

*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

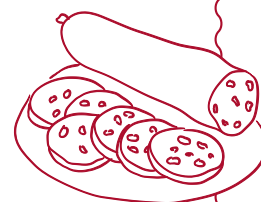
Assiette de saucisse sèche d'Ardèche 5,9

Assiette de jambon affiné 16 mois 8,9

Assiette de fromages 9,9

Harengs marinés 8,9

Tarama maison 9,9



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

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, fondue de poireaux
et sauce beurre blanc au basilic

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.

Tartare de saumon 9,9

Aneth fraîche et pomme Granny Smith.

Œufs mayonnaise* 5,9

Au paprika fumé.

Asperges 8,9

Sauce gribiche et croûtons.

Salade de betterave 6,9

Marinée à l'orange et feta.

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.

Langue de boeuf 18,9

Sauce diable et pommes de terre vapeur.

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

Sauce miel et son super gratin dauphinois.

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.

Souris d'agneau 34,9

Fondante, jus de viande infusé au thym et purée de pommes de terre.

Andouillette et frites maison 18,9

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

Côte de bœuf grillée à partager 79,9

Beurre maître d'hôtel et frites maison.

Tarte tatin végété 16,9

Carottes et échalotes confites, salade verte.

Truite rôtie 23,9

Accompagnée de son riz noir crémeux.

Filet de bar rôti 23,9

Sauce beurre blanc au basilic et sa fondue de poireaux.

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

Gratin dauphinois 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.

Nage de rhubarbe 8,9

Crèmeux citron vert.

Île flottante 8,9

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

Crème caramel 7,9

Crème fondante pour un retour en enfance.

Macaron framboise 9,9

Crème vanille, framboises fraîches et coulis de fruits.

Mousse au chocolat* 7,9

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, crèmeux 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, Généripi, Liqueur de menthe, Cédratine 4CL**

* Demandez la carte des digeos

