



ROSALIE

BRASSERIE - RESTAURANT

COCKTAILS

SANS ALCOOL

- 6 € -

Cendrillon

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert,
sirop de pamplemousse

Tout Rose

Jus de cranberry, pamplemousse, coulis de framboise,
limonade

Virgin mojito

Citron vert, menthe, sirop de sucre de canne,
eau gazeuse

Virgin colada

Jus d'ananas, glace au lait de coco

EAUX MINÉRALES

	50cl	1 L
Villers St Amand plate	4,50 €	6 €
Villers St Amand gazeuse	4,50 €	6 €
Badoit	5 €	6,50€

Perrier 33cl **4,70 €**

JUS DE FRUITS

25cl **3,70 €**

Orange, ananas, pomme, tomate, cranberry,
pamplemousse, citron vert

SOFTS

Limonade 33cl **3,90 €**

Ice Tea 25cl **3,90 €**

Schweppes 25cl **3,90 €**

Schweppes Agrumes 25cl **4,10 €**

Coca-Cola 33cl **4,10 €**

Coca-cola zéro 33cl **4,10 €**

Supplément de sirop **0,10 €**

Framboise, pêche, menthe, fraise,
grenadine, pamplemousse, citron

BOISSONS CHAUDES

Café serré **2,60 €**

Café expresso **2,60 €**

Café allongé **2,60 €**

Café décaféiné **2,60 €**

Double café expresso **4,80 €**

Café noisette **2,70 €**

Café crème **4,50 €**

Capuccino **4,60 €**

Thé / infusion **4 €**

Chocolat chaud **4,10 €**

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

- 8.50 € -

Spritz

Apérol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse

Margarita / Margarita framboise

Tequila, Triple sec, jus de citron vert / coulis de framboise

Piña colada

Rhum blanc, Jus d'ananas, glace au lait de Coco

Red apple

Gin, jus de pomme, schweppes, sirop de grenadine

Bloody tonic

Vodka, jus de cranberry, schweppes

Gin fizz

Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau Gazeuse

Mojito

Citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Rhum blanc, eau gazeuse

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne

Martini Gin

Gin tonic

WHISKIES

Four Roses (Bourbon) 4cl	7 €
Grant's (Scotch Whisky) 4cl	7 €
Paddy (Whisky Irlandais) 4cl	7 €
Glenfiddich (Pur malt) 4cl	8 €
Jack Daniel's (Bourbon) 4cl	8 €

DIGESTIFS

Baby Whisky 2cl	4,60 €
Poire Williams 4cl	8 €
Calvados , A.C.P.A.C. 4cl	8 €
Cognac , V.S. 4cl	8 €

APÉRITIFS

Kir 12cl	3,60 €
Kir Cardinal 12cl	3,60 €
Kir Royal 12cl	8,60 €
Coupe de champagne 12cl	8,50 €
Pastis / Ricard 2cl	3,70 €
Martini rouge/ blanc/ dry 6cl	5,50 €
Porto rouge 6cl	5,50 €
Suze 6cl	5,50 €
Campari 6cl	5,50 €
Americano 6cl	7,50 €
Vodka 4cl	5,70 €
Gin 4cl	5,70 €
Tequila 4cl	5,70 €
Saint - James (Rhum brun) 4cl	8 €

Parfums de nos crèmes :

framboise, pêche, mûre, cassis

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression	3,90 €	7,50 €
Panaché	3,90 €	7,50 €
Monaco	4 €	7,50 €
Picon	4 €	7,70 €
Bouteille		33cl
Leffe		6 €
Bière blanche de Provins		6 €
Bière blonde de Provins		6 €

Get 27 4cl	8 €
Zacapa (rhum brun) 4cl	13 €
Irish Coffee	8,50 €
French Coffee	8,50 €

ENTRÉES

Planche apéritif à partager	14 €
Beignets de calamars , sauce à la romaine	9 €
Terrine maison	8 €
Œufs mayonnaise maison	6 €
Carpaccio de bœuf au basilic	7,50 €
Entrée du jour - voir l'ardoise	

PLATS

Entrecôte Simmental 300g / 550g	26 € / 43 €
Hamburger simple / double	18 € / 23 €
Bavette d'ailou , sauce au bleu d'Auvergne	15 €
Steak tartare , préparé à la commande / non préparé	16 €
Steak à cheval (avec un œuf)	15 €
Carpaccio de bœuf au basilic	15 €
Araignée de porc , sauce poivre / aux herbes beurre maître d'hôtel	16 €
Andouillette de Troyes , sauce moutarde à l'ancienne	15 €
Dos de Saumon , sauce béarnaise, purée maison et légumes de saison	18 €
Plats du jour - voir l'ardoise	

◆ Toutes nos viandes sont servies avec des frites et de la salade ◆

SALADES

Salade de chèvre chaud et lardons	16 €
Salade, crottin de chèvre sur toast, lardons, pommes, tomates, noix	
Salade de croustillants de brie chaud et lardons	17 €
Salade, feuilles de brick, brie de Meaux, lardons, tomates, noix	
Salade de crevette et chorizo	17 €
Salade, haricots verts, crevettes, chorizo, parmesan, noisettes, croûtons	
Salade César	17 €
Salade, cœur de laitue romaine, poulets panés, œufs durs, tomates séchées, copeaux de parmesan, pignons de pin	
Salade norvégienne	17 €
Mélange de salades, saumon fumé, pommes de terre, pamplemousse, oignons rouges, tomates	
Tomates et burrata	16 €

TARTINES

Croque monsieur	14 €
Jambon, fromage	
Croque madame	14,50 €
Jambon, fromage, œuf au plat	
Tartine végétarienne	15 €
Tomate, fromage frais, sauce basilic	
Avocado toast	17 €
Crème citronnée à la ciboulette, saumon fumé, avocat, œuf poché	

◆ Toutes nos tartines sont servies avec des frites et de la salade ◆

FROMAGES

Brie de Meaux et noix	7 €
Bleu d'Auvergne	7 €
Chèvre	7 €
Planche de fromages	9,50 €

Brie de Meaux et noix, bleu d'Auvergne, chèvre

◆ *Tous nos fromages sont servis avec de la salade* ◆

DESSERTS

Thé ou café gourmand	8 €
Crème brûlée	7 €
Mousse au chocolat	7 €
Ile flottante aux pralines roses , crème anglaise, caramel, amandes grillées	6,50 €
Fromage blanc : nature / miel et noisettes / coulis / aux herbes	6 €
Dessert du jour - voir l'ardoise	

COUPES GLACÉES

Coupe fraîcheur	8 €
Sorbet fraise des bois, griotte, citron, coulis maison, chantilly, amandes grillées	
Café ou chocolat liégeois	8 €
Glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly	
Coupe rocher	8 €
Glace rocher, glace vanille, caramel au beurre salé maison	
Dame blanche	8 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Caraïbe (alcool)	9 €
Sorbet ananas, glace lait de coco, raisins secs imbibés au rhum, chantilly	
Turbo get (alcool)	9 €
Glace menthe-chocolat, sauce chocolat, get 27, chantilly	
Coupe colonel (alcool)	9 €
Sorbet citron, vodka	
1 / 2 / 3 boules de glaces ou sorbets - parfums aux choix *	3 € / 5,50 € / 7 €
Supplément chantilly	0,50€
Supplément boule de glace/sorbet	2,50€

*Parfums de nos sorbets artisanaux PEDONE :
griotte, ananas, citron, fraise des bois, mangue

*Parfums de nos glaces artisanales PEDONE :
vanille, chocolat, café, menthe-chocolat,
rocher (noisette), lait de coco

FORMULE BISTRO — FORMULE ROSALIE

Entrée + Plat / Plat + Dessert

19 €

Entrée + Plat + Dessert

24 €

ENTRÉES

au choix

Terrine maison

Œufs mayonnaise maison

Croustillant de brie chaud et lardons

Salade de crevettes et chorizo

Carpaccio de bœuf au basilic

Beignets de calamars

Entrée du jour - voir l'ardoise

PLATS

au choix

Bavette d'Aloyau, sauce au bleu d'Auvergne

Tartare de bœuf, préparé à la commande / non préparé

Steak à cheval (avec un oeuf)

Araignée de porc, sauce au poivre / aux herbes beurre maître d'hôtel

Andouillette de Troyes, sauce à la moutarde à l'ancienne

Dos de saumon, sauce béarnaise, purée maison et légumes de saison

Plats du jour - voir l'ardoise

◆ Toutes nos viandes sont servies avec des frites et de la salade ◆

DESSERTS

au choix

Brie de Meaux et noix

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Ile flottante aux pralines roses

Coupe rocher

Dame blanche

Café ou chocolat liégeois

Café ou thé gourmand + 3 €

Dessert du jour - voir l'ardoise

MENU ENFANT - 11 €

Jusqu'à 10 ans

Boissons

au choix

Sirop à l'eau

Jus de fruits

Plats

au choix

Steak haché, frites

Nuggets, frites

Desserts

au choix

Mousse au chocolat

1 boule de glace ou sorbet

VINS BLANC

	Verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Pays d'Oc Chardonnay , I.G.P.	3,50 €	5,30 €	8,80 €	-
Macon Village - Cave d'Azé	5,20 €	8,70 €	17,20 €	26 €
Vin Chardonnay - Bourgogne, 2022, A.O.P				
Les Salices - François Lurton	5,70 €	9,50 €	18,20 €	28 €
Viognier - 2022, Pays d'Oc I.G.P				

VINS ROUGE

	Verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Pays du Gard , I.G.P.	3,50 €	5,30 €	8,80 €	-
Saumur Champigny - Les Chanteraines	5,10 €	8,30 €	15,30 €	25 €
Cabernet franc - 2022, A.O.P				
Brouilly - Réserve de Beauvoisie	5,80 €	9,40 €	17 €	28 €
2022, A.C				
La Ficelle - Union des Vignerons	4 €	6,20 €	10,80 €	18 €
Saint Pourçain - 2023, A.O.C				
Les 3 Garçons - Côtes du Rhône	4,70 €	7,60 €	15,10 €	23 €
Pierre Rougon - Bio - 2022, A.C				
Chapelle de Barbe	4,30 €	7,40 €	14,70 €	22 €
Bordeaux Supérieur - SC Villeneuvoise - 2019, A.C				
Saint-Nicolas de Bourgueil - Val de Loire	4,50 €	7,50 €	13,50 €	22 €
Cuvée du vieux pression - 2023, A.O.P				
Les Darons - Languedoc	5,50 €	10 €	19.50 €	34 €
2022, A.O.P				
Bourgogne Epineuil - Domaine Marsoif	-	-	-	33 €
Pinot noir - 2023, A.C				
Château la Claymore - Grand vin de Bordeaux ...	-	-	-	30 €
Lussac Saint-Emilion - 2020, A.C				

VINS ROSÉ

	Verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Pays du Gard , I.G.P.	3,70 €	5 €	9 €	-
Côtes de Provence - Romain Desbastides	6,90 €	8 €	15,50 €	24 €
Bio - 2023, A.O.P				
Saint Pourcain - Union des Vignerons	4,80 €	6 €	11,50 €	18 €
La réserve spéciale - 2022, A.O.C				

CHAMPAGNE

				Bouteille 75 cl
De Chasteller Brut - G.Gruet & Fils - Bethon				48 €
Mumm Cordon Rouge - Reims				69 €