

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF SUNDY LIBEROS ET SON ÉQUIPE



BAR À HUÎTRES

	LES 3	LES 6	LES 9
BRETAGNE			
CREUSES DE BRETAGNE CADORET N°3	6 ⁹⁰	13 ⁸⁰	20 ⁷⁰
NORMANDIE			
SPÉCIALES SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3	7 ⁸⁰	15 ⁶⁰	23 ⁴⁰
HUITRES GILLARDEAU			
SPÉCIALES GILLARDEAU N°3	11 ⁷⁰	23 ⁴⁰	35 ¹⁰

◉ LES HUÎTRES JOYEUSES ◉

13⁰⁰

3 X HUÎTRES SPÉCIALES SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3
+
1 VERRE DE VIN BLANC 13CL Entre-Deux-Mers Château Bonnet

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

CREVETTES GRISES (env. 100g)	10 ⁰⁰
BULOTS (env. 300g)	12 ⁵⁰
CREVETTES ROSES LABEL ROUGE	(les 12) 29 ⁰⁰ . . (les 6) 14 ⁵⁰
1/2 HOMARD* servi froid	22 ⁵⁰
mayonnaise	
HOMARD* ENTIER servi froid (env. 450g ~ 500g)	45 ⁰⁰
mayonnaise	

• PLATEAUX • DE

FRUITS DE MER

ÉCAILLER 29⁵⁰

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3
3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
3 crevettes roses Label Rouge,
bulots, mayonnaise



DÉGUSTATION D'HUÎTRES 33⁵⁰

4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3,
4 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
4 Spéciales Gillardeau n°3



ROSALIE 58⁵⁰

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3,
3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
2 Spéciales Gillardeau n°3, 1/2 homard*,
5 crevettes roses Label Rouge,
bulots, crevettes grises,
mayonnaise

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 17H
HORS JOURS FÉRIÉS

HORS-D'ŒUVRE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19⁵⁰

HORS-D'ŒUVRE

✓ GASPACHO DE CONCOMBRE,
pickles de concombre, menthe fraîche

OU 2 ŒUFS PLEIN AIR FAÇON MIMOSA

OU 2 RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE

PLATS

MOULES MARINIÈRES, frites

OU 2 CRUMBLE DE LÉGUMES CONFITS, pesto

OU QUICHE LORRAINE

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

OU MOUSSE AU CHOCOLAT

OU COUPE DE GLACE 2 BOULES

MENU BRASSERIE

HORS-D'ŒUVRE + PLAT + DESSERT 39⁵⁰

HORS-D'ŒUVRE

SOUPE À L'OIGNON GRÂTINÉE À L'EMMENTAL

OU 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE

OU PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE FRANÇAISE,
pickles de légumes, jeunes pousses

PLAT

CORDON BLEU DE ROSALIE,
coquillettes, crème de Parmesan AOP

OU 2 RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE,
crème de Parmesan AOP

OU ESCALOPE DE SAUMON D'ÉCOSSE À L'OSEILLE,
riz pilaf

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

OU ÎLE FLOTTANTE, crème anglaise, caramel au beurre salé

OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

MENU ENFANT

JUSQU'À 11 ANS

16⁰⁰

MOULES-FRITES DE ROSALIE

OU COQUILLETTES AU JAMBON

OU NUGGETS DE POULET, frites

+

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMIE

OU SALADE DE FRUITS

OU BOULE DE GLACE

+

JUS DE POMME • 28CL

OU SIROP À L'EAU • 27CL

OU VITTEL • 33CL

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

poêlée de légumes, riz, purée



HORS-D'ŒUVRE

🍷	ŒUFS PLEIN AIR FAÇON MIMOSA	8 ⁵⁰
🌱	GASPACHO DE CONCOMBRE, pickles de concombre, menthe fraîche	9 ⁵⁰
🍷	RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE, crème de Parmesan AOP	10 ⁵⁰
🍷	DEMI-CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI, pain grillé, jeunes pousses	11 ⁵⁰
🍷	BURRATA DES POUILLES	12 ⁰⁰
	carpaccio de tomates anciennes, pesto, pignons de pin	
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	12 ⁵⁰
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE	(les 12) 22 ⁰⁰ (les 6) 12 ⁵⁰
	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE FRANÇAISE	12 ⁵⁰
	pickles de légumes, jeunes pousses	
	COCKTAIL AVOCAT-CREVETTES.	13 ⁵⁰
	TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE AU CITRON VERT	14 ⁵⁰
	crèmeux d'avocat, concombre, pickles de graines de moutarde	

GRANDES ASSIETTES

	COQUILLETES À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE D'ÉTÉ**, jambon blanc Le Bellocq, Parmesan AOP	18 ⁵⁰
🍷	CRUMBLE DE LÉGUMES CONFITS, pesto.	18 ⁵⁰
	SALADE CÉSAR, suprême de volaille française rôtie, œuf plein air, Parmesan AOP, tomates cerises, romaine, croûtons dorés, sauce César	19 ⁵⁰
🍷	RAVIOLES DE ROYANS LABEL ROUGE, crème de Parmesan AOP	21 ⁵⁰

VIANDES

	CORDON BLEU DE ROSALIE	22 ⁵⁰
	coquillettes, crème de Parmesan AOP	
	TARTARE DE BŒUF NORMAND AU COUTEAU, frites.	23 ⁵⁰
	BURGER DE ROSALIE	24 ⁰⁰
	steak haché de bœuf normand, Comté AOP, confit d'oignons, roquette, frites	
	BURGER NORMAND	24 ⁵⁰
	steak haché de bœuf normand, Camembert au lait cru, poitrine fumée, confit d'oignons, sauce au poivre, roquette, frites	
	SUPRÊME DE VOLAILLE FRANÇAISE AUX MORILLES	25 ⁵⁰
	purée de pommes de terre au beurre demi-sel	
	CONFIT DE CANARD FRANÇAIS	26 ⁵⁰
	pommes de terre grenaille en persillade, jeunes pousses	
	VÉRITABLE STEAK AU POIVRE, frites	27 ⁰⁰
	CONFIT D'AGNEAU AU ROMARIN	27 ⁵⁰
	légumes de saison	
	FILET DE BŒUF, béarnaise, frites	34 ⁵⁰

POISSONS

	MOULES À LA CRÈME D'ISIGNY AOP, frites	19 ⁵⁰
	ESCALOPE DE SAUMON D'ÉCOSSE À L'OSEILLE.	25 ⁵⁰
	riz pilaf	
	GAMBAS RÔTIES	26 ⁵⁰
	risotto crèmeux au Parmesan AOP, beurre blanc, pesto	
	FILET DE BAR À LA PLANCHA	27 ⁵⁰
	légumes confits, beurre blanc	
	HOMARD* ENTIER GRILLÉ (env. 450g ~ 500g).	48 ⁵⁰
	béarnaise, frites	

GARNITURES	6 ⁰⁰
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel, Frites, Légumes de saison, Riz pilaf, Jeunes pousses	

FROMAGES & DESSERTS

	ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS	11 ⁵⁰
	Sainte-Maure de Touraine, Comté AOP, Camembert au lait cru de Normandie	
	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	9 ⁵⁰
	ÎLE FLOTTANTE, crème anglaise, caramel au beurre salé	9 ⁵⁰
	BRIOCHE PERDUE AUX FRUITS ROUGES	10 ⁵⁰
	compotée de fruits rouges, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar	
	CRÊPES FAÇON SUZETTE, caramel à l'orange, Grand-Marnier	11 ⁵⁰
	ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	11 ⁵⁰
	crème glacée au yaourt, sirop au basilic	
	MILLE-FEUILLE VANILLE-FRAMBOISE	12 ⁰⁰
	MOUSSE SOUFFLÉE CHOCOLAT-COOKIE	12 ⁵⁰
	crème glacée vanille Bourbon de Madagascar	
	PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD.	12 ⁵⁰

COUPES GLACÉES

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX
Crèmes glacées : vanille Bourbon de Madagascar, chocolat, café des Indes, caramel au beurre salé, yaourt
Sorbets : citron vert, fraise, framboise, mangue

2 BOULES	8 ⁵⁰
3 BOULES	10 ⁵⁰
CAFÉ LIÉGEOIS ou CHOCOLAT LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
COUPE PÊCHE MELBA	12 ⁵⁰
crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes	
COUPE NOCCIOLATA.	12 ⁵⁰
crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, crème glacée chocolat, sauce nocciolata, crème fouettée, noisettes	
COUPE FROZEN-STRAWBERRY.	12 ⁵⁰
crème glacée au yaourt, sorbet fraise, compotée de fraises, fraises fraîches, crème fouettée, amandes	
DAME BLANCHE	12 ⁵⁰
crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée	

🌱 : Vegan. 🍷 : Végétarien. *Homard Canadien. ** Tuber Aestivum. AOP : Appellation d'origine protégée. Tous nos œufs sont issus d'élevage de plein air. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant. Pour tout renseignement : un guide est disponible à l'accueil. Nous vous informons que vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuitement. Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition (hors viande crue, poisson cru, œufs crus). Les cartes bancaires, American Express, Tickets Restaurants sont acceptés. Brasserie Rosalie 419 946 918 R.C.S. Nanterre. 04/25

MENU ELABORATED BY THE CHEF SUNDY LIBEROS AND HIS TEAM.



OYSTER BAR

BRITTANY

"CADORET" BRETON

CUPPED OYSTERS NO. 3 6⁹⁰ 13⁸⁰ 20⁷⁰

NORMANDY

"LA TATIHOU" SAINT-VAAST

SPECIAL OYSTERS NO. 3 7⁸⁰ 15⁶⁰ 23⁴⁰

GILLARDEAU OYSTERS

"GILLARDEAU" SPECIAL OYSTERS NO. 3 11⁷⁰ 23⁴⁰ 35¹⁰

HAPPY OYSTERS

13⁰⁰

3 X "LA TATIHOU" SAINT-VAAST SPECIAL OYSTERS NO.3

1 GLASS OF WHITE WINE 13CL
Entre-Deux-Mers Château Bonnet

SEAFOOD

SHRIMP (approx. 100g) 10⁰⁰

WHELKS (approx. 300g) 12⁵⁰

PRAWNS LABEL ROUGE (by 12) 29⁰⁰ . . . (by 6) 14⁵⁰

1/2 LOBSTER* served cold 22⁵⁰
mayonnaise

WHOLE LOBSTER* (approx. 450g-500g) served cold 45⁰⁰
mayonnaise

SEAFOOD PLATTERS

THE OYSTER SHELLER 29⁵⁰

3 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
3 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
3 prawns Label Rouge,
whelks, mayonnaise

OYSTER TASTING PLATTER 33⁵⁰

4 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
4 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
4 no. 3 "Gillardeau" special oysters

ROSALIE 58⁵⁰

3 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
3 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
2 no. 3 "Gillardeau" special oysters, ½ lobster*,
5 Label Rouge prawns,
whelks, shrimp,
mayonnaise

LUNCH MENU

MONDAY TO FRIDAY, 11:30 AM TO 5:00 PM
EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

HORS-D'ŒUVRE + MAIN DISH OR MAIN DISH + DESSERT 19⁵⁰
DRINKS NOT INCLUDED

HORS-D'ŒUVRE

✓ CUCUMBER GAZPACHO, Cucumber pickles, fresh mint

OR ✓ FREE-RANGE EGGS MIMOSA STYLE

OR ✓ LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI

MAIN DISHES

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE, French fries

OR LORRAINE QUICHE

OR ✓ CONFIT VEGETABLE CRUMBLE, pesto

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE OR CHOCOLATE MOUSSE OR 2 SCOOPS OF ICE CREAM

BRASSERIE MENU

HORS-D'ŒUVRE + MAIN DISH + DESSERT 39⁵⁰
DRINKS NOT INCLUDED

HORS-D'ŒUVRE

PARISIAN-STYLE ONION SOUPE AU GRATIN

OR 6 LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS

OR FRENCH POULTRY PÂTÉ EN CROUTE,
vegetables pickles, young shoots

MAIN DISH

ROSALIE'S CORDON BLEU,
coquillettes, PDO Parmesan cream

OR ✓ LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI,
PDO Parmesan cream

OR SCOTTISH SALMON ESCALOPE WITH SORREL,
pilaf rice

DESSERT

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

OR FLOATING ISLAND, custard sauce, salted butter caramel

OR COFFEE LIÉGEOIS OR CHOCOLATE LIÉGEOIS

KID'S MENU

UP TO 11 YEARS OLD

16⁰⁰

ROSALIE'S MUSSELS & FRENCH FRIES

OR HAM COQUILLETES
in a creamy Parmesan sauce

OR CHICKEN NUGGETS, French fries

GRANNY'S CHOCOLATE MOUSSE

OR FRUIT SALAD

OR SCOOP OF ICE CREAM

WATER SYRUP • 27CL

OR APPLE JUICE • 20CL

OR VITTEL • 33CL

SIDE OPTIONS: sautéed vegetables, rice, mashed potatoes



HORS-D'ŒUVRE

🍴	FREE-RANGE EGGS MIMOSA STYLE	8 ⁵⁰
🌱	CUCUMBER GAZPACHO, cucumber pickles, fresh mint	9 ⁵⁰
🍴	LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI, PDO Parmesan cream	10 ⁵⁰
🍴	RAW MILK HALF-CAMEMBERT ROASTED, toasted bread, young shoots.	11 ⁵⁰
🍴	BURRATA FROM PUGLIA, heirloom tomato carpaccio, pesto, pine nuts.	12 ⁰⁰
🍴	PARISIAN-STYLE ONION SOUP AU GRATIN	12 ⁵⁰
	LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS (by 12) 22 ⁰⁰ , (by 6) 12 ⁵⁰	
	POULTRY PÂTE EN CROÛTE, vegetable pickles, young shoots	12 ⁵⁰
	AVOCADO AND SHRIMP COCKTAIL	13 ⁵⁰
	SCOTTISH SALMON TARTARE WITH LIME avocado cream, cucumber, mustard seed pickles	14 ⁵⁰

SELECTION OF
WINES BY
THE GLASS

WHITE WINE PDO13CL

RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE"8⁰⁰
Gustave Lorentz

CHABLIS "GRANDE CUVÉE"12⁰⁰
La Chablisienne

RED WINE PDO13CL

BOURGOGNE "GAMAY"8⁰⁰

PUISSEGUIN SAINT-EMILION12⁰⁰
Château des Laurets

BRUT CHAMPAGNES PDO12CL

JACQUART «MOSAÏQUE»14⁰⁰

MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»17⁰⁰

LARGE
PLATES

	COQUILLETES WITH CREAMY MUSHROOM AND SUMMER TRUFFLE SAUCE**, Le Bellocq ham, PDO Parmesan	18 ⁵⁰
🍴	CONFIT VEGETABLE CRUMBLE, pesto	18 ⁵⁰
	CAESAR SALAD roasted French poultry supreme, free-range egg, PDO Parmesan, cherry tomatoes, romaine, golden croutons, Caesar sauce	19 ⁵⁰
🍴	LABEL ROUGE ROYANS RAVIOLI, PDO Parmesan cream	21 ⁵⁰

MEATS

	ROSALIE'S CORDON BLEU coquillettes, PDO Parmesan cream	22 ⁵⁰
	NORMANDY BEEF TARTARE HAND-CHOPPED, French fries	23 ⁵⁰
	ROSALIE'S BURGER Normandy beef hamburger, PDO Comté, onion confit, arugula, French fries	24 ⁰⁰
	NORMANDY BURGER Normandy minced beef steak, raw milk Camembert, bacon, caramelized onions, pepper sauce, arugula, French fries	24 ⁵⁰
	ROAST FRENCH POULTRY SUPREME WITH MOREL MUSHROOMS mashed potatoes with semi-salted butter	25 ⁵⁰
	FRENCH DUCK CONFIT, parsley new potatoes, young shoots	26 ⁵⁰
	CLASSIC PEPPER STEAK, French fries	27 ⁰⁰
	ROSEMARY LAMB CONFIT, roasted seasonal vegetables	27 ⁵⁰
	BEEF FILLET, béarnaise sauce, French fries.	34 ⁵⁰

FISH

MUSSELS WITH ISIGNY PDO CREAM19⁵⁰
French fries

SCOTTISH SALMON ESCALOPE WITH SORREL25⁵⁰
pilaf rice

ROASTED PRAWNS26⁵⁰
Creamy Parmesan PDO risotto, beurre blanc, pesto

GRILLED SEA BASS FILLET27⁵⁰
Candied vegetables, beurre blanc

GRILLED LOBSTER (approx. 450-500g).48⁰⁰
Béarnaise sauce, French fries

SIDES6⁰⁰
Mashed potatoes with semi-salted butter, French fries,
Seasonal vegetables, Pilaf rice, Young shoots

CHEESE & DESSERTS

	ASSORTMENT OF FRENCH CHEESES Saint-Maure de Touraine, PDO Comté cheese, raw milk Camembert from Normandy	11 ⁵⁰
	BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE	9 ⁵⁰
	FLOATING ISLAND, custard sauce, salted butter caramel.	9 ⁵⁰
	FRENCH TOAST red fruit compote, Madagascar Bourbon vanilla ice cream	10 ⁵⁰
	CRÊPES SUZETTE, orange caramel, Grand Marnier	11 ⁵⁰
	MIXED RED FRUIT PLATE yogurt ice cream, basil syrup	11 ⁵⁰
	VANILLA-RASPBERRY MILLE-FEUILLE	12 ⁰⁰
	COOKIE-CHOCOLATE SOUFFLÉ MOUSSE Madagascar Bourbon vanilla ice cream	12 ⁵⁰
	PROFITEROLES WITH WARM CHOCOLATE SAUCE	12 ⁵⁰

ICE CREAMS

ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS

Ice creams : Madagascar Bourbon vanilla, chocolate,
Indian coffee, salted butter caramel, yoghurt

Sorbets : Lime, mango, strawberry, raspberry

2 SCOOPS8⁵⁰

3 SCOOPS10⁵⁰

COFFEE LIÉGEOIS or CHOCOLATE LIÉGEOIS12⁵⁰

PEACH MELBA SUNDAE12⁵⁰
Madagascar Bourbon vanilla ice cream, peach chunks, red fruit coulis,
whipped cream, almonds

NOCCIOLATA SUNDAE12⁵⁰
Madagascar Bourbon vanilla ice cream, chocolate ice cream,
Nocciolata sauce, whipped cream, hazelnuts

FROZEN-STRAWBERRY SUNDAE12⁵⁰
Yogurt ice cream, strawberry sorbet, strawberry compote,
fresh strawberries, whipped cream, almonds

DAME BLANCHE12⁵⁰
Madagascar Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

🌱 : Vegan. 🍴 : Vegetarian. *Canadian Lobster. **Tuber Aestivum. All our eggs are free-range. PDO: Protected Destination of Origin. Credit cards, American Express, Luncheon vouchers are accepted. We would like to inform you that you can request drinking water free of charge. To limit food waste, doggy bags are at your disposal. (excluding raw meat, raw fish, raw eggs) Brasserie Rosalie 419 946 918 R.C.S. Nanterre. 04/25
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. TO CONSUME WITH MODERATION. FOR YOUR HEALTH, EAT AT LEAST 5 FRUITS AND VEGETABLES BY DAY. WWW.MANGERBOUGER.FR