

*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

Assiette de saucisse sèche d'Ardèche 5,9

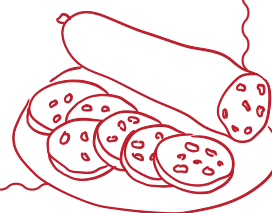
Assiette de jambon affiné 16 mois 8,9

Toast de straciatella et tomates rôties 9,9

Assiette de fromages 9,9

Harengs marinés 8,9

Tarama maison 9,9



apéritifs

Coupe de champagne 12,5CL

Kir pêche, mûre, cassis 12,5CL

Kir royal 12,5CL

Vermouth Dolin rouge 5CL

Vermouth Dolin blanc 5CL

Ricard 2CL

Pastis Henri Bardouin 2CL

Suze 5CL

Byrrh 5CL

Lillet blanc 5CL

Lillet rosé 5CL

bières

Rosalie la blonde 25CL / 50CL

Blonde légère 4,2°

Gallia Weiss et Versa 25CL/50CL

Blanche légère 4°

Coolangatta 33CL

Australian Pale Ale 4,5°

Bière de travail 33CL

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 (bio) 40CL

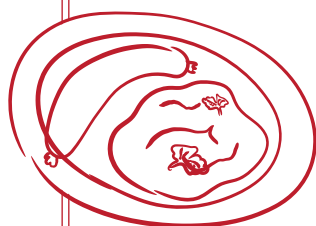
Citronnade maison 40CL

Coca-Cola 33CL

Kombucha (bio) 33CL

Jus de pomme (bio) 25CL

Jus de tomate (bio) 25CL



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 Crème onctueuse 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.

Stracciatella et tomates rôties 9,9

Huile verte et tour de moulin à poivre.

Œufs mayonnaise* 5,9

Œufs bio et mayonnaise maison.

Crudo de bar aux agrumes 10,9

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

Avocat aux crevettes 10,9

Sauce cocktail maison.

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, purée au beurre noisette.

Foie de veau poêlé 23,9

Purée maison, sauce gastrique à la framboise.

Carpaccio de bœuf 21,9

Pistou de roquette, copeaux de parmesan, roquette et frites maison.

Bavette grillée, sauce béarnaise 24,9

Grillée et juteuse, servie avec des frites maison.

Tartare de bœuf au couteau 19,9

Charolais préparé minute, frites croustillantes.

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.

Tarte tatin végétal 16,9

Aux légumes du soleil et salade verte.

Tartare de saumon 21,9

Pomme Granny Smith, citron, aneth fraîche et frites maison.

Filet de daurade grillée à la plancha 23,9

Duo de courgettes rôties, sauce vierge.

Salade Périgourdine 18,9

Salade verte, tomate cerise, gésier et magret de canard fumé, pomme de terre et œuf mollet bio.

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.

Coupe de fruits rouges 11,9

Fruits rouges de saison, crème fouettée.

Vacherin aux fruits de saison 9,9

Glace vanille et coulis maison.

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.

Crème onctueuse au chocolat* 7,9

Chocolat à 70%, tuile et crumble au cacao.

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, Cédratine,
Myrthe, Liqueur de fruits 4CL

* Demandez la carte des digeos

