

Brunch 10h-15h

Croissant ou pain au chocolat	3
Tartines beurre, confiture tartines, butter, jam	5
Granola maison gf / v fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds	10
NOS FLUFFY PANCAKES 	
chocolat, banane, chantilly, sirop d'érable v chocolate, banana, whipped cream, maple syrup	15
chocolat blanc, pistache v white chocolate, pistachio	15
œuf, bacon, sirop d'érable egg, bacon, maple syrup	16
Brioche perdues caramel beurre salé, crème chiboust, granola French toast, salted butter caramel, chiboust cream, granola	13
The best egg tartine v 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	13
Egg benedict au bacon œuf poché ou œuf au plat, brioche, bacon, sauce hollandaise au curry poached or sunny-side-up egg, brioche, bacon, curried hollandaise	15
Egg benedict au saumon œuf poché ou œuf au plat, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise au curry poached or sunny-side-up egg, brioche, smoked salmon, curried hollandaise	17
Avocado toast v pain noir aux céréales, feta, grenade, radis, graines de courge multigrain bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds	14

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

extras

bacon grillé crispy bacon	3
œuf poché, œuf au plat poached egg, sunny-side-up egg	3
avocat avocado	3
halloumi halloumi cheese	4
poulet fermier free-range chicken	5
tofu	5
saumon fumé smoked salmon	6

sides

Frites fraîches gf / veg French fries	6
Frites fraîches, truffe et parmesan gf / veg truffle and parmesan French fries	10
Riz pilaf gf / veg lait de coco, combava rice, coconut milk, combava	5
Salade folle de roquette gf / veg vinaigrette huile d'olive, citron arugula salad, olive oil, lemon vinaigrette	5
Brocolinis rôtis gf / veg huile d'olive, amandes effilées roasted broccolini, olive oil, sliced almonds	8

Lunch 11h30-15h30

rosana
cannes

à partager *#lovesharing*

Chou-fleur rôti gf / veg curcuma, zaatar, sauce tahini relevée roasted cauliflower, turmeric, zaatar, spicy tahini sauce	13	Crème d'aubergine fouettée v huile d'olive, curry, citron, tartines grillées whipped eggplant cream, grilled toasts, curry, olive oil, lemon	16
Calamars frits sauce tartare fried calamari, tartar sauce	15	Arancini aux champignons v crème de truffe mushrooms, truffle cream	15

salades & bowls

Carpaccio de chou-fleur gf / v avocat, feta, noix, oignon rouge, menthe, basilic avocado, feta, walnuts, red onion, mint, basil	15	Poke bowl ou Veggie poke bowl gf / v 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	19
Caesar Cali style gf / v kale, romaine, noix, oignons croustillants, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison walnuts, crispy onions, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce	14	Extra poulet fermier / add free-range chicken	5

street-food

BLT sandwich pain noir aux céréales, bacon, laitue, tomate, avocat, mayo à l'ail noir relevée multigrain bread, bacon, lettuce, tomato, avocado, spicy black garlic mayo	15	Pulled pork sandwich effiloché de porc, sauce BBQ maison, coleslaw, frites fraîches pulled pork, homemade BBQ sauce, coleslaw, French fries	18
Tacos de maïs v / veg tombée d'épinards, maïs grillé, oignon rouge, patate douce, ail confit, coriandre, tofu / feta sautéed spinach, grilled corn on the cob, red onions, sweet potato, confit garlic, coriander, tofu / feta	18	Cheeseburger & frites fraîches steak de bœuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette beef steak, onion compote, pickled radishes, herb-charcoal sauce, cheddar, arugula, French fries	20
Extra truffe / add truffle			10

plats

Rigatoni épicés alla vodka & stracciatella v sauce tomate et crème, piment, basilic frais spicy rigatoni alla vodka & stracciatella, creamy tomato sauce, chilli, fresh basil	20	Kari Ayam gf poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice	22
Zucchini pasta v rigatoni, courgette, mascarpone, zeste de citron, noix concassées, fourme d'Ambert zucchini, mascarpone, lemon zest, crushed walnuts, Fourme d'Ambert	20	Cœur d'entrecôte d'Uruguay gf sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade Uruguayan ribeye steak, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, green salad	31
Fish & chips cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches fried cod, tartar sauce, French fries	22		

desserts *Faits maison*

Light cheesecake v biscuit speculoos, coulis de fruits rouges speculoos biscuit, red berry coulis	8	Espresso Martini veg vodka vanille, liqueur de café vanilla vodka, coffee liqueur	12
Quesillo de Mamita gf / v flan caramel Vénézuélien Venezuelan caramel flan	8	Irish Coffee veg paddy Irish whiskey, café, crème paddy Irish whiskey, coffee, cream	13
Tarte au citron v meringue italienne, citron combava lemon tart, Italian meringue, combava lemon	9		
Brownie v noix de pécan, chantilly maison à la vanille de Madagascar pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	9		
Les gourmands de Rosana v mini desserts, espresso	11		

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 and Uruguay — Please ask us about allergens — All prices are in euros, VAT included — We do not accept cheques.