Brunch 10h-15h30

Croissant ou pain au chocolat 3

Tartines, beurre, confiture 5
toasts, butter, jam

Granola maison *v / gf* 11
fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia
homemade granola, fromage blanc, market fruits, honey, chia seeds

Nos fluffy pancakes sucrés *v* 16
- **chocolat, banane, chantilly, sirop d'érable**
chocolate, banana, whipped cream, maple syrup
- **chocolat blanc & pistache**
white chocolate & pistachio
- **pommes fondantes, caramel, cannelle, sirop d'érable**
caramelised apples, caramel, cinnamon, maple syrup

Notre fluffy pancake salé 17
œuf, bacon, sirop d'érable
egg, bacon, maple syrup

Brioches perdues *v* 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, baby spinach, harissa mayo, arugula

Egg benedict au bacon 16
œufs pochés, brioche, bacon, sauce hollandaise curry
poached eggs, brioche, bacon, curried hollandaise

Egg benedict au saumon *v* 18
œufs pochés, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise curry
poached eggs, 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
oeufs au plat, bacon, avocat, toast brioché, salade verte, fruits secs
sunny-side-up eggs, bacon, avocado, toasted brioche, mixed greens, dried fruit

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 / free-range chicken / tofu / smoked salmon

Lunch 11h30-15h30

love sharing

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

Houmous de betterave, toast grillé aux herbes *v* 16
jus de citron, tahini, noix de cajou
beetroot hummus, grilled herb toast, lemon juice, tahini, cashew nuts

Calamars frits *v* 16
sauce tartare
fried calamari, tartar sauce

salades & bowls

Caesar Cali style *v* 15
kale, romaine, noix, oignons croustillants, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison
kale, romaine, walnuts, crispy onions, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce
add poulet fermier / free-range chicken +6

Poke bowl saumon mariné ou tofu *v /veg* 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

Winter salad 17
salade frisée, oeuf frit, lardons, comté, noix, pain noir, vinaigrette à l'ancienne
frisée lettuce, fried egg, bacon lardons, Comté cheese, walnuts, black bread, wholegrain mustard 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

Pulled pork sandwich & frites fraîches 20
effiloché de porc, sauce BBQ maison, coleslaw au curcuma
pulled pork, homemade BBQ sauce, turmeric coleslaw, French fries

Club sandwich au saumon fumé & frites fraîches *v* 20
toast de pain de mie, salade, tomate, oeuf dur, avocat, crème ciboulette
white sandwich bread, smoked salmon, lettuce, tomato, hard-boiled egg, avocado, chive cream, French fries

Cheeseburger & frites fraîches 21
steak haché origine France, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette
French ground beef patty, onion compote, radish pickles, charcoal herb sauce, cheddar, arugula, French fries
add truffe +10 / truffle
add oeuf au plat +4 / sunny-side up egg

plats

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

Kari Ayam *gf* 23
poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry jaune, riz basmati
free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, yellow curry, basmati rice

Shrimp pasta *v* 28
spaghetti, gambas, tomates cerises confites, épinards, pangrattato, piment, sauce vin blanc crémée, basilic
spaghetti, king prawns, roasted cherry tomatoes, spinach, pangrattato, chilli, light creamy white wine sauce, basil

Tartare de boeuf cru ou poêlé & frites fraîches 24
cornichons, câpres, échalotes
raw or seared beef tartare, pickles, capers, shallots, French fries

Fish & chips *v* 23
dos de cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches
breaded cod loin, tartar sauce, French fries

Cœur d'entrecôte d'Argentine *gf* 33
sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade
Argentine ribeye steak, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, salad

Tacos de maïs pulled pork / tofu *gf / veg* 18
guacamole, popcorn pimenté, coriandre, citron vert
corn tacos with pulled pork or tofu, guacamole, spicy popcorn, coriander, lime

sides

Frites fraîches *gf / veg* 7
French fries

Gratin de chou-fleur au lait de coco *v* 8
béchamel au lait de coco, comté
cauliflower gratin with coconut milk béchamel, Comté cheese

Salade folle de roquette *gf / veg* 6
mix de salade, menthe, basilic, coriandre, huile d'olive, balsamique
salad mix of arugula, mint, basil, coriander, olive oil, balsamic

Frites fraîches, truffe et parmesan *gf / v* 11
truffle and parmesan French fries

Broccolinis rôtis *gf / veg* 8
amandes effilées, huile d'olive, fleur de sel
roasted broccolini, flaked almonds, olive oil, fleur de sel

gf gluten-free | v vegetarian (fish & eggs included) | veg vegan

Origine de nos viandes : France, Espagne, Italie, Argentine, UE — La liste des allergènes est disponible sur demande — Prix en euros, TTC, service compris — La maison n'accepte pas les chèques. Our meat comes from France, Spain, Italy, Argentina and the EU — Please ask us about allergens — All prices are in euros, VAT and service included — We do not accept cheques.

desserts *Faits maison*

Light cheesecake *v* 9
biscuit speculoos, coulis de fruits rouges
speculoos biscuit, red berry coulis

Crème de chocolat Dulcey *v* 9
chocolat blond, chantilly maison, caramel, fleur de sel
Dulcey blond chocolate cream, homemade whipped cream, caramel, fleur de sel

Tarte au citron *v* 9
meringue française, citron main de Bouddha
lemon tart, French meringue, Buddha's hand citron

Brownie *v* 9
noix de pécan, caramel beurre salé, glace à la vanille de Madagascar, chantilly
pecans, salted caramel, Madagascar vanilla ice cream, whipped cream

Churros *v* 11
sauce caramel, Nutella, chantilly maison à la vanille de Madagascar
caramel sauce, Nutella, homemade Madagascar vanilla whipped cream

Affogato sundae *v* 10
glace vanille, espresso, popcorn, caramel beurre salé, chantilly, pistache
vanilla ice cream, espresso, popcorn, salted caramel, homemade whipped cream, pistachio

Les gourmands de Rosana *v* 12
assortiment de mini desserts, espresso
assortment of mini desserts, served with an espresso

Espresso Martini *v* 14
vodka vanille, liqueur de café
vanilla vodka, coffee liqueur

Irish Coffee *v* 13
*P*addy Irish whiskey, café, crème
Paddy Irish whiskey, coffee, whipped cream



@rosanacannes

rosana
cannes