

Breakfast

8h30-11h30

Croissant ou pain au chocolat 4

Tartines, beurre, confiture 7

tartines, butter, jam

Granola maison | gf / v 12

fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia
homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds

Brioche perdues 16

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

Egg benedict au bacon 17

œufs pochés, brioche, bacon, sauce hollandaise au curry
poached, brioche, bacon, curried hollandaise

Egg benedict au saumon 19

œufs pochés, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise au curry
poached, brioche, smoked salmon, curried hollandaise

Avocado toast | v 18

pain noir aux céréales, feta, grenade, radis, graines de courge
multigrain bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds

Rosana Breakfast 20

œufs au plat, bacon, avocat, toast brioché, salade verte et fraises
brioche bread, sunny-side-up eggs, bacon, avocado, mix greens and strawberries

Lunch

11h30-18h00

à partager

#lovesharing

Calamars frits 18

sauce tartare
fried calamari, tartar sauce

Burrata di Puglia 125g | v 22

tomates, vinaigrette framboise, muesli, croûtons all black
tomatoes, raspberry vinaigrette, muesli, all black croutons

Ceviche péruvien de loup | gf 19

patate douce, maïs, coriandre, citron vert, leche de tigre
seabass, sweet potato, corn, coriander, lime, leche de tigre

salades & bowls

Caesar Cali style au poulet 21

kale, romaine, noix, oignons croustillants, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison
chicken, walnuts, crispy onions, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce

Poke bowl saumon mariné ou tofu | v 21

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

Summer salad | v 18

tomate, concombre, pastèque, menthe, feta, sésame, sumac
tomato, cucumber, watermelon, mint, feta, sesame, sumac

Salade thaï aux gambas 22

carottes, chou chinois, soja, cacahuète, oignons frits, coriandre, menthe, vinaigrette thaï
shrimps, carrots, chinese cabbage, salted peanut, crispy onions, coriander, mint, thai dressing

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

add

bacon grillé +5 / œuf poché +4 / avocat +5 / halloumi +6 / poulet fermier +8 / tofu +6 / saumon fumé +8

crispy bacon / poached egg / avocado / halloumi / tofu / free-range chicken / smoked salmon

street-food

Club sandwich poulet & frites fraîches 24

toast brioche, salade, tomate, œuf dur, avocat, mayo
brioche bread, salad, tomato, hard-boiled egg, avocado, mayo, French fries

Cheeseburger & frites fraîches 25

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

Club sandwich saumon fumé & frites fraîches 25

toast brioche, salade, tomate, œuf dur, avocat, crème ciboulette
brioche bread, smoked salmon, salad, tomato, egg, avocado, chive cream, French fries

add truffe +14 / truffle

Avocado toast | v 18

pain noir aux céréales, feta, grenade, radis, graines de courge
multigrain bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds

Lobster & shrimp roll, frites fraîches 36

brioche, mayonnaise citronnée poivrée
brioche, peppery lemon mayonnaise, French fries

plats

Rigatoni épicés alla vodka & stracciatella | v 24

piment, basilic frais
tomato vodka sauce, chilli, fresh basil

Shrimp pasta 29

bucatini aux gambas, tomates cerises confites, épinards, pangritata, piment, sauce légère crémée au vin blanc, basilic
bucatini, roasted cherry tomatoes, spinach, pangrattato, chili, light creamy white wine sauce, basil

Tartare de bœuf & frites fraîches 27

cornichons, oignons rouges, câpres
pickles, red onions, capers

Kari Ayam | gf 25

poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz
free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice

Fish & chips 25

cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches
fried cod, tartar sauce, French fries

Cœur d'entrecôte Angus d'Uruguay 34

sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade
Uruguayan ribeye steak, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, salad

Poulpe à la plancha 31

crème de poivrons, chimichurri
bell pepper cream, chimichurri

sides

Frites fraîches | gf / veg 8

French fries

Asperges rôties & parmesan | gf / v 11

roasted asparagus & parmesan cheese

Frites fraîches, truffe et parmesan | gf / v 12

truffle and parmesan French fries

Salade folle de roquette | gf / veg 8

vinaigrette huile d'olive, citron
arugula salad, olive oil, lemon vinaigrette

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.



desserts *Faits maison*

- Light cheesecake | v** 10
biscuit speculoos, coulis de fruits rouges
speculoos biscuit, red berry coulis
- Quesillo de Mamita | gf / v** 10
flan caramel Vénézuélien
Venezuelan caramel flan
- Tarte au citron | v** 10
meringue italienne, citron
lemon tart, Italian meringue, lemon
- Brownie | v** 10
noix de pécan, caramel beurre salé, glace à la vanille
pecans, salted caramel, vanilla ice cream

Coupe de fraises chantilly vanille | v 14
strawberries, vanilla chantilly

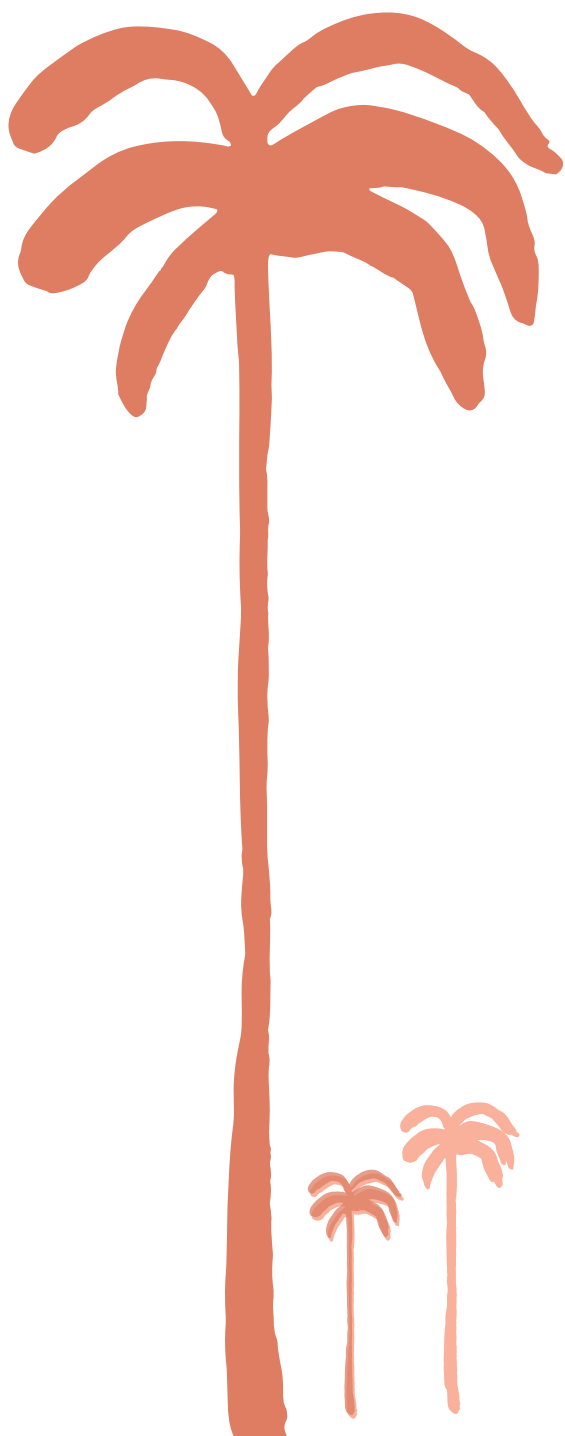
Les gourmands de Rosana | v 14
mini desserts, espresso

Espresso Martini | v 15
vodka vanille, liqueur de café
vanilla vodka, coffee liqueur

Irish Coffee | v 15
paddy Irish whiskey, café, crème
paddy Irish whiskey, coffee, whipped cream



 @rosanacannes



rosana
cannes