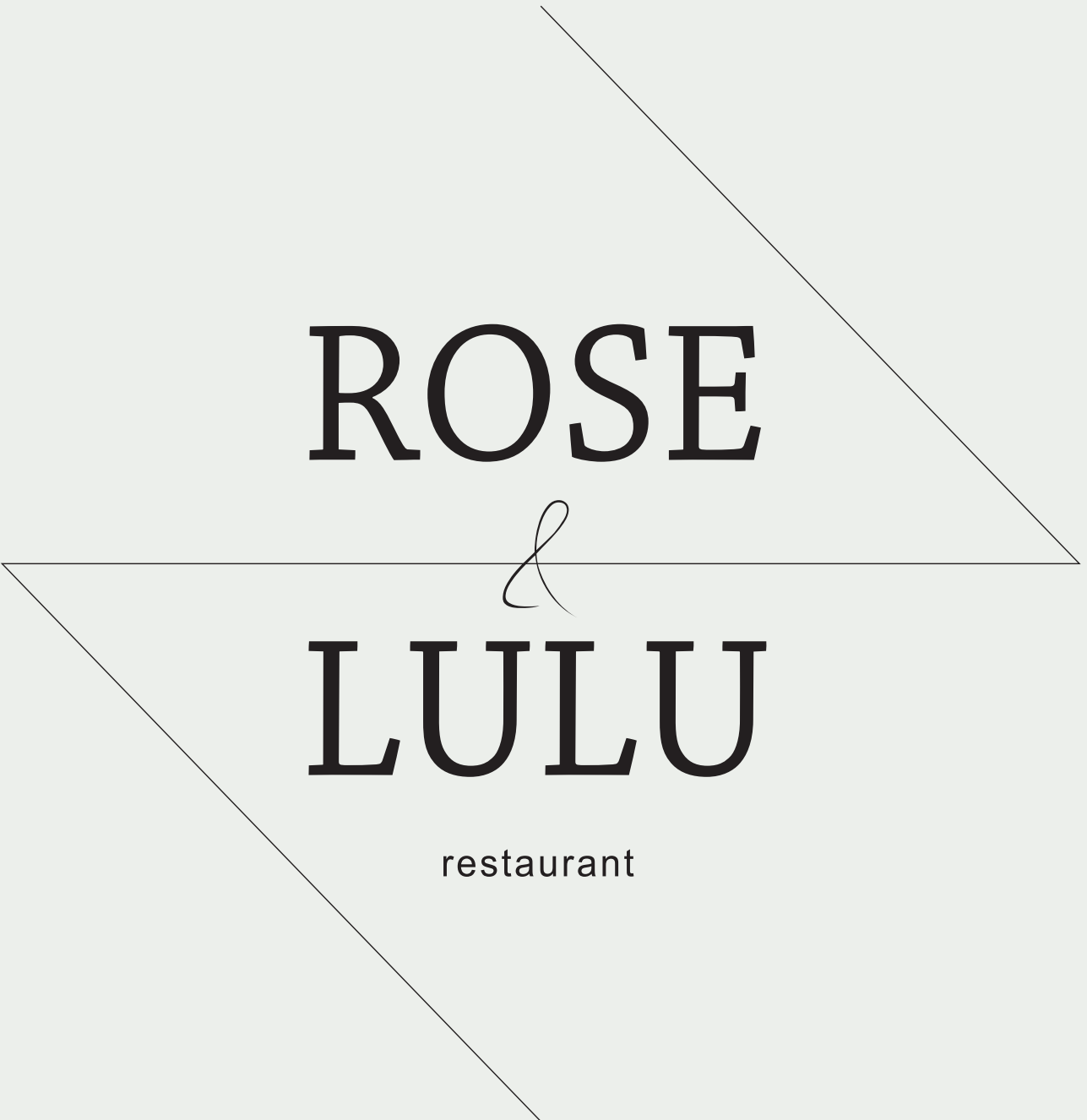




ROSE

&

LULU

restaurant

FEVER-TREE

MIX with  the BEST



Sparkling
PINK GRAPEFRUIT

 WATERS	S. PELLEGRINO 0,25L 4€	S. PELLEGRINO 0,75L 10€	ACQUA PANNAL 0,25L 4€	ACQUA PANNA 0,50L 7€
---	------------------------	-------------------------	-----------------------	----------------------

MUST-TRY COCKTAILS

 VODKA GRAPEFRUIT FEVER-TREE GRAPEFRUIT, NEMIROFF DE LUXE VODKA, LIME 12€	CHANDON SPRITZ CHANDON SPRITZ , ORANGE PEEL LA BOUTEILLE - 60€ 14€	 TO2 RED LIPS DISARONNO, RASPBERRY, LIME 14€	PORNSTAR MARTINI NEMIROFF DE LUXE VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA 15€
--	--	--	---

SUMMER COCKTAILS

- BARCELÓ MOJITO BARCELÓ GRAN AÑEJO, LIME, MINT, PERRIER — 14€
-  DISARONNO SOUR DISARONNO AMARETTO, BOURBON 4 YEARS, LIME
- BASIL SMASH GREENALL'S, BASILIC, LIME
- MOSCOW MULE NEMIROFF DE LUXE VODKA, FEVER-TREE GINGER BEER, LIME
-  MARGARITA FIZZ, TEQUILA CUERVO, COINTREAU, LIME

SUMMER MOCKTAILS

- MAISON PERRIER CHIC ROSÉLLINI 0.0% ALC. — 10€
- MAISON PERRIER CHIC CITRUS FIZZ 0.0% ALC.
- MAISON PERRIER CHIC PIÑA BEACH 0.0% ALC.
- MAISON PERRIER CHIC DAIQUI'RED 0.0% ALC. 
- COPPERHEAD NON-ALCOHOLIC - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC — 12€
- WATER
- VIRGIN MOJITO

SOFTDRINKS



- COCA-COLA / ZERO — 5€
- SAN PELLEGRINO ARANCIATA — 5€
- SAN PELLEGRINO LIMONATA
- LEMONAID BLOOD ORANGE^{BIO} — 5€
- LEMONAID PASSION FRUIT^{BIO}
- FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER — 5€
- FEVER-TREE RASPBERRY & RHUBARB TONIC WATER
- FEVER-TREE PREMIUM GINGER ALE
- FEVER-TREE PREMIUM GINGER BEER
- FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT 
- RED BULL ORIGINAL — 5€
- RED BULL SUGAR FREE
- RED BULL RED EDITION

GIN & TONIC

- GREENALL'S ORIGINAL LONDON DRY GIN - FEVER-TREE MEDITERRANEAN — 13€
- TONIC WATER
- COPPERHEAD GIN - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER — 16€

CHAMPAGNES

V. BT.

- MOËT & CHANDON IMPÉRIAL — 16€ | 125€
- MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL — 155€
- MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL — 155€
- RUINART BLANC DE BLANCS 75CL/150CL/300CL — 220€/485€/1200€

WINES

- VINS ROSÉS** V. BT.
- FAVORI MÉDITERRANÉE 75CL 7,5€ | 36€
- FAVORI MÉDITERRANÉE PISCINE DE ROSÉ 9,5€
- VINS BLANCS**
- FAVORI MÉDITERRANÉE 75CL, 2024 7,5€ | 36€
- PINOT GRIGIO, VIGNETI VILABELLA, 2022/23 9,5€ | 45€
- CHABLIS, DOMAINE HAMELIN, 2022 11€ | 57€
- VINS ROUGES**
- L'INCONTOURNABLE, GAMAY SIRAH, 2022 7,5€ | 36€
- SAUMUR CHAMPIGNY, LE CLOS «VIEILLES VIGNES», 2021/22 9€ | 38€
- PRIMITIVO DI MANDURIA FEUDORO, 2021 10€ | 45€

**DIS IS
OUR
DOLCEVITA,
SINCE 1525**

DISARONNO®



DIS IS OUR DOLCEVITA ANNIVERSARY



**500 YEARS.
YOURS.
DISARONNO®**



À PARTAGER ENTRE AMIS

GUACAMOLE AU COMBAVA ET PAINS GYROS	12€
HOUMOUS AU ZAATAR, PAINS PITA	11,5€
CROUSTILLANTS DE CREVETTES NOBASHI, MOUSSELINE AUX FRUITS DE LA PASSIONS	12€
♥ LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE (2 PERSONNES)	25€

POUR COMMENCER ...

BURRATINA DI BUFFALLA, TOMATES TRICOLORES ET FRUITS ROUGES	19,5€
♥ LE VÉRITABLE DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES «FERNAND OBB», ÉLUE À 2 REPRISES MEILLEURE CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES DE BRUXELLES	24€
CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN, ROQUETTE, PARMESAN ET MAYONNAISE À LA TRUFFE	24€
♥ CEVICHÉ DE BAR DE LIGNE, LECHE DEL TIGRE AU CONCOMBRE	24€

POUR CONTINUER ...

SALADE DE POULET BASSE TEMPÉRATURE AU PARMESAN FAÇON CÉSAR	21,5€
SALADE DE SCAMPIS ARGENTINS, PASTÈQUE, POMME, TOMATES ET CURRY	22,5€
♥ TATAKI DE THON ROUGE, VINAIGRETTE THAÏ, HERBES FRAÎCHES ET RIZ BASMATI	29,5€
FILET DE BAR ET SON BOUILLON AU SAKÉ, LÉGUMES CROQUANTS	28€
TARTARE AUX DEUX SAUMONS, SALADE MESCLUN ET FRITES FRAÎCHES	25,5€
RAVIOLES CRÉMEUSES AUX TRUFFES FRAÎCHES	25,5€
♥ LE TRADITIONNEL CHEESEBURGER HOLSTEIN, SAUCE GIANT MAISON ET FRITES FRAÎCHES	26€
TARTARE DE BOEUF FAÇON USA, MAYONNAISE WASABI, VINAIGRETTE T02 ET FRITES FRAÎCHES	27€
PAVÉ DE BŒUF ÉCOSSAIS AUX ÉPICES VADOUVAN, LÉGUMES CROQUANTS ET POMMES ANNA (250GR)	28€
♥ FILET PUR DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU YUZU, POMMES ANNA ET LÉGUMES VERTS	31€

* SUPPLÉMENTS (+6€) : POMMES FRITES, POELÉE DE LÉGUMES, SALADE MESCLUN



TRAITEUR BENJAMIN

LE MENU DU RESTAURANT ROSE & LULU EST IMAGINÉ ET CUISINÉ PAR TRAITEUR BENJAMIN.

Pas d'addition séparée*



DESSERTS

GASPACHO DE PASTÈQUE ET FRUITS DE SAISON	12€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE	12€
♥ DAME BLANCHE BELGE AU CHOKOTOFF	12€
CAFÉ GLACÉ TO2	12€

CAFÉS

RISTRETTO (25ML)	4€
ESPRESSO ORIGINE PÉROU (40ML)	
ESPRESSO DECAFFEINATO (40ML)	
LUNGO ORIGINE GUATEMALA (110ML)	5€
LUNGO DECAFFEINATO (110ML)	
CAPPUCCINO (40ML)	6€
LATTE MACCHIATO (110ML)	8€

* OPTION : VANILLE OU CARAMEL

CAFÉ GOURMAND BY CUBERDONS LÉOPOLD

THÉS

THÉ DAMMANN	6€
EARL GREY, THÉ NOIR	
MENTHE, THÉ VERT	
ROOIBOS, INFUSION	
CAMOMILLE, INFUSION	
VERVEINE, INFUSION	
THÉ MENTHE FRAICHE	

DIGESTIFS

ISOLABELLA LIMONCELLO	9€
DISARONNO AMARETTO LIQUEUR	
DISARONNO VELVET CREAM LIQUEUR	
GRAPPA ALEXANDRE	14€
HENNESSY COGNAC	16€
DALMORE 12Y HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISK	
DALMORE 15Y HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISK	20€

COCKTAILS

♥ ESPRESSO MARTINI NEMIROFF DE LUXE VODKA, TIA MARIA COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO COFFEE	16€
IRISH COFFEE THE BUSKER TRIPLE CASK WHISKEY, CAFÉ, MOUSSE DE LAIT	
ITALIAN COFFEE DISARONNO AMARETTO, CAFÉ, MOUSSE DE LAIT	
FRENCH COFFEE HENNESSY COGNAC, CAFÉ, MOUSSE DE LAIT	



Pas d'addition séparée*

terrasse O₂