

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF CHRISTOPHE LEMAIRE ET SON ÉQUIPE

BAR À HUÎTRES

BRETAGNE

LES 3 LES 6 LES 9
CREUSES DE BRETAGNE CADORET N°3 . . . 6⁹⁰ . 13⁸⁰ . 20⁷⁰

NORMANDIE

SPÉCIALES SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3 7⁸⁰ . 15⁶⁰ . 23⁴⁰

HUITRES GILLARDEAU

SPÉCIALES GILLARDEAU N°3. 11⁷⁰ . 23⁴⁰ . 35¹⁰

◉ LES HUÎTRES JOYEUSES ◉

13⁰⁰

3 X HUÎTRES SPÉCIALES SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3

+

1 VERRE DE VIN BLANC 13CL Entre-Deux-Mers Château Bonnet 2022

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

CREVETTES GRISES (env. 100g) 10⁰⁰

BULOTS (env. 300g) 12⁵⁰

CREVETTES ROSES LABEL ROUGE (les 8) 19⁵⁰

1/2 HOMARD* servi froid 22⁵⁰
mayonnaise

HOMARD* ENTIER servi froid (env. 450g ~ 500g) 45⁰⁰
mayonnaise

. PLATEAUX . DE

FRUITS DE MER

ÉCAILLER 29⁵⁰

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3
3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
3 crevettes roses Label Rouge,
bulots, mayonnaise

DÉGUSTATION D'HUÎTRES 33⁵⁰

4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3,
4 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
4 Spéciales Gillardeau n°3

ROSALIE 58⁵⁰

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3,
3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
2 Spéciales Gillardeau n°3, 1/2 homard*,
5 crevettes roses Label Rouge, bulots,
crevettes grises, mayonnaise

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 11H30 À 17H

HORS-D'ŒUVRE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19⁵⁰
BOISSONS NON COMPRISES

HORS-D'ŒUVRE

✓ VELOUTÉ FRAIS DE PETIT POIS À LA MENTHE FRAÎCHE

OU ✓ ŒUF FAÇON MIMOSA, croûtons dorés

OU ✓ RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE

PLATS

MOULES MARINIÈRES, frites

OU QUICHE LORRAINE, salade

OU ✓ COCOTTE DE LÉGUMES FAÇON BLANQUETTE, riz pilaf

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

OU COUPE DE GLACE 2 BOULES

MENU BRASSERIE

HORS-D'ŒUVRE + PLAT + DESSERT 39⁵⁰
BOISSONS NON COMPRISES

HORS-D'ŒUVRE

SOUPE À L'OIGNON GRÂTINÉE À L'EMMENTAL

OU ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE X 6

OU PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD, VOLAILLE,
CHAMPIGNONS ET PISTACHES,
cornichons, mesclun

PLAT

CORDON BLEU DE ROSALIE,
coquillettes, crème de Parmesan

OU ✓ RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE,
crème au Parmesan

OU PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC,
légumes du moment rôtis

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

OU ILE FLOTTANTE, crème anglaise, caramel au beurre salé

OU DAME BLANCHE, crème glacée à la vanille Bourbon
de Madagascar, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée

MENU ENFANT

JUSQU'À 11 ANS

16⁰⁰

MOULES FRITES DE ROSALIE

OU COQUILLETTES AU JAMBON

OU NUGGETS DE POULET, frites

+

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMIE

OU SALADE DE FRUITS

OU BOULE DE GLACE

+

JUS DE POMME - 20CL

OU SIROP À L'EAU - 27CL

OU VITTEL - 50CL



HORS-D'ŒUVRE

VELOUTÉ FRAIS DE PETIT POIS À LA MENTHE FRAÎCHE	8 ⁵⁰
ŒUF FAÇON MIMOSA, croûtons dorés	9 ⁵⁰
RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE, crème au Parmesan	9 ⁵⁰
SALADE DE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS, noisettes torréfiées, vinaigrette à la moutarde de Meaux Pommery	10 ⁵⁰
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	11 ⁵⁰
ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE	(les 12) 22 ⁰⁰ (les 6) 12 ⁵⁰
PÂTÉ EN CROûTE DE CANARD, VOLAILLE, CHAMPIGNONS ET PISTACHES, cornichons, mesclun	12 ⁵⁰
COCKTAIL AVOCAT-CREVETTES	13 ⁵⁰
BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES, tomate cœur de bœuf rôtie, pesto de basilic, roquette	13 ⁵⁰

GRANDES ASSIETTES

COCOTTE DE LÉGUMES FAÇON BLANQUETTE, riz pilaf	18 ⁵⁰
SALADE CÉSAR, suprême de volaille jaune français rôti, œuf, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, romaine, croûtons dorés, sauce césar	19 ⁵⁰
BOWL DE SAISON, trio de quinoa, légumes grillés et confits, fenouil croquant, Feta AOP, tomates cerises, avocat, concombre, vinaigrette au citron	19 ⁵⁰
RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE, crème au Parmesan	21 ⁰⁰
RISOTTO À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE D'ÉTÉ**, pleurotes, Parmesan	24 ⁰⁰

VIANDES

CORDON BLEU DE ROSALIE coquillettes, crème de Parmesan	19 ⁵⁰
BURGER DE ROSALIE bun brioché, steak haché de bœuf Normand, Comté AOP, confit d'oignons, roquette, frites	23 ⁵⁰
TARTARE DE BŒUF NORMAND, frites	24 ⁵⁰
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FRANÇAIS crème au citron, légumes du moment rôtis	25 ⁰⁰
VÉRITABLE STEAK AU POIVRE, frites	26 ⁰⁰
CURRY D'AGNEAU À L'INDIENNE DE "LA COUPOLE" riz parfumé au safran Servi depuis 1927 dans la fameuse brasserie parisienne	26 ⁵⁰
FONDANT DE BŒUF BRAISÉ, rigatoni au Parmesan	28 ⁵⁰
ENTRECÔTE GRILLÉE BÉARNAISE, frites (env. 300g)	34 ⁵⁰

POISSONS

MOULES AU CHABLIS crème d'Isigny AOP, frites	19 ⁵⁰
FILET DE DORADE ROYALE POÊLÉE ratatouille de légumes, sauce vierge	25 ⁰⁰
PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC légumes du moment rôtis	27 ⁵⁰
GAMBAS RÔTIES risotto crémeux au Parmesan AOP	28 ⁵⁰
HOMARD* ENTIER GRILLÉ (env. 450g ~ 500g) béarnaise, frites	48 ⁰⁰

GARNITURES	6 ⁰⁰
Gratin de macaronis, Frites, Pommes de terre grenaille, Légumes du moment rôtis	

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS Brie de Melun, Comté AOP, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine	11 ⁵⁰
BRIE DE MELUN À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE D'ÉTÉ** salade de mâche, vinaigrette à la moutarde à l'Ancienne	11 ⁵⁰
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	9 ⁵⁰
ILE FLOTTANTE, crème anglaise, caramel au beurre salé	9 ⁵⁰
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU fraises, compotée de fraises, crème glacée vanille Bourbon	10 ⁰⁰
CRêPE SOUFFLÉE AU GRAND MARNIER caramel à l'orange	11 ⁵⁰
SALADE DE FRUITS ROUGES crème glacée yaourt	11 ⁵⁰
MOUSSE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT VALRHONA, servie tiède	12 ⁰⁰
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	12 ⁰⁰
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	12 ⁵⁰

COUPES GLACÉES

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX	
Crèmes glacées : vanille Bourbon de Madagascar, chocolat Guanaja, café des Indes, caramel au beurre salé, pistache, yaourt	
Sorbetes : citron vert, fraise Senga, framboise, mangue	
2 BOULES	8 ⁵⁰
3 BOULES	10 ⁵⁰
Café LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
CHOCOLAT LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
COUPE FRUITS ROUGES MELBA crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, crème glacée au yaourt, fruits rouges, compotée de fruits rouges, crème fouettée, amandes	12 ⁵⁰
DAME BLANCHE crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée	12 ⁵⁰

BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

MENU ELABORATED BY THE CHEF CHRISTOPHE LEMAIRE AND HIS TEAM.

OYSTER BAR

BRITTANY

"CADORET" BRETON

CUPPED OYSTERS NO. 3 6⁹⁰ 13⁸⁰ 20⁷⁰

NORMANDY

"LA TATIHOU" SAINT-VAAST

SPECIAL OYSTERS NO. 3 7⁸⁰ 15⁶⁰ 23⁴⁰

GILLARDEAU OYSTERS

"GILLARDEAU" SPECIAL OYSTERS NO. 3 11⁷⁰ 23⁴⁰ 35¹⁰

◉ HAPPY OYSTERS ◉

13⁰⁰

3 X "LA TATIHOU" SAINT-VAAST SPECIAL OYSTERS NO.3

+

1 GLASS OF WHITE WINE 13CL Entre-Deux-Mers Château Bonnet 2022

SEAFOOD

SHRIMP (approx. 100g) 10⁰⁰

WHELKS (approx. 300g) 12⁵⁰

PRAWNS LABEL ROUGE (by 8) 19⁵⁰

1/2 LOBSTER* served cold, 22⁵⁰
mayonnaise

WHOLE LOBSTER* (approx. 450g ~ 500g) served cold, 45⁰⁰
mayonnaise

SEAFOOD PLATTERS

THE OYSTER SHELLER 29⁵⁰

3 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
3 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
3 prawns Label Rouge, whelks, mayonnaise

OYSTER TASTING PLATTER 33⁵⁰

4 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
4 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
4 no. 3 "Gillardeau" special oysters

ROSALIE 58⁵⁰

3 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
3 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
2 no. 3 "Gillardeau" special oysters, ½ lobster*,
5 Label Rouge prawns, whelks, shrimp, mayonnaise

LUNCH MENU

MONDAY TO SUNDAY FROM 11:30 AM TO 5 PM

HORS-D'ŒUVRE + MAIN DISH OR MAIN DISH + DESSERT 19⁵⁰
DRINKS NOT INCLUDED

HORS-D'ŒUVRE

OR  FRESH PEA AND MINT SOUP
OR  DEVILED STYLE EGGS, golden croutons
OR  LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI

MAIN DISHES

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE, French fries
OR LORRAINE QUICHE, mesclun salad
OR  BLANQUETTE-STYLE VEGETABLE CASSEROLE, pilaf rice

DESSERT

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE OR CHOCOLATE MOUSSE
OR 2 SCOOPS OF ICE CREAM

BRASSERIE MENU

HORS-D'ŒUVRE + MAIN DISH + DESSERT 39⁵⁰
DRINKS NOT INCLUDED

HORS-D'ŒUVRE

PARASIAN STYLE ONION SOUP AU GRATIN
OR OR LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS X 6
OR OR DUCK, POULTRY PÂTE EN CROUTE
WITH MUSHROOMS AND PISTACHIOS,
gherkins, mesclun salad

MAIN DISH

ROSALIE'S CORDON BLEU,
coquillettes, Parmesan cream
OR OR  LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI,
Parmesan cream
OR OR SALMON FILLET WITH BEURRE BLANC SAUCE,
seasonal roasted vegetables

DESSERT

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE
OR OR FLOATING ISLAND, custard sauce, salted butter caramel
OR OR DAME BLANCHE SUNDAE, Madagascar Bourbon
vanilla ice cream, Valhrona chocolate sauce, whipped cream

KID'S MENU

UP TO 11 YEARS OLD

16⁰⁰

ROSALIE'S MUSSELS & FRENCH FRIES

OR HAM COQUILLETES
in a creamy Parmesan sauce
OR CHICKEN NUGGETS, French fries

GRANNY'S CHOCOLATE MOUSSE

OR FRUIT SALAD
OR SCOOP OF ICE CREAM

WATER SYRUP • 27CL

OR APPLE JUICE • 28CL

OR WATER • 50CL



HORS-D'ŒUVRE

V FRESH PEA AND MINT SOUP	8 ⁵⁰
DEVILED STYLE EGGS, golden croutons	9 ⁵⁰
LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI, Parmesan cream	9 ⁵⁰
V GREEN BEAN AND MUSHROOM SALAD, roasted hazelnuts, Meaux Pommery mustard vinaigrette	10 ⁵⁰
PARISIAN-STYLE ONION SOUP AU GRATIN	11 ⁵⁰
LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS	(by 12) 22 ⁰⁰ ... (by 6) 12 ⁵⁰
DUCK, POULTRY PÂTÉ EN CROUTE WITH MUSHROOMS AND PISTACHIOS, gherkins, mesclun salad	12 ⁵⁰
AVOCADO AND SHRIMP COCKTAIL	13 ⁵⁰
CREAMY PUGLIESE BURRATA, roasted beef heart tomato, basil pesto, arugula	13 ⁵⁰



. LARGE . PLATES

V BLANQUETTE-STYLE VEGETABLE CASSEROLE, pilaf rice	18 ⁵⁰
CAESAR SALAD, roasted yellow French poultry supreme, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano PDO, romaine, golden croutons, Caesar sauce	19 ⁵⁰
SEASONAL BOWL, quinoa trio, grilled and preserved vegetables, crunchy fennel, PDO Feta cheese, cherry tomatoes, avocado, cucumber, lemon vinaigrette	19 ⁵⁰
LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI, Parmesan cream	21 ⁰⁰
RISOTTO WITH MUSHROOM CREAM AND SUMMER TRUFFLE**, oyster mushrooms, Parmesan	24 ⁰⁰

MEATS

ROSALIE'S CORDON BLEU coquillettes, Parmesan cream	19 ⁵⁰
ROSALIE'S BURGER brioche bun, Normandy beef hamburger, PDO Comté, onion confit, arugula, French fries	23 ⁵⁰
NORMANDY BEEF TARTARE, French fries	24 ⁵⁰
FRENCH YELLOW POULTRY SUPREME with lemon sauce, seasonal roasted vegetables	25 ⁰⁰
CLASSIC PEPPER STEAK, French fries	26 ⁰⁰
"LA COUPOLE" INDIAN LAMB CURRY with saffron rice Served since 1927 in the famous Parisian brasserie	26 ⁵⁰
BRAISED BEEF, Parmesan rigatoni	28 ⁵⁰
GRILLED RIB STEAK (approx. 300g) béarnaise sauce, French fries	34 ⁵⁰

FISH

MUSSELS WITH CHABLIS Isigny PDO cream, French fries	19 ⁵⁰
PAN-FRIED FILLET OF ROYAL SEA BREAM vegetable ratatouille, sauce vierge	25 ⁰⁰
SALMON STEAK WITH BEURRE BLANC seasonal roasted vegetables	27 ⁵⁰
ROASTED PRAWNS creamy risotto with PDO Parmesan	28 ⁵⁰
GRILLED LOBSTER* (approx. 450g ~ 500g) béarnaise sauce, French fries	48 ⁰⁰

GARNITURES	6 ⁰⁰
Macaroni gratin, French fries, New potatoes, Seasonal roasted vegetables	

CHEESE & DESSERTS

ASSORTMENT OF FRENCH CHEESES Melun Brie, PDO Comté, Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese	11 ⁵⁰
BRIE DE MELUN WITH MUSHROOM CREAM AND SUMMER TRUFFLES** Lamb's lettuce salad, old-fashioned mustard vinaigrette	11 ⁵⁰
BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE	9 ⁵⁰
FLOATING ISLAND, custard sauce, salted butter caramel	9 ⁵⁰
FRENCH TOAST STYLED Brioche strawberries, strawberry compote, Bourbon Vanilla ice cream	10 ⁰⁰
RED FRUIT SALAD yoghurt ice cream	11 ⁵⁰
GRAND MARNIER SOUFFLÉ CRÊPE orange caramel	11 ⁵⁰
SOUFFLÉED VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE, served warm	12 ⁰⁰
with Madagascar Bourbon vanilla ice cream	
RED FRUIT PAVLOVA	12 ⁰⁰
PROFITEROLES WITH WARM VALRHONA CHOCOLATE SAUCE	12 ⁵⁰

ICE CREAMS

ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS	
Ice creams : Madagascar Bourbon Vanilla, Guanaja chocolate, Indian coffee, salted butter caramel, pistachio, yoghurt Sorbets : lime, Senga strawberry, raspberry, mango	
2 SCOOPS	8 ⁵⁰
3 SCOOPS	10 ⁵⁰
COFFEE LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
CHOCOLATE LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
RED FRUIT MELBA SUNDAE Bourbon Vanilla ice cream, yoghurt ice cream, red fruits, red fruit compote, whipped cream, almonds	12 ⁵⁰
DAME BLANCHE SUNDAE Madagascar Bourbon vanilla ice cream, Valrhona chocolate sauce, whipped cream	12 ⁵⁰



V : Vegan. : Vegetarian. *Canadian Lobster. ** Tuber Aestivum. PDO Protected Destination of Origin. Information on allergens is available in your restaurant.

For further information: a guide is available at reception. Credit cards, American Express, Luncheon vouchers are accepted. 03/24

FOR YOUR HEALTH, EAT AT LEAST 5 FRUITS AND VEGETABLES BY DAY. WWW.MANGERBOUGER.FR