

Brunch 10h-15h30

Croissant ou pain au chocolat 3

Tartines, beurre, confiture 5

tartines, butter, jam

Granola maison | gf / v 11

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

Nos fluffy pancakes sucrés | v 16

- chocolat, banane, chantilly, sirop d'érable
- chocolat blanc & pistache
- fruits rouges, coulis de framboises, chantilly

chocolate, banana, whipped cream, maple syrup
white chocolate & pistachio
red berries, raspberry coulis, whipped cream

Notre fluffy pancake salé 17

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

Brioche perdues 15

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

The best egg tartine | v 14

œuf au plat ou œufs brouillés, cheddar, pousses
d'épinard, mayo harissa, roquette
sunny-side-up or scrambled eggs, cheddar, spinach, harissa
mayo, arugula

Egg benedict au bacon 16

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

Egg benedict au saumon 18

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

Avocado toast | v 15

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

Rosana Breakfast 18

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

Lunch 11h30-15h30

à partager

#lovesharing

Crème d'aubergine fouettée & dips de légumes | v 17

huile d'olive
whipped eggplant cream, olive oil

Calamars frits 16

sauce tartare
fried calamari, tartar sauce

Burrata di Puglia 125g | v 19

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

Ceviche péruvien de loup | gf 18

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

salades & bowls

Carpaccio de chou-fleur | gf / v 16

avocat, feta, noix, oignon rouge, menthe, basilic
avocado, feta, walnuts, red onion, mint, basil

Caesar Cali style | v 15

kale, romaine, noix, oignons croustillants, cranberries,
parmesan, sauce Caesar maison
walnuts, crispy onions, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce
add poulet fermier / free-range chicken +6

Summer salad | v 16

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

Gaspacho | v 15

tomates, concombre, poivrons, basilic
tomato, cucumber, bell pepper, basil

Poke bowl saumon mariné ou tofu | v 19

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

Salade thaï aux gambas 20

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

street-food

BLT sandwich 16

pain noir aux céréales, bacon, laitue, tomate, avocat,
mayo à l'ail noir relevée
multigrain bread, bacon, lettuce, tomato, avocado, spicy black
garlic mayo

add poulet fermier +6 / free-range chicken

Club sandwich au saumon fumé & frites 20

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

Tacos de maïs au ceviche de loup ou tofu | v / veg / gf 20

chou rouge & blanc, yaourt citron, salsa, jalapaños
seabass ceviche or tofu / red & white cabbage, lemon yogurt, salsa, jalapeño

Pulled pork sandwich & frites 20

effiloché de porc, sauce BBQ maison, coleslaw
pulled pork, homemade BBQ sauce, coleslaw

Cheeseburger & frites fraîches 21

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

add truffe / truffle +10

Lobster & shrimp roll, frites fraîches 34

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

add

bacon grillé +4 / œuf poché +4 / avocat +4 /
halloumi +5 / poulet fermier +6 / tofu +5 /
saumon fumé +7

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



plats

Rigatoni épicés alla vodka & stracciatella | v 22

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

Tartare de bœuf & frites fraîches 24

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

Fish & chips 23

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

Poulpe à la plancha 29

crème de poivrons, chimichurri
bell pepper cream, chimichurri

Shrimp pasta 28

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

Kari Ayam | gf 23

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

Cœur d'entrecôte d'Uruguay 32

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

sides

Frites fraîches | gf / veg 7

French fries

Asperges rôties & parmesan | gf / v 9

roasted asparagus & parmesan cheese

Frites fraîches, truffe et parmesan | gf / v 11

truffle and parmesan French fries

Salade folle de roquette | gf / veg 6

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

biscuit speculoos, coulis de fruits rouges
speculoos biscuit, red berry coulis

9

Coupe de fraises chantilly vanille | v

strawberries, vanilla chantilly

12

Espresso Martini | v

vodka vanille, liqueur de café
vanilla vodka, coffee liqueur

12

Quesillo de Mamita | gf / v

flan caramel Vénézuélien
Venezuelan caramel flan

9

Les gourmands de Rosana | v

mini desserts, espresso

12

Irish Coffee | v

paddy Irish whiskey, café, crème
paddy Irish whiskey, coffee, whipped cream

13

Tarte au citron | v

meringue italienne, citron
lemon tart, Italian meringue, lemon

9

Glaces & sorbets | 1/2/3 boules

vanille / chocolat / pistache
ice cream vanilla / chocolate / pistachio
sorbets citron / mangue
lemon / mango

3/6/9

Brownie | v

noix de pécan, caramel beurre salé, glace à la vanille
pecans, salted caramel, vanilla ice cream

9

Churros | v

sauce caramel, Nutella, chantilly maison à la vanille de Madagascar
caramel sauce, Nutella, homemade Madagascar vanilla whipped cream

11

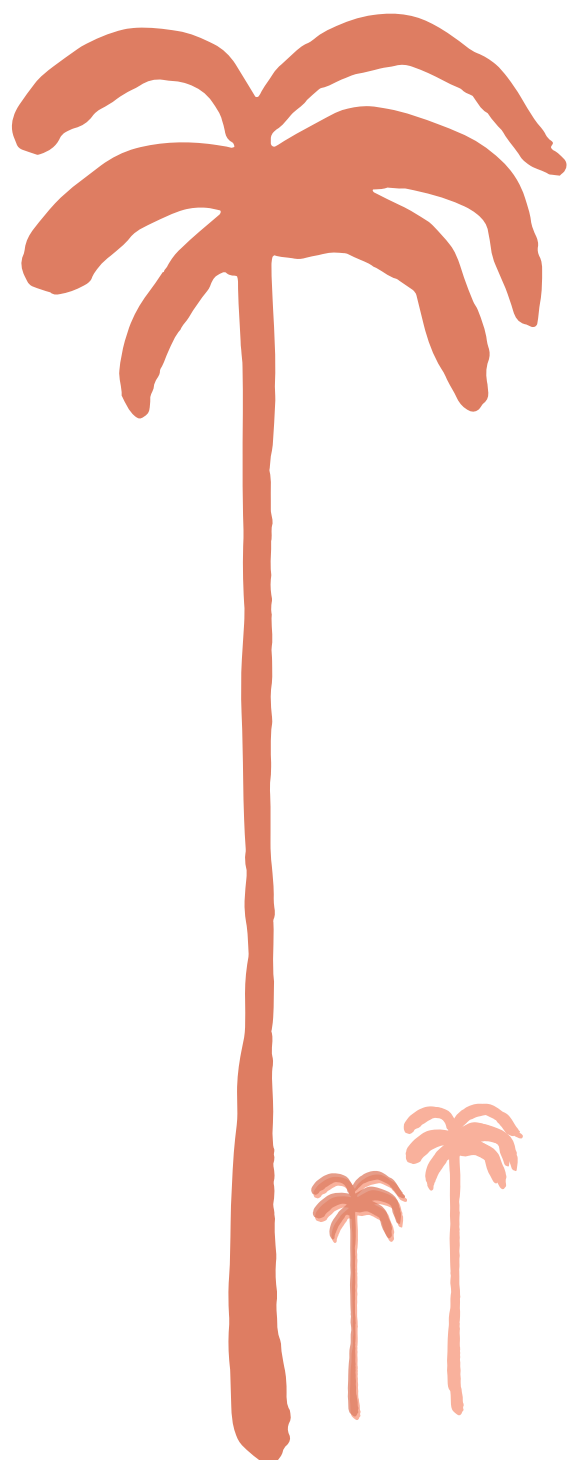
Affogato sundae | v

glace vanille, espresso, popcorn, caramel beurre salé, chantilly, pistache
vanilla ice cream, espresso, popcorn, salted caramel, homemade chantilly, pistachio

10



 @rosanacannes



rosana
cannes