

*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 fromages 9,9

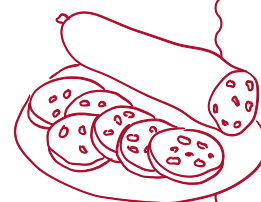
Assiette de saucisse sèche d'Ardèche 5,9

Harengs marinés 8,9

Assiette de jambon affiné 16 mois 8,9

Tarama maison 9,9

Légumes croquants, sauce à la crème crue et ciboulette 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

Negroni 9CL

9,9

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

Gallia Weiss et Versa 4°

25CL 5,5 / 50CL 8,5

Coolangatta Australian Pale Ale 4,5°

33CL 8,9

Gallia IPA 0.0 IPA sans alcool

33CL 7,9

Boissons fraîches

Thé glacé maison 

5,9

Citronnade maison

5,9

Kombucha

5,9

Coca-Cola 33CL

4,9

Jus de pomme  25CL

5,9

Jus de tomate  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

Crème onctueuse 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 daurade grillée à la plancha
et duo de courgettes rôties

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.

Stracciatella et petits pois 9,9

Crispy bacon, menthe fraîche et pickles de mûre.

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.

Soupe froide de melon 8,9

Melon Charentais aromatisé à la verveine.

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.

Agneau confit 34,9

Cuisson basse température pendant 7h, ratatouille maison.

Côte de bœuf grillée à partager 79,9

Sauce béarnaise et frites maison.

Tarte tatin végé 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.



ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 2,9

Frites maison 4,9

Légumes de saison 4,9

Purée maison 4,9

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.

Salade de fruits frais 8,9

Fruits de saison, sirop léger au basilic.

Vacherin aux fruits rouges 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.



Café choux 9,9

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

Crème onctueuse au chocolat* 7,9

Chocolat à 70%, tuile et crumble au cacao.

Tarte aux framboises 9,9

Crème d'amande aux poivrons et au piment d'Espelette.

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.

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

