

*Chez Rosalie, on mange
bien sans casser sa tirelire !*

rosalie

brasserie moderne

Authentique, généreux et chic

Formule du jour

Entrée + plat ou Plat + dessert à 19,90 €

Tous les jours, midi & soir

À partager

À picorer à l'apéro, en attendant Jojo... ou juste pour le plaisir.

Assiette de gougères au comté 5,9

Radis beurre salé 4,9

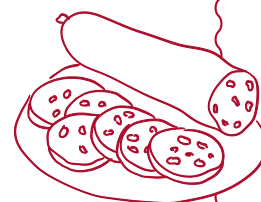
Assiette de saucisse sèche d'Ardèche 5,9

Harengs marinés 8,9

Assiette de fromages 9,9

Tarama maison 9,9

Assiette de jambon affiné 16 mois 8,9



Apéritifs

Kir pêche, mûre, cassis 12,5CL 5,9

Kir royal sans alcool 14CL 8,9

Kir royal 12,5CL 11,9

Vermouth Dolin rouge 5CL 5,9

Vermouth Dolin blanc 5CL 5,9

Ricard 2CL 4,5

Pastis Henri Bardouin 2CL 5,9

Suze 5CL 5,9

Byrrh 5CL 5,9

Lillet blanc ou rosé 5CL 5,9

Pét'nat 12,5CL 8,9

Les Spritz 12,5CL 9,9

Gin tonic 9,9

Americano 9,9

Bières

Rosalie la blonde Blonde légère 4,2° 25CL 4,9 / 50CL 7,9

Bière d'Abbaye La Vaucelles 6,4° 25CL 5,5 / 50CL 8,5

Coolangatta Australian Pale Ale 4,5° 33CL 8,9

Bière de travail IPA avec très peu d'alcool 0,3° 33CL 5,9

Boissons fraîches

Thé glacé maison (bio) 5,9

Citronnade maison 5,9

Kombucha 5,9

Coca-Cola 33CL 4,9

Jus de pomme (bio) 25CL 5,9

Jus de tomate (bio) 25CL 5,9

Formule du jour

Entrée, plat ou Plat, dessert 19,9

Entrée, plat, dessert 24,9



Entrée du jour ou
Œufs mayonnaise

Plat du jour ou
Saucisse au couteau, purée

Dessert du jour ou
Mousse au chocolat

Menu signature

Entrée, plat, dessert 39,9



Harengs marinés, pommes à l'huile
ou Œuf mollet, mousse de chorizo

Bavette, sauce béarnaise, frites
ou Filet de bar rôti, haricots verts

Île flottante ou
Paris-Brest

Entrées



Entrée du jour* 5,9

De saison et de bon ton.

Harengs marinés, pommes à l'huile 9,9

Fondants comme au bistrot d'avant.

Œuf mollet, mousse de chorizo 10,9

Coulant, croustillant, avec un petit kick fumé.

Os à moelle 9,9

Pain grillé et gros sel

Poireaux vinaigrette 6,9

Tendres, tièdes, relevés juste comme il faut.

Œufs mayonnaise* 5,9

Les vrais, montés au fouet chaque matin.

Huîtres IGP de Normandie

3 pièces 7,9 / 6 pièces 15,9

Soupe à l'oignon 8,9

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

Céleri rémoulade 6,9

Sauce moutardée et herbes fraîches.

Tarama maison 9,9

Et ses toasts grillés.

Plats

Plat du jour* 14,9

Inspiré du marché et des envies du chef.

Saucisse au couteau, purée* 14,9

Artisanale de la maison Brosset, purée au beurre noisette.

Magret de canard 22,9 (1 pers.) / 41,9 (2 pers.)

Grillé rosé, jus corsé et son super gratin dauphinois.

Bavette, sauce béarnaise 24,9

Grillée et juteuse, servie avec des frites maison.

Parmentier de boudin noir 17,9

Boudin noir, purée onctueuse, le tout gratiné au four pour une croûte légèrement dorée. Servi avec salade.

Poulet rôti 18,9

Rôti longuement, arrosé à la cuillère, frites maison et jus corsé.

Confit de canard 23,9

Cuisse de canard confite et pommes de terre façon saladaise.

Andouillette et frites maison 18,9

Bien grillée, sauce moutarde, servie avec des frites maison.

Tartare de bœuf au couteau 19,9

Charolais préparé minute, frites croustillantes.

Bœuf bourguignon 18,9 (1 pers.) / 36,9 (2 pers.)

Mijoté des heures dans un bon vin rouge avec des pommes de terre et carottes vapeur.

Tartiflette végétarienne 16,9

Servie avec salade.

Filet de bar rôti 23,9

Haricots verts et sauce beurre blanc aux agrumes.

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 2,9

Frites maison 4,9

Légumes de saison 4,9

Purée maison 4,9

Gratin dauphinois 4,9



Menu enfant

14,9

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

Servi avec amour... tant qu'il y en a!



Toutes nos viandes sont d'origine européenne.



Fromage

Fromages du moment 9,9

Parce qu'un bon repas se finit rarement sans fromage.
Salade, pâte de fruits pimentée.

Desserts



Dessert du jour* 5,9

Toujours une douceur surprise, selon l'humeur du chef.

Brioche perdue 9,9

Glace vanille maison et caramel au beurre salé

Île flottante 8,9

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

Crème brûlée 8,9

Crème à la vanille bien dorée, bien caramélisée.

Tarte tatin 8,9

Pâte feuilletée, pommes caramélisées, crème fraîche.

Mousse au chocolat* 7,9

Fleur de sel & filet d'huile d'olive.

Profiteroles 9,9

Choux, glace vanille maison, sauce chocolat noir.

Paris-Brest 9,9

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

Tarte au citron 9,9

Sablé breton, crémeux citron, gelée de citron vert.

Coupe Colonel 9,9

Sorbet citron & vodka française.



Café choux 9,9

Une petite profiterole et un
petit Paris-Brest avec ton café.

Digeos 7

« À vaincre sans barils, on triomphe sans boire. »
Jean-Chrysostome Dolto



Prune, Mirabelle, Poire, Calvados, Armagnac,
Cognac, Génépi, Liqueur de menthe, Limoncello 4CL

* Demandez la carte des digeos

