

ROSY

RESTAURANT & CAFÉ

ROSY, LE RESTAURANT DE LA MAISON DE BEAUTÉ CARITA

par la cheffe Amandine Chaignot

LA COLLABORATION

Coup de cœur humain et challenge professionnel, la cheffe Amandine Chaignot est heureuse d'annoncer sa collaboration avec la maison de beauté Carita. c'est un univers nouveau que la cheffe découvre aujourd'hui, à la suite d'une jolie rencontre pleine de sincérité et chaleureuse avec les équipes de la maison. C'est un beau challenge de prendre les rennes de la cuisine d'un restaurant dans un lieu aussi prestigieux et emblématique qu'est cette nouvelle adresse. Entourée de partenaires de renom comme John Nollet, Hair Stylist et les architectes de REV Architecture, c'est une nouvelle aventure qui débute.

LES VALEURS COMMUNES

L'histoire des sœurs Carita, de ces femmes entrepreneuses, ce bagout parisien, cette élégance à la française, cette énergie incarnent aujourd'hui l'esprit de la femme libre aux yeux de la cheffe. Des valeurs communes, qui séduisent tout particulièrement Amandine. La maison de beauté, très soucieuse de la qualité de ses soins et produits, offre un service haut de gamme où les matières sourcées aux notes minérales font sens et lien avec la cuisine de la cheffe.

Au sein du restaurant Rosy en hommage aux sœurs Carita, Amandine dévoile une cuisine parisienne, délicate et sourcée. Une carte courte où la cheffe allie les notes florales et minérales à une cuisine élégante et gourmande qui lui ressemble, le tout au fil des saisons.



PETIT DÉJEUNER

10H - 12H

VEGAN CHIA PUDDING (VG) <i>Graines de chia, boisson amande, baies de goji</i> <i>Vegan mais gourmand</i>	14 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON ET ALOÉ VERA <i>Fruits de saison taillés pour vous et aloé vera</i>	16 €
JOHN'S SCRAMBLED EGGS <i>Œufs brouillés, ciboulette</i> <i>Œufs brouillés, truffe d'Automne « Tuber Uncinatum »</i>	18 € 32 €
CORBEILLE DE VIENNOISERIES PARISIENNES <i>Croissant / Brioche / Beurre / Miel d'oranger</i>	20 €
AVOCADO TOAST <i>Pain sans gluten aux graines, avocat, herbes fraîches</i> <i>et graines de tournesol</i>	18 €
POUR LA PARISIENNE PRESSÉE <i>Boisson chaude, croissant et jus d'orange frais</i>	20 €
POUR PRENDRE SON TEMPS <i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs brouillés,</i> <i>boisson chaude et jus d'orange frais</i>	40 €
<i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs brouillés à la truffe d'Automne</i> <i>« Tuber uncinatum », boisson chaude et jus d'orange frais</i>	54 €

ENTRÉES

DÉJEUNER

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	12 €
COURGE BUTTERNUT ET BETTERAVE EN SALADE, SIROP D'ÉRABLE ET AMANDES FUMÉES <i>Courge rôtie, betterave cuite, amandes fumées et pulpe au sirop d'érable</i>	14 €
VELOUTÉ DE COURGETTES, GRAINES DE CHANVRE ET TOAST DE FOCACCIA AU CHÈVRE <i>Un potage 100% légumes, servi chaud pour se réconforter</i>	16 €
CRUDO DE DAURADE, CŒUR DE CONCOMBRE ET HERBES FLEURIES <i>Daurade en fins copeaux crus, concombre, citron vert, fleurs et herbes fraîches</i>	24 €
CAVIAR D'AQUITAINE, CRÈME LÉGÈRE ET POMMES DE TERRE MITRAILLE <i>Caviar Sturia 30g, pommes de terre tiédies, crème fraîche légère aux herbes fraîches</i>	85 €

PLATS

DÉJEUNER

- CLUB FAUBOURG 24 €
*Focaccia toastée, crème d'artichaut, œuf Bio, volaille
et cœur de laitue*
Disponible en version vegan
- SUPRÊME DE VOLAILLE ET CURRY VERT DE LÉGUMES 28 €
*Suprême de volaille, légumes primeurs de saison,
herbes fraîches, curry vert thaï*
Disponible en version vegan
- LA SALADE ROSY 32 €
*Le plat qui fait du bien : quinoa, saumon, avocat, concombre,
chou chinois et romanesco, edamame, betterave, noix de cajou,
pomme verte et coriandre*
Disponible en version vegan
- RISOTTO DE FREGOLA À LA TRUFFE 42 €
*Pâtes fregola sarda, Tartufata, copeaux de parmesan,
noisettes torréfiées et truffe d'Automne « Tuber uncinatum »*
- HOMARD AUX AGRUMES ET CŒUR DE LAITUE 78 €
*Homard décortiqué pour vous, cœur de laitue
et sauce légère aux agrumes*

DESSERTS

DÉJEUNER

SÉLECTION DE TROIS PETITS CHOUX <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	12 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON ET ALOÉ VERA <i>Fruits de saison taillés pour vous et aloé vera</i>	16 €
CHOU VANILLE, CHOCOLAT, PRALINÉ <i>Généreux et gourmand, accompagné de sauce chocolat</i>	18 €
FINGER PISTACHE AGRUMES <i>Pour les amoureux de la pistache</i>	18 €
TARTELETTE YUZU ET FRUITS DE SAISON <i>De jolis fruits frais et une pointe d'acidité</i>	18 €

SALÉ

15 H - 18 H

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	12 €
CLUB FAUBOURG <i>Focaccia toastée, crème d'artichaut, œuf Bio, volaille et cœur de laitue</i> Disponible en version vegan	24 €
CRUDO DE DAURADE, CŒUR DE CONCOMBRE ET HERBES FLEURIES <i>Daurade en fins copeaux crus, concombre, citron vert, fleurs et herbes fraîches</i>	24 €
LA SALADE ROSY <i>Le plat qui fait du bien : quinoa, saumon, avocat, concombre, chou chinois et romanesco, edamame, betterave, noix de cajou, pomme verte et coriandre</i> Disponible en version vegan	32 €
CAVIAR D'AQUITAINE, CRÈME LÉGÈRE ET POMMES DE TERRE MITRAILLE <i>Caviar Sturia 30g, pommes de terre tiédies, crème fraîche légère aux herbes fraîches</i>	85 €

SUCRÉ

15 H - 18 H

SÉLECTION DE TROIS PETITS CHOUX <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	12 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON ET ALOÉ VERA <i>Fruits de saison taillés pour vous et aloé vera</i>	16 €
CHOU VANILLE, CHOCOLAT, PRALINÉ <i>Généreux et gourmand, accompagné de sauce chocolat</i>	18 €
FINGER PISTACHE AGRUMES <i>Pour les amoureux de la pistache</i>	18 €
TARTELETTE YUZU ET FRUITS DE SAISON <i>De jolis fruits frais et une point d'acidité</i>	18 €

Prix nets en euros service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

BOISSONS

JUS VERT - ÉQUILIBRE 25 cl	12 €
<i>Pomme, épinard, céleri, spiruline</i>	
JUS JAUNE - VITALITÉ 25 cl	12 €
<i>Orange, carotte, gingembre, curcuma</i>	
JUS ROUGE - VITAMINÉ 25 cl	12 €
<i>Orange, fraise, purée d'acai</i>	
EAU FLORALE	10 €
<i>Infusion de fleurs, sirop de violette, eau de rose, fleur d'oranger</i>	
COCA-COLA 33 cl	10 €
COCA-COLA SANS SUCRES 33 cl	10 €
LIMONADE CITRON BIO 33 cl	10 €
KOMBUCHA CRANBERRY HIBISCUS BIO 33 cl	10 €
THE VERT GINGEMBRE BIO 33 cl	10 €
EVIAN 50 cl	7 €
PERRIER 33 cl	7 €
CHATELDON 75 cl	10 €
EAU PLATE FILTRÉE 33 cl / 77 cl	5 € / 7 €
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE 33 cl / 77 cl	5 € / 7 €
CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	7 €
DOUBLE EXPRESSO	8 €
LATTE AMANDE	10 €
CAPPUCCINO	10 €
CHOCOLAT CHAUD	10 €
NOTRE SÉLECTION DE THÉS DAMMANN	10 €
INFUSION D'HERBES FRAÎCHES	10 €
INFUSION CITRON BIO - GINGEMBRE	10 €

VINS ET COCKTAILS

AU VERRE

VINS AU VERRE 12,5 cl

AOC MORGON BOULAND CORCELETTE 2021	12 €
AOC CHABLIS FAMILLE SAVARY 2021	15 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE 2021	15 €
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT	20 €

COCKTAILS SIGNATURES

SAINT GERMAIN SPRITZ <i>Prosecco, liqueur Saint Germain, eau pétillante</i>	18 €
BELLINI <i>Prosecco, crème de pêche</i>	18 €
MARTINI TONIC <i>Martini Bianco, tonic</i>	18 €

VINS

LES CHAMPAGNES 75 cl

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE	120 €
CHAMPAGNE TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE ROSÉ	160 €
CHAMPAGNE BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2014	250 €
CHAMPAGNE COMTES DE CHAMPAGNE	300 €

VINS BLANCS 75 cl

AOC POUILLY FUMÉ LES CLAIRIÈRES 2020	50 €
AOC CHABLIS FAMILLE SAVARY 2021	50 €
AOC CONDRIEU VIN DE VIENNE 2019	80 €

VINS ROUGES 75 cl

AOC MORGON BOULAND CORCELETTE 2021	42 €
AOC MARGAUX PAVEIL DE LUZE 2015	80 €
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 2018	90 €
AOC CÔTE-RÔTIE 2019	120 €

VIN ROSÉ 75 cl

AOP CÔTES DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE 2021	60 €
--	------



