

ROSY ET
MARIA
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE PRINTEMPS
2023



AMANDINE CHAIGNOT, CHEFFE & ENTREPRENEUR

« On dit toujours que les histoires de goût commencent à l'enfance...

J'ai grandi dans une famille heureuse où toute la vie de la maison s'organisait autour d'une grande table ronde. Les dîners n'étaient jamais très compliqués, mais toujours construits avec des légumes du jardin, la viande du boucher, et l'envie de bien faire. Je pense que ma mère m'a transmis le goût du vrai, et comme une forme de simplicité généreuse. Petite je rêvais de 1000 métiers ; pompier, vétérinaire, aventurier, dessinateur. Et pour respecter la tradition familiale j'ai entamé des études de pharmacie, avant de me rendre à l'évidence ; ce qui me fait vibrer se passe ailleurs...

Rapidement, je me retrouve sur les bancs de l'école Ferrandi à Paris, où j'apprends les bases. Les sauces mères, les pâtes feuilletées, les soufflés et la béchamel. Puis les cuisines de restaurants. Le grand bain. Mon premier chef Mark Singer me prend sous son

aile et peu à peu, je trouve ma place dans les brigades qui s'enchaînent. La Maison de l'Aubrac, la Maison Prunier, le Plaza Athénée... les portes s'ouvrent et je me retrouve à travailler pour les plus grands noms ; Alain Ducasse, Jean-François Piège, Yannick Alléno, Éric Frechon... Au-delà du savoir-faire, ils m'ont transmis leur passion, leur sensibilité, leur inspiration... et chacun d'entre eux est un peu présent dans les assiettes que je fais aujourd'hui.

On me demande souvent de décrire ma cuisine, de définir mon *style*... et je pense qu'il n'y a rien de plus compliqué. Mes racines sont françaises, et je me laisse porter au gré de ce qui m'entoure, de ce qui me plaît. Ma cuisine est le reflet de ce que je suis ; simple, spontanée, sincère. Elle s'exprime différemment suivant les circonstances et les envies, mais jamais sans perdre de vue la gourmandise et la générosité. Puisque c'est cela finalement la finalité : le plaisir et le partage. »



ROSY ET MARIA, 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 et Maria 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

CORBEILLE DE MINI VIENNOISERIES CUITES MINUTE <i>Croissant, pain au chocolat et pain aux raisins</i>	12 €
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 Bio brouillés, ciboulette</i>	18 €
<i>Œufs Bio brouillés, saumon fumé</i>	26 €
AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, herbes fraîches et graines de tournesol</i>	18 €
POUR LA PARISIENNE PRESSÉE <i>Boisson chaude, la Belle Madeleine au chocolat blanc et jus d'orange frais</i>	20 €
POUR PRENDRE SON TEMPS <i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés, boisson chaude et jus d'orange frais</i>	40 €
<i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés au saumon fumé, boisson chaude et jus d'orange frais</i>	48 €

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

ENTRÉES

DÉJEUNER

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	12 €
VELOUTÉ DE PETITS POIS <i>Velouté de petits pois, yaourt, pickles d'oignons blancs, accompagné de focaccia toastée</i>	16 €
STRACCIATELLA AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS <i>Stracciatella, légumes croquants, pesto de basilic et focaccia toastée</i>	22 €
CRUDO DE BAR <i>Ceviche de bar, concombre, citron vert, fleurs et herbes fraîches</i>	28 €
POIREAUX MIMOSA <i>Poireaux juste cuits, une touche de mayonnaise, œufs Bio durs, herbes fraîches, le tout relevé par le caviar d'Aquitaine</i>	38 €

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

PLATS

DÉJEUNER

AVOCADO TOAST	22 €
<i>Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, herbes fraîches et graines de tournesol</i>	
SOT L'Y LAISSE...	26 €
<i>Sot l'y laisse de dinde (origine France) au saté, légumes de printemps et herbes fraîches</i>	
SALADE MARIA	32 €
<i>Quinoa, cœur de saumon fumé, légumes verts, kiwi, herbes fraîches (Disponible en version végétarienne)</i>	
PETIT PAIN FEUILLETÉ DE HOMARD	38 €
<i>Pain feuilleté, homard, burrata, pesto de basilic, accompagné de pommes de terre grenaille ou de salade mesclun</i>	

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

DESSERTS

DÉJEUNER

DESSERT GOURMAND	14 €
<i>La Belle Madeleine au chocolat blanc, café ou thé</i>	
VACHERIN FRAMBOISE	16 €
<i>Sorbet framboise, meringue, crème montée, coulis de fruits rouges</i>	
FRAISE MELBA	16 €
<i>Fraises, aloé vera, sorbet fraise, crème montée vanille, coulis de fruits rouges</i>	
OPÉRA EARL GREY	16 €
<i>Opéra chocolat relevé d'une touche de thé Earl Grey</i>	

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

SALÉ

15 H - 17H30

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	12 €
AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, herbes fraîches et graines de tournesol</i>	22 €
CRUDO DE BAR <i>Ceviche de bar, concombre, citron vert, fleurs et herbes fraîches</i>	28 €
SALADE MARIA <i>Quinoa, cœur de saumon fumé, légumes verts, kiwi, herbes fraîches (Disponible en version végétarienne)</i>	32 €

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

SUCRÉ

15 H - 17H30

DESSERT GOURMAND <i>La Belle Madeleine au chocolat blanc, café ou thé</i>	14 €
VACHERIN FRAMBOISE <i>Sorbet framboise, meringue, crème montée, coulis de fruits rouges</i>	16 €
FRAISE MELBA <i>Fraises, aloé vera, sorbet fraise, crème montée vanille, coulis de fruits rouges</i>	16 €
OPÉRA EARL GREY <i>Opéra chocolat relevé d'une touche de thé Earl Grey</i>	16 €

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

BOISSONS

JUS VERT - ÉQUILIBRE 25 cl <i>Pomme, épinard, céleri, spiruline</i>	12 €
JUS JAUNE - VITALITÉ 25 cl <i>Orange, carotte, gingembre, curcuma</i>	12 €
JUS ROUGE - VITAMINÉ 25 cl <i>Orange, fraise, purée d'acai</i>	12 €
EAU FLORALE <i>Infusion de fleurs, sirop de violette, eau de rose, fleur d'oranger</i>	10 €
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 - à volonté	7 €
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE - à volonté	7 €
CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	7 €
DOUBLE EXPRESSO	8 €
LATTE AMANDE	10 €
CAPPUCCINO	10 €
CHOCOLAT CHAUD	10 €
NOTRE SÉLECTION DE THÉS DAMMANN FRÈRES	10 €
INFUSION D'HERBES FRAÎCHES (<i>sauge, thym, menthe</i>)	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 CHÂTEAU DE FLEYS 2022	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 €

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

VINS

LES CHAMPAGNES 75 cl

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE	120 €
CHAMPAGNE TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE ROSÉ	160 €
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER CUVÉE 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 CHÂTEAU DE FLEYS 2022	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 €
--	------

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



