

*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 19,9 €

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

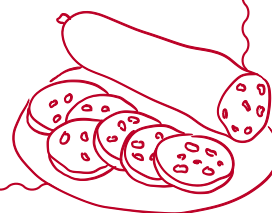
Assiette de saucisse sèche d'Ardèche 5,9

Assiette de jambon affiné 16 mois 8,9

Assiette de fromages 9,9

Harengs marinés 8,9

Tarama maison 9,9



apéritifs

Coupe de champagne 12,5 CL

Kir pêche, mûre, cassis 12,5 CL

Kir royal 12,5 CL

Vermouth Dolin rouge 5 CL

Vermouth Dolin blanc 5 CL

Ricard 2 CL

Pastis Henri Bardouin 2 CL

Suze 5 CL

Byrrh 5 CL

Lillet blanc 5 CL

Lillet rosé 5 CL

bières

Rosalie la blonde 25 CL / 50 CL

Blonde légère 4,2°

Gallia Weiss et Versa 25 CL/50 CL

Blanche légère 4°

Coolangatta 33 CL

Australian Pale Ale 4,5°

Bière de travail 33 CL

IPA sans alcool 0,0°

eau microfiltrée

Plate ou gazeuse À VOLONTÉ

cocktails

Suze cassis

Les Spritz

Gin tonic

Americano

Nos mules

Mimosa

Negroni

Bahama Mama

mocktails

La chemise hawaïenne

Kir sans alcool

Spritz sans alcool

boissons fraîches

Thé glacé maison (bia) 40 CL

Citronnade maison 40 CL

Coca-Cola 33 CL

Kombucha (bia) 33 CL

Jus de pomme (bia) 25 CL

Jus de tomate (bia) 25 CL

Formule du jour

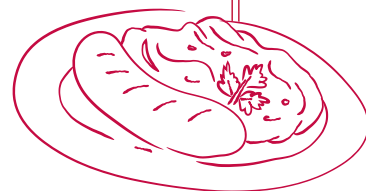
Entrée, plat ou Plat, dessert 19,9 ou Entrée, plat, dessert 24,9



Entrée du jour ou Œufs mayonnaise

Plat du jour ou Saucisse au couteau, purée

Dessert du jour ou Mousse au chocolat



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.

Poireaux vinaigrette 7,9

Poireaux tendres et vinaigrette moutardée.

Œufs mayonnaise* 5,9

Œufs bio et mayonnaise maison.

Salade de cœurs d'artichauts et champignons de Paris 8,9

Roquette, croutons, vinaigrette moutarde.

Crudo de bar aux agrumes 10,9

Poisson cru mariné, fleur de sel et zeste de citron vert.

Tarama maison 9,9

Ciboulette et zeste de citron.

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,
servie avec purée au beurre noisette.

Foie de veau poêlé 23,9

Sauce gastrique à la framboise
servie avec purée au beurre noisette.

Andouillette grillée 18,9

Andouillette, sauce moutarde,
servie avec des frites maison.

Magret de canard 22,9 / à partager 44,5

Gastrique à l'orange et gratin dauphinois.

Bavette grillée, sauce béarnaise 24,9

Servie avec des frites maison.

Tartare de bœuf au couteau 19,9

Charolais préparé minute,
servie avec des frites maison.

Poulet rôti 18,9

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

Côte de bœuf grillée à partager 79,9

Sauce béarnaise et frites maison.

Chou-fleur rôti aux épices 17,9

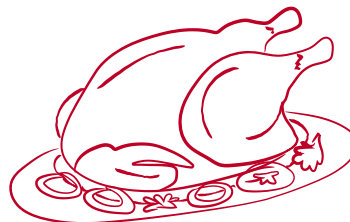
Purée de chou-fleur et salade de fenouil.

Filet de daurade grillé à la plancha 23,9

Sauce beurre blanc aux agrumes et fondue de poireaux..

Salade César « Rosalie » 18,9

Salade romaine, crispy bacon, poulet grillé,
parmesan et croûtons sauce blanche à l'ail.



Le mercredi, c'est moules-frites 14,9

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

Accompagnements

Salade verte 2,9

Frites maison 4,9

Légumes de saison 4,9

Purée maison 4,9



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.

Poire Belle-Hélène 8,9

Poire pochée à la vanille, nappée de chocolat chaud et accompagnée de glace vanille.

Crumble de noisettes aux pommes 8,9

Pommes fondantes et pâte croustillante au beurre.

Île flottante 8,9

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

Crème brûlée 8,9

Crème à la vanille bien dorée à la cassonade.

Mousse au chocolat* 7,9

Chocolat à 70%, fleur de sel.

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 Dotto



Prune, Mirabelle, Poire, Calvados, Armagnac,
Cognac, Généripi, Liqueur de menthe, Cédratine,
Myrte, Liqueur de fruits 4 CL

* Demandez la carte des digeos

