Dinner

love sharing

Pain soufflé 8
huile d'olive, romarin
puffed bread, olive oil, rosemary

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

Burrata di Puglia, carpaccio de betterave *v* 20
sumac, zeste d'orange
beetroot carpaccio, orange zest

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

Nems de volaille croustillants 18
crispy chicken nems

Houmous de betterave & pain soufflé *v* 16
jus de citron, tahini, noix de cajou
beetroot hummus, puffed bread, lemon juice, tahini, cashew nuts

Planche de jambon San Daniele & Pan con tomate 16
tomates écrasées, ail
San Daniele ham, pan con tomate, crushed tomatoes, garlic

Carpaccio de saumon mariné à la truffe *v* 21
ponzu, truffe fraîche, perle de yuzu
marinated salmon, ponzu, fresh truffle, yuzu pearl

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

Calamars frits v 18
sauce tartare
fried calamari, tartar sauce



pizzas

Californienne *v* 19
mozzarella fior di latte, parmesan, mascarpone, broccolini, olives vertes, amandes effilées
fior di latte mozzarella, parmesan, mascarpone, broccolini, green olives, flaked almonds

Diavola 20
sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique, piment
tomato sauce, fior di latte mozzarella, Ibérico chorizo, chilli

Truffle addict *v* 26
crème à la truffe, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette
fresh truffle, truffle cream, truffle oil, parmesan, fior di latte, arugula

les signatures rosana

Ribs de porc (2 pers) 49
sauce barbecue maison, frites de patates douces
pork ribs, homemade barbecue sauce, sweet potato fries

Côte de boeuf maturée, France env 1,2kg (2 pers) 110
sauce chimichurri, frites fraîches
dry-aged French bone-in rib steak, chimichurri sauce, French fries

Rigatoni à la truffe *v* 34
flambés au cognac dans la meule de parmesan
flambéed with cognac in a parmesan wheel

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

plats

Polenta crémeuse truffe & champignons gf /*v* 22
oeuf poché, mascarpone
creamy truffle & mushroom polenta, poached egg, mascarpone

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

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, riz
free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice

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

Cheeseburger Rossini à la truffe 36
steak charolais France, compotée d'oignons, jus de viande à la truffe, cheddar, roquette
French beef patty, onion confit, truffle jus, cheddar, arugula

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

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

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

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

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

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.

rosana cannes

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