

Petite Rosalie

CAFÉ • TERRASSE

TO SHARE

- **VEGETABLE SPREAD «3 CHOUETTES»** 12⁹⁹
Eggplant, cauliflower with thyme or organic cumis buttermilk, farmhouse bread
- **CHEESE BOARD** 19⁹⁹
Sainte-Maure de Touraine, Comté PDO, raw milk Camembert, fresh sheep cheese with herbs, farmhouse bread, PDO salted butter
- **CHARCUTERIE BOARD** 19⁹⁹
Beyonne ham, roasted white ham with herbs, Lyon rosette, pork rilletes, pickles, farmhouse bread, PDO salted butter
- **ROSALIE BOARD** 20⁹⁹
Beyonne ham, Lyon rosette, PDO Comté, Sainte-Maure de Touraine, pickles, farmhouse bread, PDO salted butter
- **TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR FINGERS*** 20⁹⁹
White ham, PDO Comté, mushroom butter with summer truffle

menu

- DISHERS**
- MINI CROQUE-MONSIEUR, baby potatoes
 - **COQUILLETES**, PDO Perlemont Cream
- DESSERTS**
- HARIBO PUSH UP CHOCOLATE MOUSSE
- DRINKS**
- VITTEL 33cl
 - APPLE JUICE 30cl
 - SYRUP WITH WATER 20cl

EXTRA SIDES 5⁹⁹

- Young shoots salad
- Baby potatoes

DESSERTS

- RICE PUDDING** 7⁹⁹
Salted butter caramel with Grandmère salt
- CHOCOLATE MOUSSE** 8⁹⁹
Topped with silvered almonds
- FRESH STRAWBERRIES** 9⁹⁹
Whipped cream
- WAFFLES**
- SUGAR** 7⁹⁹
- WHIPPED CREAM** 8⁹⁹
- CHOCOLATE-HAZELNUT** 8⁹⁹
- SALTED BUTTER CARAMEL** 8⁹⁹

COCKTAILS

- APEROL SPRITZ** 14cl 10⁹⁹
Aperol, Prosecco, Kivonadonna, Perrier, fresh orange
- ST-GERMAIN SPRITZ** 14cl 12⁹⁹
St-Germain elderflower liqueur, Kivonadonna Prosecco, Perrier, lemon and fresh rosemary
- MOCKTAILS**
- SUMMER DETOX** 16cl 8⁹⁹
Strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom, apple, orange
- GREEN DETOX** 16cl 8⁹⁹
Apple, cucumber, ginger, lemon
- VIRGIN SPRITZ** 20cl 8⁹⁹
Galvanina Spritz 0,0%, fresh orange
- VIRGIN BELLINI** 20cl 8⁹⁹
Galvanina Bellini 0,0%, lemon, fresh rosemary

Beers & CIDER

- DRAFT**
- 1664 BLONDE 33cl 7⁹⁹ 10⁹⁹
 - 1664 BLANC 33cl 8⁹⁹ 11⁹⁹
- BOTTLED**
- CORONA 33cl 8⁹⁹
 - 1664 0,0% without alcohol 6⁹⁹
 - CIDRE BRUT BIOLOGIQUE ET NATUREL, FILS DE POMME «LE SAUVAGE» 7⁹⁹

PETITE ROSALIE CROQUE-MONSIEUR

Cooked ham, Emmentaler, cream, young shoots salad

CHICKEN CLUB SANDWICH

French chicken fillet, free-range egg, tomato, avocado, mayo, sliced bread, young shoots salad

FRENCH CRAB ROLL

Crab meat, lime, chives, dill, pickled red onions, mayonnaise

SMOKED SALMON PLATE

PDO tilgry cream, blini

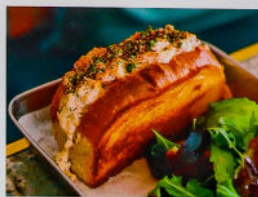
CHEESE CRÊPE

PDO Comté, Emmentaler, Cheddar, PDO salted butter

«COMPLETE» BUCKWHEAT CRÊPE

Herb-roasted ham, PDO Comté, free-range egg, PDO salted butter

Large plates



Salads & Quiche

- **GOAT CHEESE & SPINACH QUICHE** 14⁹⁹
Young shoots salad
- **TOMATO & PUGLIA BURRATA SALAD** 18⁹⁹
Basil pesto, olive oil
- PARISIAN SALAD** 19⁹⁹
Cooked ham, PDO Comté, mushrooms, cherry tomatoes, young shoots salad, whole grain mustard vinaigrette



ARTISANAL ICE CREAMS & Sorbets

- Ice creams: Bourbon vanilla, chocolate, coffee, caramel, yogurt, pistachio
Sorbets: Strawberry, Lime, Mango
- 2 SCOOPS 8⁹⁹ 3 SCOOPS 10⁹⁹
 - CHOCOLATE BROWNIE SUNDAE** 12⁹⁹
Vanilla ice cream, brownie ice cream, brownie chunks, hazelnut hazelnut spread, whipped cream
 - STRAWBERRY MELBA SUNDAE** 12⁹⁹
Vanilla ice cream, strawberry sauce, fresh strawberries, mixed red fruit compote, silvered almonds, whipped cream

Wines & Champagne

- CHAMPAGNE BRUT AOP**
- JACQUART «MOSAÏQUE» 12⁹⁹ 22⁹⁹ 34⁹⁹
- WHITE WINES**
- BORDEAUX AOP Châteaux Gantornet - Sauvignon 6⁹⁹ 11⁹⁹ 20⁹⁹
 - PETIT CHABLIS AOP «PAS SI PETIT» La Chablisienne - Chardonnay 9⁹⁹ 17⁹⁹ 45⁹⁹
- ROSE WINES**
- IGP PAYS D'OC «GRIS BLANC» Girard Bertrand - Grenache 6⁹⁹ 11⁹⁹ 20⁹⁹
 - CÔTES DE PROVENCE AOP «LES COMMANDEURS» Domaine Les Commandeurs - Grenache, Cinsault, Syrah 9⁹⁹ 17⁹⁹ 45⁹⁹
- RED WINES**
- IGP PAYS D'OC «SAINT-VICTOR» Gérard Bertrand - Pinot noir 7⁹⁹ 13⁹⁹ 26⁹⁹
 - HAUT-MÉDOC AOP «LES GRANGES» Domaines Edmond de Rothschild - Cabernet Sauvignon, Merlot 9⁹⁹ 17⁹⁹ 45⁹⁹

Fresh drinks

- HOMEMADE LEMONADE 20cl 5⁹⁹
- VITTEL 33cl 7⁹⁹
- PERRIER 33cl 4⁹⁹
- ICED COFFEE 30cl 4⁹⁹
- FANTA ORANGE, SPRITE 33cl 4⁹⁹
- COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES 30cl 4⁹⁹
- OASIS 33cl 4⁹⁹
- FUZE TEA PEACH 33cl 4⁹⁹
- SYRUP ADD-ON 4⁹⁹
Mint, Cinnamon, Peach, Lemon, Orange
- 100% ORGANIC JUICES AND NECTARS «JUS DE RÊVE» 25cl 6⁹⁹
Orange juice, apple juice, apricot nectar, tomato juice

HOT DRINKS

- ESPRESSO, AMERICANO, DECAF 3⁹⁹
- MACCHIATO 3⁹⁹
- DOUBLE ESPRESSO 4⁹⁹
- CAPPUCCINO 6⁹⁹
- LATTE / LATTE MACCHIATO 6⁹⁹
- ANGELINA HOT CHOCOLATE 7⁹⁹
- CHAÏ LATTE 6⁹⁹
- GOLDEN LATTE 6⁹⁹
- MATCHA LATTE 6⁹⁹
- ANGELINA TEAS 6⁹⁹
Green tea: mint, jasmine
Black tea: breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Herbals: verbena, lime-mint, mocha-red vanilla

All our hot drinks can be made with Oatly oat drink for an additional €.

* Vegetarian. † Under Antiquarian. Protected Designation of Origin. Allergen information is available in the restaurant. For any further details, a guide is available at the front desk. Credit cards, American Express, Luncheon vouchers are accepted. Some prices in euros, some in francs. In line with our values, all our products are at your disposal, including raw meat, raw fish, raw eggs. Vegetarians are well served on our menu. For more information, please call your host/ess. PDO: Protected Geographical Indication. PGI: Protected Designation of Origin. The water is available free of charge upon request. Price per net, in euros. CA 20. Bouteille Rosalie 40 240-99 & C. P. 0,8 VOTRE SANTÉ MANÈGEZ AU MIEUX (NO) FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR. WWW.BLANCERBOISERIE.FR L'ARBEZ D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION. WWW.MANIERBOISERIE.FR

Petite Rosalie

CAFÉ • TERRASSE

À PARTAGER

● **TARTINABLE DE LÉGUMES 3 CHOUETTES** 12⁰⁰
Caviar d'aubergine au thym ou Houmous cumin bio, pain de campagne

● **PLANCHE DE FROMAGES** 19⁰⁰
Sainte-Maure de Touraine, Comté AOP, Camembert au lait cru, ricotta de brebis aux herbes, pain de campagne, beurre demi-sel AOP

● **PLANCHE DE CHARCUTERIES** 19⁰⁰
Jambon de Bayonne, jambon blanc rôti aux herbes, rosette de Lyon, rillettes du Mans, cornichons, pain de campagne, beurre demi-sel AOP

● **PLANCHE ROSALIE** 20⁰⁰
Jambon de Bayonne, rosette de Lyon, Comté AOP Sainte-Maure de Touraine, cornichons, pain de campagne, beurre demi-sel AOP

● **FINGER DE CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE*** 20⁰⁰
Jambon blanc cuit au torchon, Comté AOP, beurre de champignons à la truffe d'été

menu enfant

15⁰⁰

PLATS

MINI CROQUE-MONSIEUR,
pommes de terre grenaille

● **COQUILLETES,**
crème de parmesan AOP

DESSERTS

PUSH UP HARIBO
MOUSSE AU CHOCOLAT

BOISSONS

VITTEL 33cl
JUS DE POMME 20cl
SIROP À L'EAU 27cl

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 5⁰⁰

Salade de jeunes pousses
Pommes de terre grenaille



Grandes Assiettes

● **CROQUE-MONSIEUR PETITE ROSALIE** 15⁰⁰
Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, crème, salade de jeunes pousses

● **CLUB-SANDWICH POULET.** 17⁰⁰
Filet de poulet français, œuf plein air, tomates, avocat, mayonnaise, pain de mie, salade de jeunes pousses

● **FRENCH CRAB ROLL** 19⁰⁰
Chair de crabe, citron vert, ciboulette, aneth, pickles d'oignon rouges, romaine, mayonnaise au piment d'Espelette, pain, salade de jeunes pousses

● **ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ** 19⁰⁰
Crème d'Isigny AOP, blini

● **GALETTE FROMAGÈRE** 14⁵⁰
Comté AOP, Emmental, Cheddar, beurre demi-sel AOP

● **GALETTE COMPLÈTE** 17⁰⁰
Jambon blanc rôti aux herbes, Comté AOP, œuf plein air, beurre demi-sel AOP



Salades et Quiche

● **QUICHE CHÈVRE ÉPINARD.** 14⁰⁰
Salade de jeunes pousses

● **SALADE DE TOMATES ET BURRATA DES POUILLES.** 18⁰⁰
Pesto de basilic, huile d'olive

● **SALADE PARISIENNE** 19⁰⁰
Jambon blanc cuit au torchon, Comté AOP, champignons de Paris, tomates cerise, salade de jeunes pousses, vinaigrette moutarde à l'ancienne

JUS DE POMME 20cl
SIROP À L'EAU 27cl

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 5⁰⁰

Salade de jeunes pousses
Pommes de terre grenaille



DESSERTS

| | |
|---|-----------------|
| RIZ AU LAIT | 7 ⁰⁰ |
| Caramel au beurre salé au sel de Guérande | |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 8 ⁰⁰ |
| Amandes effilées | |
| COUPE DE FRAISES FRAÎCHES | 9 ⁵⁰ |
| Crème fouettée | |
| GAUFRES | |
| SUCRE | 7 ⁰⁰ |
| CRÈME FOUETTÉE | 8 ⁰⁰ |
| CHOCOLAT-NOISETTE | 8 ⁰⁰ |
| CARAMEL AU BEURRE SALÉ | 8 ⁰⁰ |

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14cl 10⁰⁰
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

ST-GERMAIN SPRITZ 14cl 12⁰⁰
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain,
Prosecco Riccadonna, Perrier,
citron jaune et romarin frais

COCKTAILS SANS ALCOOL

SUMMER DETOX 18cl 8⁵⁰
Fraise, framboise, eau de coco,
fleur d'oranger, pomme, orange

GREEN DETOX 18cl 8⁵⁰
Pomme, concombre, gingembre, citron

VIRGIN SPRITZ 20cl 8⁵⁰
Galvanina Spritz 0,0%, orange fraîche

VIRGIN BELLINI 20cl 8⁵⁰
Galvanina Bellini 0,0%, citron jaune,
romarin frais

◆◆◆
Bières

Jambon blanc rôti aux herbes, Comté AOP,
œuf plein air, beurre demi-sel AOP

Salades et Quiche

| | |
|---|------------------|
| QUICHE CHÈVRE ÉPINARD | 14 ⁰⁰ |
| Salade de jeunes pousses | |
| SALADE DE TOMATES ET BURRATA DES POUILLES | 18 ⁰⁰ |
| Pesto de basilic, huile d'olive | |
| SALADE PARISIENNE | 19 ⁰⁰ |
| Jambon blanc cuit au torchon, Comté AOP, champignons de Paris, tomates cerise, salade de jeunes pousses, vinaigrette moutarde à l'ancienne | |



**- CRÈMES GLACÉES -
& sorbets artisanaux**

Crèmes glacées : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Caramel, Pistache
Sorbets : Fraise, citron vert, mangue

2 BOULES 8⁰⁰ **3 BOULES** 10⁰⁰

COUPE CHOCOLAT BROWNIE
 12⁰⁰ || Crème glacée vanille Bourbon, crème glacée chocolat, morceaux de brownie, noisettes entières, pâtes à tartiner à la noisette, crème fouettée | |

COUPE FRAISE MELBA
 12⁰⁰ || crème glacée vanille Bourbon, sorbet fraise, fraises fraîches, compotée de fruits rouges, amandes effilées, crème fouettée | |

Vins & Champagne

CHAMPAGNE BRUT AOP

JACQUART « MOSAÏQUE »
 12cl | 25cl | 75cl || | 12⁰⁰ | 22⁰⁰ | 66⁰⁰ |

VINS BLANCS

BORDEAUX AOP Château Gantonnet - Sauvignon
 13cl | 25cl | 75cl || | 6⁵⁰ | 11⁰⁰ | 29⁰⁰ |

PETIT CHABLIS AOP « PAS SI PETIT » La Chablisienne - Chardonnay
 9⁵⁰ | 17⁰⁰ | 46⁰⁰ |

VINS ROSÉS

IGP PAYS D'OC « GRIS BLANC » Gérard Bertrand - Grenache
 6⁵⁰ | 11⁰⁰ | 29⁰⁰ |

CÔTES DE PROVENCE AOP « LES COMMANDEURS »
 9⁵⁰ | 17⁰⁰ | 46⁰⁰ || Peyrassol (vin biologique) - Grenache, Cinsault, Syrah | | | |

VINS ROUGES

IGP PAYS D'OC « SAINT-VICTOR » Gérard Bertrand - Pinot noir
 7⁵⁰ | 13⁰⁰ | 36⁰⁰ |

HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » Domaines Edmond de Rothschild - Cabernet Sauvignon, Merlot
 9⁵⁰ | 17⁰⁰ | 46⁰⁰ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-----------------|
| ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFEINÉ | 3 ⁵⁰ |
| | 3 ⁸⁰ |

Boissons Fraîches

Crème fouettée

| | |
|------------------------|-----------------|
| GAUFRES | |
| SUCRE | 7 ⁰⁰ |
| CRÈME FOUETTÉE | 8 ⁰⁰ |
| CHOCOLAT-NOISETTE | 8 ⁰⁰ |
| CARAMEL AU BEURRE SALÉ | 8 ⁰⁰ |



| | | | |
|--|-----------------|-----------------|------------------|
| 2 BOULES | 8 ⁰⁰ | 3 BOULES | 10 ⁰⁰ |
| COUPE CHOCOLAT BROWNIE | | | 12 ⁰⁰ |
| Crème glacée vanille Bourbon, crème glacée chocolat, morceaux de brownie, noisettes entières, pâtes à tartiner à la noisette, crème fouettée | | | |
| COUPE FRAISE MELBA | | | 12 ⁰⁰ |
| crème glacée vanille Bourbon, sorbet fraise, fraises fraîches, compotée de fruits rouges, amandes effilées, crème fouettée | | | |

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14cl 10⁰⁰
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

ST-GERMAIN SPRITZ 14cl 12⁰⁰
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune et romarin frais

COCKTAILS SANS ALCOOL

SUMMER DETOX 18cl 8⁰⁰
Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme, orange

GREEN DETOX 18cl 8⁰⁰
Pomme, concombre, gingembre, citron

VIRGIN SPRITZ 20cl 8⁵⁰
Galvanina Spritz 0,0%, orange fraîche

VIRGIN BELLINI 20cl 8⁵⁰
Galvanina Bellini 0,0%, citron jaune, romarin frais

Bières & CIDRE

| | | |
|---|-----------------|------------------|
| PRESSION | 33cl | 50cl |
| 1664 BLONDE | 7 ⁰⁰ | 10 ⁰⁰ |
| Lager française à la fine amertume | | |
| 1664 BLANC | 8 ⁰⁰ | 11 ⁰⁰ |
| Bière blanche rafraîchissante aux notes d'agrumes | | |
| BOUTEILLES | 33cl | |
| CORONA | | 8 ⁹⁰ |
| 1664 0,0% (sans alcool) | | 6 ⁵⁰ |
| CIDRE BRUT BIOLOGIQUE ET NATUREL | | 7 ⁰⁰ |
| FILS DE POMME «LE SAUVAGE» | | |

Vins & Champagne

CHAMPAGNE BRUT AOP

JACQUART «MOSAÏQUE» 12cl 12⁰⁰ 25cl 22⁰⁰ 75cl 66⁰⁰

VINS BLANCS

BORDEAUX AOP Château Gantonnet - Sauvignon 6⁵⁰ 11⁰⁰ 29⁰⁰

PETIT CHABLIS AOP «PAS SI PETIT» La Chablienne - Chardonnay 9⁵⁰ 17⁰⁰ 46⁰⁰

VINS ROSÉS

IGP PAYS D'OC «GRIS BLANC» Gérard Bertrand - Grenache 6⁵⁰ 11⁰⁰ 29⁰⁰

CÔTES DE PROVENCE AOP «LES COMMANDEURS» Peyrassol (vin biologique) - Grenache, Cinsault, Syrah 9⁵⁰ 17⁰⁰ 46⁰⁰

VINS ROUGES

IGP PAYS D'OC «SAINT-VICTOR» Gérard Bertrand - Pinot noir 7⁵⁰ 13⁰⁰ 36⁰⁰

HAUT-MÉDOC AOP «LES GRANGES» Domaines Edmond de Rothschild - Cabernet Sauvignon, Merlot 9⁵⁰ 17⁰⁰ 46⁰⁰

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|-----------------|
| ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFEINÉ | 3 ⁰⁰ |
| NOISETTE | 3 ⁰⁰ |
| DOUBLE ESPRESSO | 5 ⁰⁰ |
| CAPPUCCINO | 6 ⁰⁰ |
| CAFÉ CRÈME / LATTE MACCHIATO | 6 ⁰⁰ |
| CHOCOLAT CHAUD ANGELINA | 7 ⁰⁰ |
| CHÂI LATTE | 6 ⁵⁰ |
| GOLDEN LATTE | 6 ⁵⁰ |
| MATCHA LATTE | 6 ⁵⁰ |
| THÉS ANGELINA | 6 ⁰⁰ |
| Thés Verts: menthe, jasmin | |
| Thés noirs: breakfast, Earl Grey, Darjeeling | |
| Infusions: verveine, tilleul-menthe, rooibos rouge vanille | |

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande, à base de boisson d'avoine Oatly avec un supplément de lé

Boissons Fraîches

| | |
|---|-----------------|
| CITRONNADE MAISON 20cl | 5 ⁰⁰ |
| VITTEL 33cl | 4 ²⁰ |
| PERRIER 33cl | 4 ⁹⁰ |
| CAFÉ FRAPPÉ 20cl | 5 ⁵⁰ |
| FANTA ORANGE, SPRITE 33cl | 4 ⁹⁰ |
| COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES 33cl | 4 ⁹⁰ |
| OASIS 33cl | 4 ⁹⁰ |
| FUZE TEA PÊCHE 33cl | 4 ⁹⁰ |
| SUPPLÉMENT SIROP | 0 ⁵⁰ |
| Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat | |
| JUS DE FRUITS ET NECTARS 100% BIOLOGIQUES | |
| JUS DE RÊVE 25cl | 6 ⁵⁰ |
| Jus d'orange, jus de pomme, nectar d'abricot, jus de tomate | |

Plat végétarien. *Tuber Aestivum AOP: Appellation d'Origine Protégée. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Les cartes bancaires, American Express, Tickets Restaurants sont acceptés. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque. Prix net en euros, service inclus. Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition (hors viande crue, poisson cru, œufs crus). Les millésimes ne sont pas indiqués sur nos vins. Pour plus d'information, demandez à votre maître d'hôtel. IGP: Indication Géographique Protégée. AOP: Appellation d'Origine Protégée. Il est possible pour nos clients de demander de l'eau potable gratuitement. Prix nets en euros. 04/25. Brasserie Rosalie 419 948 918 R.C.S. POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION. WWW.MANGERBOUGER.FR