

da rosa



ALAÏA

Mardi au Samedi 12h-19h
01 76 72 91 10

Olives et snacks <i>Olives and snacks</i>		Sandwichs		Bière <i>Beer</i>		Espagne <i>Spain</i>	
Olives de Lucques ou Taggiasche	4	Club sandwich ibérico bellota	26	Nortada	8	Rioja	9/40
<i>Taggiasche or Lucques olives</i>		Club sandwich cecina	24			Segares Crianza	
Ail doux <i>Sweet garlic</i>	4	Club sandwich saumon fumé	26	Liquors	8cl		
Câprons <i>Caper buds</i>	4	<i>(smoked salmon)</i>		Porto V. Z	12	Italie <i>Italy</i>	9/40
Pan con tomate	10	Tartine saumon fumé, avocat	24	Limoncello	12	Piémont	
Pimientos del Piquillo de Lodosa	10	<i>Toast with smoked salmon and avocado</i>				Barbera d'Alba	
Petits artichauts napolitains, huile d'olive et pesto	16	Pâtes et risotto <i>Pastas and risotto</i>		Alcools <i>Spirits</i>	4cl	Toscana	
<i>Small napolitan artichokes, olive oil and pesto</i>		Rigatoni all'arrabiata	22	Gin Decroix	15	La Fiorita	
Chips	4	Spaghetti saumon fumé, avocat	24	Cachaça San Eugenio			
		<i>Spaghetti with smoked salmon and avocado</i>		Rhum Santa Teresa		Champagne	12cl - 19
Foie gras <i>Duck foie gras</i>	20	Rigatoni chorizo, crème et arrabiata <i>Rigatoni with chorizo, cream and arrabiata</i>	24	Whisky "Silene" (bio) <i>organic</i>		Bruno Paillard	37,5cl - 58
		Rigatoni aux légumes <i>Rigatoni with vegetables</i>	24	Cognac Decroix		extra brut	75cl - 110
Grands jambons da rosa <i>Cured hams</i>		Risotto da rosa "pata negra"	26	Vodka Le Philtre			
Ibérico bellota unico <i>petite/grande assiette small/big plate</i>	16/32	Risotto saumon fumé	26	Vins blancs <i>White wines</i>	14cl / Btl	Cafés et chocolat <i>Coffees and hot chocolate</i>	
Lomo ibérico bellota	13	<i>Smoked salmon risotto</i>		Espagne <i>Spain</i>		Espresso / noisette <i>Espresso or with a cloud of milk</i>	4,5
Chorizo ibérico bellota	9	Fromages <i>Cheeses</i>		Rueda		Double espresso	5
Cecina	11	Manchego réserve et membrillo	9	Cuatro Rayas Viñedos Centenari-	8/36	Café crème	6
Assortiment ibérico bellota, chorizo, cecina <i>Assortment of ibérico bellota, chorizo, cecina</i>	24	<i>Manchego cheese with quince paste</i>		os		Cappuccino	8
		Parmesan de vache rouge	9	Sanlúcar de Barrameda	10/60	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6,5
Poissons <i>Fishes</i>		<i>Red cow parmesan</i>		Manzanilla - vin de voile (10 ans)		Café frappé <i>Iced coffee</i>	
Saumon fumé norvégien, sucrine	27	Burrata, pesto frais <i>Burrata with fresh pesto</i>	16	Portugal			
<i>Smoked Norwegian salmon, sucrine salad</i>		Mozzarella	12	Minho	9,5/44	Thés et tisanes <i>Teas and herbal teas</i>	8,5
Coeur de saumon fumé, sucrine	32	Brebis crémeux de l'Alentejo	16	Quinta do Ameal «Loureiro»		Rooibos n°7	
<i>Heart of smoked salmon, sucrine salad</i>		<i>Creamy sheep milk cheese</i>				Thé vert à la menthe n°13 <i>Green tea with mint</i>	
Ventrèche de thon <i>Tuna belly</i>	24	Assortiment, manchego, parmesan, brebis crémeux <i>Assortment of manchego, parmesan, creamy sheep cheese</i>	28	Italie <i>Italy</i>		Jardins vénitiens n°18 <i>Venetian gardens</i>	
Sardinillas, citron vert <i>Small sardines, lemon</i>	20	Desserts		Vénétie <i>Venice</i>	7,5/32	Thé de noel n°25 <i>Christmas tea</i>	
Vrai tarama <i>Real tarama</i>	15	Duo de pastels / unité <i>Two pastels de nata / unit</i>	8/4	Prosecco		Sencha de chine n°39 <i>Chinese senna</i>	
Caviar baeri, 20g	60	Tartelette au citron <i>Lemon tartlet</i>	12	France	9/40	Thé da rosa n°62 <i>da rosa tea</i>	
Anchois cantabrie <i>Cantabria anchovies</i>	20	Cheesecake	12	Val de Loire "IGP" vin nature <i>natural</i>		Darjeeling n°105	
Tartare de saumon, crème, ciboulette et sucrine	24	Moelleux au chocolat <i>Moist chocolate cake</i>	12	Chardonnay		Thé Yunnan n°200 <i>Yunnan tea</i>	
<i>Salmon tartar, cream, chives and sucrine salad</i>		Tarte de saison <i>Seasonal tartlet</i>	12	Domaine de la Tourlaudière	10/45	Lapsang souchong n°212	
Accompagnements <i>Sides</i>		Boissons <i>Drinks</i>		Côtes du Rhône		Ceylan O.P n°307	
Pommes de terre Roseval, vapeur	7	Sans alcool <i>Non alcoholic</i>		Carlina (nature) <i>natural</i>		Ceylan B.O.P n°314	
<i>Steamed Roseval potatoes</i>		Evian, Badoit 50cl	7	Ferme Saint-Martin		Jasmin n°830	
Sucrine vinaigrette	7	Chateldon 75cl	11	Vins rosés <i>Rosé wines</i>		Earl Grey Impérial n°8002	
Sucrine vinaigrette et copeaux de parmesan <i>Sucrine vinaigrette and parmesan chips</i>	8	Coca cola, light, zero 33cl	8	France	9/40	Camomille, Citronnelle, Tilleul	
Betteraves <i>Beets</i>	7	Perrier 33cl	7	Provence		<i>Camomile, Lemongrass, Lime</i>	
		Jus de tomate 25cl <i>Tomato juice</i>	10	Les petits diables		Verveine et Cocktail <i>verbena</i>	
Salades et soupes da rosa <i>Salads and soups</i>		Jus frais (3 choix) pomme, orange, carotte, gingembre <i>Fresh juice (choice of 3) apple, orange, carrot, ginger</i>	11	Vins rouges <i>Red wines</i>	14cl / Btl		
Niçoise déconstructiviste	28	Limonaire artisanale 33cl	8	France			
<i>Deconstructed niçoise salad</i>		<i>Lemonade</i>		Vallée du Rhône	11/48		
Burrata, roquette, tomates, artichauts et olives taggiasche	24	Thé glacé da rosa <i>da rosa iced tea</i>	8	Beaumes de Venise (nature) <i>natural</i>			
<i>Burrata cheese, arugula, tomatoes, artichokes and taggiasche olives</i>		Ginger beer bio "LA FRENCH"	8	Ferme Saint-Martin			
Tomate mozza <i>Tomatoes and mozzarella cheese</i>	22	Tonic à la française bio "LA FRENCH"	8	Vallée du Beaujolais vin nature <i>natural</i>	11/48		
Quinoa bio, avocat, saumon fumé	24			Brouilly Rémy Dufaitre			
<i>Organic quinoa, avocado, smoked salmon</i>		Cocktails & Alcools <i>Cocktails & Spirits</i>		Bordeaux			
Gazpacho	14	Cocktails		Château Meylet Saint Émilion			
Soupe de légumes <i>vegetable soup</i>	17	Spritz	12	Cuvée Origine 2015 (nature) <i>natural</i>	195		
		Gin tonic	15	Cuvée G 2014 (nature) <i>natural</i>	145		
		Negroni	15	Castel Vieilh La Salle	11/48		
				2011-2012 (bio) <i>organic</i>			
				Portugal			
				Douro			
				Van Zeller «Rufo»	9/40		
				Quinta Vale Dona Maria	140		
				Alentejo			
				Freixo	65		
				Freixo Family collection	110		
				Dão			
				Villa Jardim Santar	60		