

rosalie

brasserie moderne

vins

Chez Rosalie, on boit français !

BLANCS

	12,5CL	50CL	75CL
Un Verre de Mentino <i>(bio)</i> Hecht & Bannier. Léger, frais.	5,9	21,6	27,9
Folle Blanche <i>(nature)</i> Val de Loire, Éric Chevalier. Minéral, floral.	6,9	24,9	32,9
Traboules <i>(bio)</i> Côteaux des Lyonnais, Clusel Roch, Chardonnay. Vif, agrumes.	7,9	28,9	34,9
Le chant des Vignes Pouilly fumé, Joseph Mellot, Sauvignon. Minéral, agrumes, sec.	9,4	33,5	39,9



ROUGES

Coup de savate <i>(bio)</i> Hecht & Bannier, Syrah, Pinot noir. Fruité, gourmand.	5,9	21,6	27,9
Rendez-vous <i>(nature)</i> IGP Ardèche, Les Accoles, Grenache, Franc, frais, fruité.	6,9	24,9	32,9
Vilain <i>(nature)</i> Côtes du Rhône, Matthieu Barret. Syrah, Structuré, épicé, fruits acidulés.	7,9	28,9	34,9
Clos du pressoir Menetou-Salon, Joseph Mellot, Pinot noir. Expressif, fruits rouges.	8,4	29,9	44,9
Jeanne la folle Bourgogne, Cellier des Dames, Pinot noir. Riche, fruité.	9,9	35,9	48,9



ROSÉS

Nouvelle vague <i>(bio)</i> Hecht & Bannier, Grenache. Léger, fruité.	5,9	21,6	27,9
Côtes de Provence <i>(bio)</i> La Madeleine, Grenache, Cinsault. Frais, minéral.	6,9	24,9	32,9

BULLES

Pet'nat <i>(nature)</i> Vin pétillant Naturel, Marc Delienne. Frais, fruité.	8,9	-	49,9
Champagne Grande réserve Frèrejean Frères. Délicat, équilibré.	11,9	-	68,9

apéritifs

Kir 5,9
Kir royal 11,9
Vermouth Dolin rouge 5,9
Vermouth Dolin blanc 5,9
Ricard 4
Pastis Henri Bardouin 5,9
Suze 4,9
Pét'nat 8,9
Spritz français 9,9
Gin tonic 9,9
Americano 9,9



à partager

Gildas aux olives vertes 5,9 Olives vertes, anchois marinés et piments doux.
Gougères au comté 5,4 Des choux dorés garnis au comté affiné.
Saucisse sèche d'Ardèche 7,9 Saucisse artisanale séchée et affinée en Ardèche.
Terrine de campagne 10,9 Terrine de cochon de la Maison Brosset, pickles d'oignons et cornichons.
Bulots mayo au raifort 7,9 Fraîchement pêchés dans la Manche, mayonnaise au raifort.



bières

La Rosalie 25CL 4,5 Lager blonde 4,2°
Coolangatta 33CL 8,9 Australian Pale Ale 4,5°
Bière de travail 33CL 5,9 IPA avec très peu d'alcool 0,3°

petite soif

Thé glacé maison <i>(bio)</i> 5,9	Jus de pomme <i>(bio)</i> 5,9
Citronnade maison 5,9	Jus de tomate <i>(bio)</i> 5,9
Kombucha Archipel 5,9	Eau plate microfiltrée OFFERTE
Coca-Cola 4,9	Eau pétillante microfiltrée 3 à volonté

entrées



Œufs mayonnaise 5,9

Œufs bio, de l'huile, de la moutarde, du raifort et un bon coup de fouet du chef.

Soupe à l'oignon 7,4

Oignons fondants, bouillon corsé, le tout gratiné au fromage.

Pâté en croûte 10,9

Pâte dorée et beurrée, farce tout cochon.

Harengs marinés, pommes à l'huile 9,9

Harengs fondants marinés, pommes de terre vapeur, oignons rouges, carottes.

Poireaux mimosa 6,9

Poireaux tendres, jaune d'œuf émietté, vinaigrette moutardée et noisettes torréfiées.

Poêlée de champignons en persillade 9,4

Champignons de saison bien dorés revenus avec de l'ail, du persil et une bonne dose de beurre.

Bulots mayo au raifort 7,9

Fraîchement pêchés dans la Manche, mayonnaise au raifort.

Œuf mollet, mousse de chorizo 9,9

Un œuf bio coulant, une mousse de chorizo, du crispy bacon et des croûtons croustillants.

plats

Saucisse au couteau, purée 14,9

Saucisse artisanale de la maison Brosset, purée au beurre noisette, jus de viande corsé.

Tête de veau, sauce gribiche 17,9

Tête à tête avec Gribiche. Cuisson douce et fondante, sauce gribiche bien relevée, servie avec des pommes de terre.

Entrecôte, sauce au poivre vert 23,9

Servie avec un gratin dauphinois ultra-crèmeux et une sauce au poivre vert.

Tartare de bœuf 18,9

Bœuf Charolais préparé à la française, frites.

Poulet rôti 17,9

Poulet label rouge rôti, arrosé tout au long de la cuisson pour une peau bien crouillante et une chair fondante. Servi avec frites maison et jus corsé.

Joues de porc confites 17,4

Joues confites 4h dans du cidre, lentilles du Puy.

La pêche du moment 22,4

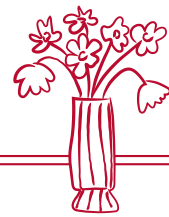
Lieu jaune, beurre blanc aux agrumes, mousseline de carotte au gingembre.

Tourte Végé 16,4

Brocoli, céleri rave, chou, carotte, potiron et ricotta dans un feuilleté doré et crouillant. Servie avec salade.

Salade Rosalie 16,9

Gésiers de volaille confits, magrets de canard fumés, lardons, croûtons, pickles d'oignons rouges, œuf bio poché, salade frisée.



Menu déjeuner,
du lundi au vendredi
Entrée et plat du jour

22,9



pièces à partager

POUR 2 PERSONNES



Magret de canard 35,9

Canard fermier du Sud-Ouest, sauce au miel, jus réduit et un gratin dauphinois ultra-crèmeux.

Bœuf Bourguignon 33,9

Mijoté des heures dans un bon vin rouge avec des pommes vapeur et des légumes.

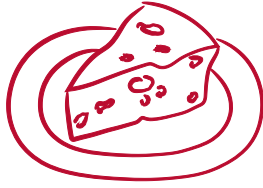


Menu enfant 14,9



Le mercredi, c'est moules-frites ! 17,9

fromage



Fromage de la Maison Grémont 7,9

Sélectionné par les copains du marché, servi avec de la salade et une pâte de fruits pimentée.

desserts

Crème caramel 6,9

Crème fondante pour un retour en enfance.

Mousse au chocolat À L'UNITÉ 7,4 / À PARTAGER 17,9

Mousse onctueuse au chocolat noir, une touche de fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

Profiteroles 9,9

Choux, glace vanille maison, sauce chocolat noir.

Tarte tatin 8,4

Des pommes bien caramélisées et de la crème fraîche.

Île flottante 8,9

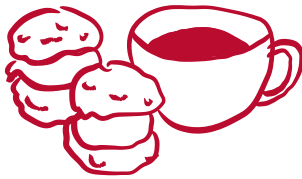
Blancs en neige, crème anglaise vanillée, amandes effilées torréfiées.

Paris-Brest 9,6

Chou gourmand et croquant, crème pralinée, éclats de noisettes.

Poire Belle-Hélène 8,9

Poire pochée, chocolat noir fondu, glace vanille maison, amandes torréfiées.



Café choux 8,9

Une petite profiterole et un petit Paris-Brest pour accompagner votre café de spécialité.

digeos 6,9

À vaincre sans barils, on triomphe sans boire.

Jean-Chrysostome Dolto



Prune

Mirabelle

Poire

Calvados

Armagnac

Cognac

Génépi

Menthe

Citron



café

Espresso 2,9 Double espresso 3,9 Noisette 3,5
Café crème 5,5 Cappuccino 5,5 Thés et infusions 5,5

