Brunch *10h-15h*

Croissant ou pain au chocolat 3

Tartines beurre, confiture 5
tartines, butter, jam

Granola maison | *gf / v* 10
fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia
homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds

NOS FLUFFY PANCAKES

chocolat, banane, chantilly, sirop d'érable | *v* 15
chocolate, banana, whipped cream, maple syrup

chocolat blanc, pistache | *v* 15
white chocolate, pistachio

œuf, bacon, sirop d'érable 16
egg, bacon, maple syrup

Brioches perdues 13
caramel beurre salé, crème chiboust, granola
French toast, salted butter caramel,
chiboust cream, granola

The best egg tartine | *v* 13
œuf au plat ou œufs brouillés, cheddar, pousses d'épinard, mayo harissa, roquette
sunny side-up or scrambled eggs, cheddar, spinach shoots, harissa mayo, arugula

Egg benedict au bacon 15
œuf poché ou œuf au plat, brioche, bacon, sauce hollandaise au curry
poached or sunny-side up egg, brioche, bacon, curried hollandaise

Egg benedict au saumon 17
œuf poché ou œuf au plat, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise au curry
poached or sunny-side up egg, brioche, smoked salmon, curried hollandaise

Avocado toast | *v* 14
pain noir aux céréales, feta, grenade, radis, graines de courge
dark bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

extras

crispy bacon 3
crispy bacon

saumon fumé 6
smoked salmon

œuf parfait, œuf au plat 3
perfect egg, sunny-side up egg

avocat 3
avocado

poulet fermier 5
free range chicken

tofu bio 5
organic tofu

halloumi 4
halloumi cheese

sides

Frites fraîches | *gf / veg* 6
French fries

Frites fraîches, truffe et parmesan | *gf / v* 10
truffle and parmesan French fries

Broccolinis rôtis | *gf / veg* 8
huile d'olive, amandes effilées
olive oil, sliced almonds

Riz pilaf | *gf / veg* 5
lait de coco, combava
rice, coconut milk, combava

Salade folle de roquette | *gf / veg* 5
vinaigrette huile d'olive citron
arugula salad, olive oil, lemon vinaigrette

Lunch *11h30-15h30*

rosana cannes

à partager *#lovesharing*

Chou-fleur rôti | *gf / veg* 13
curcuma, zaatar, sauce tahini relevée
roasted cauliflower, turmeric, zaatar, spicy tahini sauce

Calmars frits 15
sauce tartare
fried calamari, tartar sauce

Crème d'aubergine fouettée | *v* 16
huile d'olive, curry, citron, tartines grillées
whipped eggplant cream, grilled toasts, curry, olive oil, lemon

salades & bowls

Carpaccio de chou-fleur | *gf / v* 15
avocat, feta, noix, oignon rouge, menthe, basilic
avocado, feta, walnuts, red onion, mint, basil

Caesar Cali style | *gf / v* 14
kale, romaine, noix, crispy oignon, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison
kale, romaine, walnuts, crispy onion, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce

Poke bowl ou Veggie poke bowl | *gf* 19
saumon mariné ou tofu, riz sushi, avocat, mangue, gingembre confit, noix de cajou, oignon rouge, coriandre, sésame
marinated salmon or tofu, sushi rice, avocado, mango, candied ginger, cashew nuts, red onion, coriander, sesame seeds

street-food

Pulled pork sandwich 18
effiloché de porc, sauce BBQ maison, coleslaw, frites fraîches
pulled pork, homemade BBQ sauce, coleslaw, French fries

Tacos de maïs vegan / végétarien | *v / veg* 18
tombé d'épinards, maïs grillé, oignons rouges, patate douce, ail confit, coriandre, tofu / feta
sautéed spinach, grilled corn on the cob, red onions, sweet potato, confit garlic, coriander, tofu / feta

BLT sandwich 15
pain noir aux céréales, bacon, laitue, tomate, avocat, mayo à l'ail noir relevée
dark cereal bread, bacon, lettuce, tomato, avocado, spicy black garlic mayo

Cheeseburger & frites fraîches 20
steak de bœuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette
beef steak, onion compote, pickled radish, herb-charcoal sauce, cheddar, arugula, French fries
Extra truffe / add truffle 10

plats

Fish & chips 22
cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches
fried cod, tartar sauce, French fries

Kari Ayam | *gf* 22
poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz
free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice

Zucchini pasta | *v* 20
rigatoni, courgette, mascarpone, zeste de citron, noix concassées, fourme d'Ambert
rigatoni, zucchini, mascarpone, lemon zest, crushed walnuts, Fourme d'Ambert

Cœur d'entrecôte d'Uruguay | *gf* 31
sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade
Uruguayan ribeye steak, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, green salad

Rigatoni épicés alla vodka & stracciatella | *v* 20
sauce tomate et crème, piment, basilic frais
spicy rigatoni alla vodka & stracciatella, tomato creamy sauce, chilli, fresh basil

Moules au curry & frites fraîches 21
crème, coriandre
cream, coriander

desserts *Faits maison*

Light cheesecake | *v* 8
biscuit speculoos, coulis de fruits rouges
speculoos biscuit, red fruit coulis

Quesillo de Mamita | *gf / v* 8
flan caramel vénézuélien
Venezuelan caramel flan

Tarte au citron | *v* 9
meringue italienne, citron combava
lemon tart, Italian meringue, combava lemon

Les gourmands de Rosana | *v* 11
mini desserts, espresso

Brownie | *v* 9
noix de pécan, chantilly maison à la vanille de Madagascar
pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla

Espresso Martini | *veg* 12
vodka vanille, liqueur de café
vanilla vodka, coffee liqueur

Irish Coffee | *veg* 13
paddy Irish whiskey, café, crème
paddy Irish whiskey, coffee, cream

gf gluten-free | v vegetarian | veg vegan

Origine de nos viandes : France, Espagne, Irlande, Uruguay — La liste des allergènes est disponible sur demande — Tous nos prix sont en euros, TTC — La maison n'accepte pas les chèques.
Our meats come from France, Spain, Ireland — Please ask us about allergens — All prices are in euros, VAT included — We do not accept cheques.