Brunch 9h - 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

Fluffy pancakes sucrés *v* 25 min 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

Fluffy pancake salé 25 min 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 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

Nems de volaille croustillants 18
crispy chicken nems

Foie gras mi-cuit français au Mirin 23
chutney de tamarin, toast de pain noir
tamarind chutney, black bread toast

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* 18
sauce tartare
fried calamari, tartar sauce

Velouté de champignons 15
fricassée de champignons, chips de jambon San Daniele
mushroom velouté, mushroom fricassée, San Daniele ham crisps

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

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

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

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

street-food

Club sandwich saumon fumé & frites fraîches *v* 24
toast brioché, salade, tomate, oeuf, avocat, crème ciboulette
smoked salmon, lettuce, tomato, egg, avocado, chive cream, fries

BLT sandwich 16
pain noir aux céréales, bacon, laitue, tomate, avocat, mayo à l'ail noir relevée
multigrain bread, bacon, lettuce, tomato, avocado, spicy 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 poulet & frites fraîches 20
toast brioché, salade, tomate, oeuf, avocat, mayo
chicken, salad, tomato, egg, avocado, mayo, fries

Cheeseburger & frites fraîches 21
steak charolais France, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette
French beef patty, onion compote, radish pickles, charcoal herb sauce, cheddar, arugula, French fries
add truffe +10 / truffle

plats

Saumon rôti spicy, curry vert thaï, riz noir *v* 26
condiments, coriandre, lait de coco, basilic
spicy roasted salmon, Thai green curry, black rice, condiments, coriander, coconut milk, basil

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

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

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

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, prawns, roasted cherry tomatoes, spinach, pangrattato, chilli, light creamy white wine sauce, basil

Tartare de boeuf cru ou poêlé & frites fraîches 24
cornichons, oignons rouges, câpres
beef tartare, pickles, red onions, capers, 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

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

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

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

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.