du Royaume-Uni / 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.

# LES VINS

## sélection de nos best of!



### CHAMPAGNE & bulles

12,5CL 75CL 150CL

Champagne, Lamoureux, *Cuvée Réserve Brut*  
Champagne, Philipponnat, *Cuvée Royale Réserve Brut*  
Champagne, Jacquesson, *Cuvée n°745*

.10 .60  
.89 .190  
.115

### ROUGE

12,5CL 75CL 150CL

Faugères, *Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Henri, 2021, bio*  
Saumur, Les Silices, *Domaine du Vieux Pressoir, 2020, HVE\**  
Graves, Château Trebiac, *Arnaud de Butler, 2019*  
Côtes-du-Rhône, La Part des Vivants, *Domaine Garon, 2022*  
Chinon, La Cuisine de ma mère, *Domaine Nicolas Grosbois, 2022, BèN\**  
Urbe, *Corbières, 2020*  
Crozes-Hermitage, Etincelle, *Domaine Saint-Clair, 2022, conversion bio*  
Morgon, Côte du Py, *Steeve Charvet, 2022*  
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Graviers, *Domaine du Mortier, 2021, BèN\**  
Saint-Emilion, Château Bellegrave, *Château Bellegrave, 2019*  
Moulin à Vent, *Domaine Richard Rottiers, 2022, bio*  
Sancerre, *Domaine Georges Millerioux, 2022*  
Heritage Pic Saint-Loup, Tour de Pierres, *Ravaille Frères vignerons, 2022, bio*  
Chénas, Rouge Caillou, *Domaine Dominique Piron, 2019*  
Pays d'Oc, Les Creisses, *Domaine Des Creisses, 2021*  
Rouge d'automne, *Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N\**  
Saint-Joseph, 'Les Coteaux', *Domaine Durand, 2021*  
Patrimonio, *Domaine Leccia, 2020, bio*  
Margaux, Baron de Brane, *Domaine Henri Lurton, 2014*  
Châteauneuf-du-Pape, *Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2020*  
Bandol, *Domaine Tempier, 2022*  
Côte-Rôtie, 'La Sybarine', *Domaine Garon, 2022*  
Pauillac, *Château Dompierre, 2015*  
Clos Vougeot, *Le Petit Mauperthuis, Domaine Daniel Rion & Fils, Grand Cru, 2016*  
Saint Estephe, *Château Calon Ségur, Grand Cru, 2006*

.5 .23 .46  
.26  
.28  
.29  
.30 .60  
.32  
.36 .72  
.36  
.37  
.38  
.39  
.42  
.44  
.45  
.51  
.52  
.56  
.63  
.76  
.75  
.82  
.105  
.135  
.235  
.240

### BLANC

12,5CL 75CL 150CL

Côte de Gascogne, *Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Claire, 2022*  
Melon de Bourgogne, VDF, *Domaine des Malandes, 2021*  
Languedoc, *Domaine de Monthelys, 2022*  
Quincy, *Domaine Mardon, 2023, bio*  
Pouilly-fumé, *Domaine de Fontenille, 2023*  
Lys des Sables, *Domaine Fondugues Pradugues, 2023, BD&N\**  
Sancerre, *Domaine Denizot, 2022, conversion bio*  
Chablis, *Domaine des Malandes, 2022, bio*  
Viré-Clessé, Harmonie, *Domaine de la Verpaille, 2022, bio*  
Saint-Véran, AOC, *Domaine des Correaux, 2021*  
Bandol, *Domaine Tempier, 2022*  
Saint-Romain, *Domaine Alain Gras, 2021*  
Patrimonio, *Domaine Leccia, 2022, bio*  
Meursault, Clos des Luchets, *Domaine Diconne, 2020*  
Corton-Charlemagne Grand Cru, *Domaine des Héritiers Louis Jadot, 2016*

.5 .23  
.6 .28  
.32  
.36  
.38  
.43  
.45  
.45  
.48  
.49  
.65  
.75  
.79  
.115  
.280

### ROSÉ & ORANGE

12,5CL 75CL 150CL

IGP Méditerranée, L'Effronté, *Château les Valentines, 2022*  
Eau de Rosée, *Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N\**  
Alsace, Riesling de macération, *Domaine Loberger, 2022 (vin orange), bio & BD\**

.6 .26  
.39  
.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<sup>t</sup>-Antoine, Paris 11<sup>e</sup>

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

*the menu*  
(here everything is homemade)

## nos entrées

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Œuf mayo                                                                                    | .4  |
| Free-range egg, comforting Dijon mustard mayonnaise                                         |     |
| Poireaux mimosa                                                                             | .6  |
| Warm leeks, ravigote sauce, mimosa                                                          |     |
| Rillettes de canard du Sud Ouest                                                            | .6  |
| Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer                                       |     |
| Camembert rôti délicieux                                                                    | .7  |
| Half Camembert d'Isigny, garlic, honey, rosemary                                            |     |
| Tartine de champignons                                                                      | .8  |
| Thierry Breton bread, mixed fried mushrooms with parsley, garlic sauce                      |     |
| Assiette d'Ossau Iraty                                                                      | .10 |
| The star of Basque cheeses, directly from Elizarea farm, served with Espelette pepper jelly |     |
| Cromesquis de cochon                                                                        | .7  |
| Porc shoulder slowly cooked for 16 hours and deep fried into balls, homemade ketchup        |     |
| Sublime foie gras de canard                                                                 | .12 |
| Artisanal foie gras from the Southwest of France & homemade chutney                         |     |
| Tarama homemade à l'ancienne                                                                | .8  |
| Homemade smoked cod egg dip, lime zest                                                      |     |
| Jambon de Bayonne affiné 12 mois                                                            | .9  |
| Direct from Montauzer, matured in open-air cellars                                          |     |



## SUGGESTIONS

of the day

*Ask our Rositos for more  
information !*

*Enjoy your meal !*



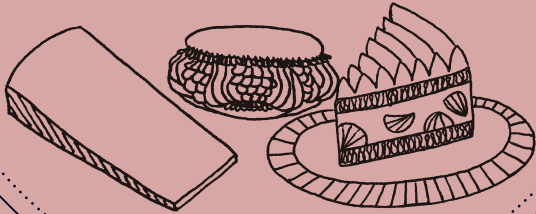
## nos plats

|                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La cheesy-coquillettte jambon truffe (option végété possible)                                                             | .19     |
| French coquillettes, artisanal Paris ham, Comté cheese 18 months, summer truffle cream                                    |         |
| La pièce du boucher                                                                                                       | .17     |
| Flank steak, bearnaise sauce, french fries                                                                                |         |
| Saucisse - purée à la mode de Jeantou                                                                                     | .13     |
| Handmade pig sausage from Aveyron, mashed potato and veal gravy just like in Albepierre                                   |         |
| Épaule d'agneau du Limousin                                                                                               | .19     |
| Lamb shoulder cooked for 5 hours, then rolled and confit with rosemary, homemade potato purée, lamb gravy, Limousin dance |         |
| Pêche du jour du chef Cyril                                                                                               | .17     |
| Catch of the day - ask your Rosito waiters for more info !                                                                |         |
| Magret de canard                                                                                                          | .19,5   |
| Sublime duck breast, carrot and ginger purée, roasted carrot tops, honey-ginger-rosemary sauce                            |         |
| Plat végété du moment                                                                                                     | .16     |
| Ask your Rosito waiter/waitress for more info regarding this vegetarian dish !                                            |         |
| Tartare au couteau de charolaise                                                                                          | .16     |
| Gherkin, capers, shallots, parsley, homemade sauce, candied egg yolk, double-cooked French fries, oak leaf salad          |         |
| Côte de boeuf charolaise                                                                                                  | .85€/Kg |
| Beautiful cut to share, served with french fries and bearnaise sauce                                                      |         |
| Giglette de poulet                                                                                                        | .15     |
| Slowly cooked chicken leg from Vendée with spices, gravy sauce and french fries                                           |         |
| Ravioles du Dauphiné presque libéré                                                                                       | .15     |
| Traditional Ravioles du Dauphiné IGP et label rouge, leek fondue, sage butter and parmesan                                |         |



## et pour finir

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Choco-coffee cake                                                                                     | .8 |
| Chocolate brownie, crispy feuillantine, almond/coffee praliné, creamy Jivara chocolate                |    |
| Tarte citron meringuée (lime pie)                                                                     | .7 |
| Lime cream, Swiss meringue, and candied yellow lemon zest                                             |    |
| Paris Brest                                                                                           | .8 |
| Large chou pastry with light cream, black chocolate crumble, Piemont hazelnut praliné, hazelnut cream |    |
| Tarte fine aux pommes (apple pie)                                                                     | .6 |
| Puff pastry, homemade vanilla apple compote, Golden apple, homemade caramel, Isigny cream             |    |
| Banoffee pie                                                                                          | .8 |
| Homemade crunchy spéculos biscuit, light salted butter caramel, roasted bananas purée                 |    |
| And for a final sweet touch...                                                                        |    |
| Café douceur                                                                                          | .5 |
| (only for lunch)                                                                                      |    |



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.

# BRASSERIE ROSIE

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

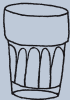
## les Boissons

---

Cocktails  
Digestifs  
Limonades

•  
•  
•

---



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

# 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

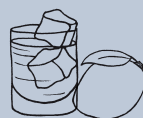
.10

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



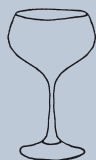
### Beauté des îles .12

Rhum blanc, rhum ambré, liqueur de prunelle, sirop de goyave, jus de mangue



### Pom' Pote .10

Armagnac blanche, Dolin blanc, citron vert, jus de pomme Alain Millat, fine d'orange Nusbaumer, Angostura Bitter



### Sweet love by Franck .11

Gin bio Tessendier infusé au basilic, chartreuse verte, liqueur de myrte rouge, sirop fruit de la passion, jus d'ananas



### Double Trouble .13

Double Jus 30&40, Eau de vie de canne et fine d'orange Nusbaumer, ginger beer

## les tonics

---



### **Violette Beauregard** .10

Gin bio Tessendier, jus de citron vert, liqueur de violette, liqueur de sureau Nusbaumer, tonic



### **Flower Power** .9

Liqueur de sureau Nusbaumer, citron vert, feuilles de menthe, crémant



### **Spritz Rosie** .10

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

## les sans alcool

---



### **Thé glacé signature** .4,5

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



### **Limonade maison** .8

Gin sans alcool JNPR, sirop d'hibiscus



### **Chérie coco** .7

Jus d'ananas infusé au thé chaï, crème de coco, jus de citron vert, sirop de caramel

Supplément Cachaça (+.5€)



# *nos digestifs*

100 % français



## **ABSINTHE**

|           | <i>4 cl</i> |
|-----------|-------------|
| Pernod    | .4          |
| La Fée NV | .7          |

## **CALVADOS**

|                                    | <i>4 cl</i> |
|------------------------------------|-------------|
| Domaine de la Flagerie, Pommeau    | .6          |
| Coquerel                           | .6          |
| Double Jus 30&40, Pommeau          | .8          |
| Domaine de la Flagerie, Fine       | .10         |
| Père Magloire VSOP                 | .10         |
| Christian Drouin                   | .10         |
| Domaine de la Flagerie, 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         |

## **EAU DE VIE**

|                                      | <i>4 cl</i> |
|--------------------------------------|-------------|
| Poire Williams - Maison Nusbaumer    | .8          |
| Framboise sauvage - Maison Nusbaumer | .9          |
| Mirabelle - Maison Nusbaumer         | .9          |

## **LIQUEURS TRADITIONNELLES**

|                                           | <i>4 cl</i> |
|-------------------------------------------|-------------|
| Suze                                      | .5          |
| Chambérizette                             | .6          |
| Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki | .6          |

---

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki | .6  |
| Amérissime                            | .7  |
| Menthe poivrée - Nusbaumer            | .7  |
| Fleur de sureau - Nusbaumer           | .7  |
| Framboise - Nusbaumer                 | .7  |
| Myrte Blanche ou Rouge - Mattei       | .8  |
| Génépi des Pères Chartreux            | .8  |
| Liqueur de sapin - Dolin              | .8  |
| Fenouillette de Brive                 | .8  |
| Chambord                              | .9  |
| Cointreau                             | .9  |
| Gentiane des Pères Chartreux          | .9  |
| Bénédictine                           | .9  |
| Chartreuse jaune                      | .10 |
| Chartreuse verte                      | .10 |
| Cédratine Mattei                      | .10 |

## NOS SPIRITUEUX

### GIN

|                      |             |
|----------------------|-------------|
|                      | <b>4 cl</b> |
| 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

|            |             |
|------------|-------------|
|            | <b>4 cl</b> |
| Nuage      | .8          |
| Pyla       | .9          |
| Grey Goose | .10         |
| Belvedere  | .11         |

### WHISKY

|                |             |
|----------------|-------------|
|                | <b>4 cl</b> |
| P&M Vintage    | .10         |
| P&M Tourbé     | .12         |
| P&M Red Oak    | .16         |
| Bellevoe Bleu  | .11         |
| Bellevoe Blanc | .13         |

---

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Bellevoye Noir  | .14 |
| Bellevoye Rouge | .16 |

## LIQUEUR D'AGAVE

|                  |             |
|------------------|-------------|
|                  | <b>4 cl</b> |
| Tequila Calle 23 | .11         |
| Mezcal Bruxo X   | .12         |

## RHUM

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
|                              | <b>4 cl</b> |
| Habitation Saint-Etienne HSE | .9          |
| Cachaça Magnifica            | .9          |
| 3 Rivières Cuvée de l'Océan  | .10         |
| Clément VSOP                 | .11         |
| Damoiseau Vieux XO           | .12         |
| Gouverneur 1648 XO           | .12         |
| 3 Rivières Triple Millésime  | .14         |
| 3 Rivières 12 ans            | .15         |

nos boissons

## BIÈRES

|                                |              |              |
|--------------------------------|--------------|--------------|
|                                | <b>33 cl</b> | <b>50 cl</b> |
| 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

|                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                   | <b>2 cl</b> |
| 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        |

## TONICS DE LA SEMAINE (*supp. tonic .2€*)

|                      |             |
|----------------------|-------------|
|                      | <b>4 cl</b> |
| 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 |
| La Quintinye Vermouth Royal | .8 |

## JUS PAR ALAIN MILLIAT

**20 cl**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Fraise, Pêche blanche, Pomme cox's, Tomate rouge | .6 |
|--------------------------------------------------|----|

## SIROP

**2,5 cl**

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Pêche, Menthe, Orgeat, Grenadine, Citron, Passion | .2,5 |
|---------------------------------------------------|------|

## BOISSONS GAZEUSES

**33 cl**

|                              |      |
|------------------------------|------|
| 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 H<sub>2</sub>O

|                     |      |
|---------------------|------|
| Evian, 1 l          | .5   |
| Badoit, 1 l         | .4,5 |
| Badoit rouge, 33 cl | .4   |

*Supplément sirop (+0,5)*

## BOISSONS CHAUDES

|              |      |
|--------------|------|
| Expresso     | .2,7 |
| Café allongé | .2,7 |
| Noisette     | .3   |
| Cappuccino   | .4   |
| Café frappé  | .4,5 |

*Supplément lait (+.0,5)*

*\*Notre café provient du torréfacteur Lomi à Paris*

nos cocktails  
CLASSIQUES

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

|                  |     |               |     |
|------------------|-----|---------------|-----|
| ESPRESSO MARTINI | .11 | OLD FASHIONED | .12 |
| PISCO SOUR       | .14 | MARGARITA     | .12 |
| DAIQUIRI         | .8  | MANHATTAN     | .12 |
| COSMOPOLITAIN    | .9  | WHISKY SOUR   | .11 |
| NEGRONI          | .9  | FRENCH 75     | .9  |
|                  |     | BLOODY MARY   | .12 |



# BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

## Allergènes



## nos entrées

### C l a s s i q u e s \*

*\*mais pas boring*

- Oeuf mayo  
*Arachide, oeuf, moutarde*
- Poireaux Mimosa  
*Oeuf, moutarde*
- Rillettes de canard du Sud Ouest  
*/*
- Camembert rôti délicieux  
*Lactose*
- Tartine de champi  
*Gluten, moutarde, lactose*
- Assiette d'Ossau Iraty  
*Lactose*

### C o c h o n n e r i e s

- Cromesquis de cochon  
*Gluten, oeuf*
- Sublime foie gras de canard  
*/*
- Jambon de Bayonne affiné 12 mois  
*/*

### M e r

- Tarama homemade à l'ancienne  
*Gluten, lactose, poisson*

## nos plats



- La cheesy-coquillette jambon truffe (option végétarien possible)  
*Gluten, oeuf, lactose*

- La pièce du boucher  
*Oeuf, lactose*

- Pêche du jour du chef Cyril  
*Poisson, lactose, celeri*

- Saucisse et purée à la mode de Jeantou  
*Gluten, fruits à coque, lactose*

- Epaule d'agneau du Limousin  
*Fruits à coque, lactose*

- Le canard chez Rosie  
*Lactose*

- Plat végétarien du moment  
*Lactose, fruits à coque*

- Tartare au couteau de charolaise  
*Oeuf*

- Côte de bœuf charolaise  
*Lactose, oeuf*

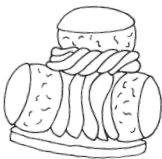
- Giglette de poulet  
*/*

- Ravioles du Dauphiné presque libéré  
*Lactose, gluten*

## D e s s e r t s



- Entremets choco café  
*Gluten, oeuf, lactose, fruits à coque*
- Tarte citron meringuée  
*Gluten, fruits à coques, oeuf, lactose, poisson*
- Paris-Brest  
*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson, arachide*
- Tarte fine aux pommes  
*Gluten, lactose*
- Banoffee  
*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque*
- Café douceur  
*Lactose, oeuf, gluten*



# BRASSERIE ROSIE

53 fg St-Antoine, Paris 11e

## Allergens



## starters

### Classiques\*

*\*mais pas boring*

- Oeuf mayo  
*Peanut, egg, mustard*
- Poireaux Mimosa  
*Egg, mustard*
- Rillettes de canard du Sud Ouest  
*/*
- Camembert rôti délicieux  
*Lactose*
- Tartine de champi  
*Gluten, mustard, lactose*
- Assiette d'Ossau Iraty  
*Lactose*

### Cochonneries

- Cromesquis de cochon  
*Gluten, egg*
- Sublime foie gras de canard  
*/*

### Mer

- Tarama homemade à l'ancienne  
*Gluten, lactose, poisson*

## main

La cheesy-coquillette jambon truffe (option végé possible)

*Gluten, egg, lactose*

La pièce du boucher

*Egg, lactose*

Pêche du jour du chef Cyril

*Fish, lactose, celery*

Saucisse - purée à la mode de Jeantou

*Gluten, nuts, lactose*

Epaule d'agneau du Limousin

*Nuts, lactose*

Le comeback du canard façon Rosie

*Lactose*

Plat végété du moment

*Lactose, nuts*

Tartare au couteau de charolaise

*Oeuf*

Côte de boeuf charolaise

*Lactose, egg*

Gigollette de poulet

*/*

Ravioles du Dauphiné presque libéré

*Lactose, gluten*

## Desserts

Entremets choco café *Gluten, egg, lactose, nuts*

Tarte citron meringuée *Gluten, nuts, egg, lactose, fish*

Paris-Brest *Lactose, egg, gluten, nuts, fish, peanut*

Tarte fine aux pommes *Gluten, lactose*

Banoffee *Lactose, egg, gluten, fruits à coque*

Café Douceur *Lactose, egg, gluten*

