

Rosalie

LA CIOTAT

PETITS DÉJEUNERS

JUSQU'À 11H30

CROISSANT AU BEURRE	2,50€
PAIN AU CHOCOLAT	2,50€
TARTINES, BEURRE ET CONFITURE OU MIEL	6€
ŒUFS BROUILLÉS	7€
ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	8€
ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE, JAMBON	9,50€
PAIN TOASTÉ, BEURRE ET SAUMON FUMÉ	8€

FORMULES

<u>FORMULE CLASSIQUE</u>	8€
1 VIENNOISERIE, BOISSON CHAUDE, ORANGE PRESSÉ	
<u>FORMULE COMPLÈTE</u>	10,50€
1 VIENNOISERIE ET 1 TARTINE BEURRE CONFITURE, BOISSON CHAUDE, ORANGE PRESSÉ	
<u>FORMULE SALÉE</u>	10,50€
ŒUFS BROUILLÉS NATURES (SUPPLÉMENT JAMBON 0,50€, FROMAGE 0,50€), BOISSON CHAUDE, ORANGE PRESSÉ	
<u>FORMULE NORVÉGIENNE</u>	13€
ŒUFS BROUILLÉS NATURES, SAUMON FUMÉ BEURRE ET PAIN TOASTÉ, BOISSON CHAUDE, ORANGE PRESSÉ	

À PARTAGER

À PARTIR DE 17H

CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE, JAMBON TRUFFÉ & PAIN DORÉ	13€
MONT D'OR GRATINÉ AU FOUR	26€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE, BEURRE PERSILLÉ (LES 12)	26€
ENCORNETS EN PERSILLADE SNACKÉS MINUTE	14€
Frites de panisses croustillantes	9€
Assiette de rosette, cornichons	9€
Terrine de campagne maison	12,50€
Œufs mimosa tradition	9€
Huîtres gratinées au four	18€

HORS D'ŒUVRE

À PARTAGER OU NON

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON À LA FLEUR DE SEL (90G)	18€
Huîtres gratinées au four	18€
SAUMON GRAVLAX MAISON, AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES	18€
LA CÉSAR, BLANC DE VOLAILLE RÔTI, ROMAINE, FILET D'ANCHOIS,	19,50€
CROÛTONS, LA VRAIE SAUCE CÉSAR, PECORINO, ŒUF DUR	
SOUPE À L'OIGNON OU VELOUTÉ DUBARRY (CHOUX-FLEURS) SELON L'HUMEUR DU CHEF	13€
SOUPE DE POISSONS DE ROCHES DE MÉDITERRANÉE	18€
SARDINES MILLÉSIMÉES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE, PAIN GRILLÉ ET BEURRE EN PAPILLOTTE	16€
ANCHOIS MARINÉS FAÇON CANTABRIE	14€
ENCORNETS EN PERSILLADE SNACKÉS MINUTE	14€
FRISÉE AUX LARDONS & ŒUF, BRIQUE DE CHÈVRE CHAUD & FIGUES RÔTIES	14€
OS À MOELLE GRATINÉ AU PARMESAN	14€
ŒUFS MIMOSAS TRADITION	9€

L'ÉTAL DE ROSALIE

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE	PRIX AU 100G
1 ACCOMPAGNEMENT AUX CHOIX (PAR PERSONNE)	
CREVETTES MAYONNAISE MAISON	1/2 DOUZAIN 12€ DOUZAIN 23€
MAYONNAISE MAISON	
HUITRES FINES DE CLAIRE	1/2 DOUZAIN 13€ DOUZAIN 25€
PLATEAU DOUZAIN D'HUITRES ET 1/2 DOUZAIN DE CREVETTES	35€
SOLE FAÇON MEUNIÈRE	SELON ARRIVAGE
SEUL OU À PARTAGER	
PAVÉ DE SAUMON RÔTIE, LABEL ROUGE	25€
SAUCE AU BEURRE BLANC ET ŒUFS DE SAUMON	

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ	2€	CAFÉ VIENNOIS (chantilly)	4,50€
DÉCA / DÉCA ALLONGÉ	2,20€	IRISH COFFEE	8€
DOUBLE ESPRESSO	4€	CHOCOLAT CHAUD	3,50€
CAFÉ NOISETTE	2,20€	CHOCOLAT VIENNOIS (chantilly)	4,50€
CAFÉ CRÈME	4€	LAIT CHAUD	3€
CAPPUCCINO	4,50€	THÉ / INFUSION	4€

SOFTS ET EAUX

VITTEL 25cl/50cl/L	3€/ 4,5€/ 6€	SODA	4€
SAN PELLEGRINO 50cl/L	5€/ 7€	35cl : PERrier, COCA, COCA ZÉRO, ICE TEA ; 25cl : SCHWEPPES AGRUMES, SCHWEPPES TONIC, LIMONADE, ORANGINA	
SIROP 2cl	5€		
ORANGE PRESSÉ 25cl	5€	JUS DE FRUITS PAGO	4€
CITRON PRESSÉ 25cl	5€	25cl : FRAISE, ACE, ORANGE, POMME, TOMATE, ABRICOT, ANANAS	
CHINOIS (ORANGE ET CITRON) 25cl	5€		

BIÈRES

PRESSION		BOUTEILLES	
PIETRA IPA 25cl/50cl	6€ / 11€	CORONA 33cl	6,50€
PIETRA BIONDA 25cl/50cl	4,5€ / 8,5€	DESPERADOS 33cl	6,50€
PIETRA AMBRÉE 25cl/50cl	5,5€ / 10€	PIETRA ROSSA 33cl	6,50€
COLOMBA BLANCHE 25cl/50cl	5€ / 9€		

APÉRITIFS

KIR (Cassis, Pêche, Mûre) 10cl	5€	COUPE DE PROSECCO 10cl	8€
KIR ROYAL (Cassis, Pêche, Mûre) 10cl	12€	PISCINE DE PROSECCO 16cl	12€
RICARD / 51 4cl	3,5€	MARTINI BLANC ET ROUGE 6cl	5€
MAURESQUE/ TOMATE/ PERROQUET	3,8€	CAMPARI 6cl	5,5€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl	12€	TUBE Alcool + soft	10€
PISCINE DE CHAMPAGNE 16cl	14€		

LIQUEURS ET DIGESTIFS 6cl

GET 27	8€	BENEDICTINE	8€
GET 31	8€	JAGERMEISTER	8€
BAILEY'S	8€	AMARETTO	8€
LIMONCELLO	7€	VIELLE PRUNE	8€
POIRE	8€	CALVADOS	8€

SPIRITUEUX 4cl

<u>RHUM ET COGNAC</u>		<u>GIN</u>	
DIPLOMATICO	10€	Nikka	9€
DON PAPA	10€	BOMBAY SAPPHIRE	8€
ZACAPA	12€	MONKEY 47	12€
MARTELL VSOP	13€	MALFY CITRON	10€
<u>WHISKY</u>		<u>TEQUILA, MEZCAL ET PISCO</u>	
LAGAVULINE	14€	PATRON ANEJO	14€
CHIVAS 12 ANS	10€	PATRON SILVER	12€
TOKI	9€	DELMAGUET SILVA	10€
JACK DANIEL'S	10€	MISTRAL	9€
		DON JULIO	28€
<u>VODKA</u>			
GREYGOOSE	12€		
ABSOLUT	8€		

LE COIN DU BOUCHER

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

ANDOUILLETTE AAAAA GRILLÉE	23€
FILET DE BŒUF GRILLÉ	29€
SAUCE AU POIVRE / MORILLE / ROQUEFORT (+ 4€)	
BAVETTE D'ALOYAU BLACK ANGUS	27€
ÉCHALOTTES CONFITES	
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU	23€
ASSAISONNÉ MINUTE	

LES PLATS SIGNATURES

ROGNONS DE VEAU À LA GRAINE DE MOUTARDE	26€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	
CONFIT DE CUISSE DE CANARD DU SUD-OUEST	27€
POMMES SALARDAISES & JUS RÉDUIT	
VOL-AU-VENT DE VOLAILLE FERMÈRE	24€
CHAMPIGNONS DE PARIS & JUS CRÉMÉ	
BLANQUETTE DE POISSON À LA PARISIENNE	26€
LÉGUMES FONDANTS ET RIZ	
LINGUINES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES	29€
FONDUE DE POIREAUX & FUMÉ DE POISSON CRÉMÉ	
COQUILLETTE AU JAMBON DE PARIS	25€
COMPTÉ ET TRUFFE NOIRE	

LES ACCOMPAGNEMENTS

SUPPLÉMENT : 5€

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE OU TRUFFÉ (+2 €)
JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS AU YUZU
ENDIVES MEUNIÈRES
FRITES FRAICHES
RIZ JASMIN
LÉGUMES OUBLIÉS RÔTIS AU FOUR

POUR LES MINOTS

JUSQU'À 10 ANS

STEAK HACHÉ DU BOUCHER, FRITES FRAICHES	12€
FILET DE POISSON, FRITES FRAICHES	12€

LES DESSERTS

NOS DESSERTS SONT MAISON

ASSIETTE DE 4 FROMAGES FERMERS	14,90€
ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	9,50€
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE	12€
CLAFOUTIS AUX FRUITS	9€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CHANTILLY VÉGÉTALE MAISON	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	9,50€
PAVLOVA EXOTIQUE ET SA CHANTILLY VÉGÉTALE	12€
MONT-BLANC, MERINGUE CROQUANTE	12€

L'APRÈS MIDI

À PARTIR DE 15H00 JUSQU'À 18H00

CRÊPES

CRÊPES BEURRE SUCRE	4,50€
CRÊPE À LA CONFITURE (FRAISE OU ABRICOT)	5€
CRÊPE SUCRE CITRON	4,50€
CRÊPE AU CHOCOLAT (MAISON)	5,50€
CRÊPE AU CHOCOLAT (MAISON) CHANTILLY	6€
CREPE AU NUTELLA	5,50€
CRÊPE NUTELLA CHANTILLY	6€
CREPE NUTELLA BANANE	6,50€
CRÊPE CHANTILLY	5€
CRÊPE À LA CRÈME DE MARRON	6€
CRÊPE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	5,50€
CRÊPE AU GRAND MARNIER	6€
CRÊPE AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO	6,50€

COUPES DE GLACES

<u>FRAISE MELBA</u>	11,50€
GLACE VANILLE & FRAISE, FRAISE, SAUCE FRUITS ROUGES, CHANTILLY MAISON	
<u>CHOCOLAT LIÉGEOIS</u>	11,50€
GLACE CHOCOLAT & VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES	
<u>CAFÉ LIÉGEOIS</u>	11,50€
GLACE CAFÉ & VANILLE, CAFÉ, CHANTILLY, SAUCE CARAMEL, AMANDES	
<u>DAME BLANCHE</u>	11,50€
GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, AMANDES	
<u>BOUNTY</u>	12€
GLACE VANILLE & COCO, NUTELLA, BANANE, CHANTILLY, COCO RAPÉE	
<u>COLONEL</u>	12€
GLACE CITRON, VODKA	

PETITE FAIM

<u>LE PARISIEN</u>	5€
BAGUETTE, JAMBON BLANC BEURRE + COMPTÉ AFFINÉ +2€	
<u>LE SAUMON</u>	9€
BAGUETTE, FROMAGE FRAIS, CRUDITÉS	
<u>LE ROSETTE</u>	6€
BAGUETTE, CORNICHON, BEURRE	

CERTAINS PLATS SONT DISPONIBLES EN SERVICE CONTINU - N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER À UN MEMBRE DE NOTRE ÉQUIPE POUR EN SAVOIR PLUS.

LES VINS

UNE PETITE SÉLECTION, MAIS UN GRAND VOYAGE : DANS LES CARTES DE ROSALIE, UNE MOSAÏQUE DE BONS VINS SE DÉVOILE, DE TOUTES LES COULEURS, POUR TOUS LES GOÛTS, ET TOUTES LES ENVIES.

ROUGE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ - DOMAINE CASANOVA	25€
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE OLIVIER HILLAIRE - 2022	58€

BLANC

IGP VINS DE PAYS - CHÂTEAU PEY-NEUF	25€
AOP CASSIS - DOMAINE DU PATERNEL	42€

ROSÉ

IGP ÎLE DE BEAUTÉ - DOMAINE CASANOVA	25€
AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE « FANTASTIQUE » CRU CLASSÉ	42€