

**ROSY** ET  
**MARIA**  
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE PRINTEMPS  
2026



©emilie-guelpa

## 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-Francois 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. »



©emilie-gueipa

# ROSY ET MARIA, LE RESTAURANT DE LA MAISON DE BEAUTÉ CARITA

*par la cheffe Amandine Chaignot*

---

## 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

9 H30 - 12 H

CORBEILLE DE PAIN ET MINI VIENNOISERIES CUITES MINUTE 12 €  
*Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, pain, beurre et confitures*

SCRAMBLED EGGS 14 €  
*Œufs Bio brouillés, ciboulette*  
18 €  
*Œufs Bio brouillés, saumon fumé*

AVOCADO TOAST 15 €  
*Brioche toastée, avocat, graines de tournesol Bio et herbes fraîches*

**POUR LA PARISIENNE PRESSÉE** 20 €  
*Boisson chaude, la Madeleine d'Amandine et jus d'orange frais*

**BRUNCH SUCRÉ-SALÉ** 39 €  
*Viennoiseries & pain accompagnés de beurre & confiture, assiette de fruits frais, œufs Bio brouillés\* ou avocado toast, jus de fruits frais, boisson chaude, coupe de champagne disponible en supplément*

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.  
\*Supplément saumon fumé 6 €

## MENU

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 48 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 62 €

Café ou thé

Eau filtrée plate ou pétillante à volonté

### ENTRÉE

CRÉMEUX DE PETITS POIS, Ricotta et herbes fleuries  
*Crème de petits pois chaude servie sur sa garniture de ricotta, copeaux de radis et fleurs comestibles*

Ou BURRATA CRÉMEUSE, VIANDE DES GRISONS ET EDAMAME EN SALADE  
*Burrata crémeuse accompagnée d'une garniture d'edamame et de viande des grisons*

### PLAT

COCOTTE DE POITRINE DE VOLAILLE FONDANTE, CAROTTES ET POMMES GRENAILLES À L'AIL DES OURS  
*Blanc de volaille française cuit, carottes jaunes et oranges de nos régions, radis taillés en minestrone, petites grenailles et pesto d'ail des ours*

Ou SALADE "FAUBOURG GREEN"  
*Base de quinoa accompagnée d'avocat, fèves, pointes d'asperge, salade sucrine, œuf poché, herbes fraîches, radis et viande des grisons*

### DESSERT

CARPACCIO DE FRAISES À L'ALOE VERA  
*Carpaccio de fraises finement taillées, pulpe et jus d'aloë vera taillé, fleurs comestible*

Ou NUAGE DE YAOURT À LA RHUBARBE ET FRAMBOISES  
*Émulsion de yaourt, rhubarbe cuite à basse température et framboises*

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

## ENTRÉES

DÉJEUNER

---

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS	9 €
<i>Un assortiment à déguster du bout des doigts, selon l'inspiration de la cheffe</i>	
CRÉMEUX DE PETITS POIS, RICOTTA ET HERBES FLEURIES	15 €
<i>Crème de petits pois chaude servie sur sa garniture de ricotta, copeaux de radis, herbes et fleurs comestibles</i>	
FINES RAVIOLES DE CHAIR DE CRABE AU CHOU DE PRINTEMPS	18 €
<i>Feuille de chou blanchie et repliée sur la chair de tourteau, assaisonnée de vinaigre de Calamansi et relevée de gingembre</i>	
BURRATA CRÉMEUSE, VIANDE DES GRISONS ET EDAMAME EN SALADE	18 €
<i>Burrata crémeuse accompagnée d'une garniture d'edamame et de viande des grisons</i>	
SAUMON FUMÉ TRANCHÉ FINEMENT, CRÈME MONTÉE AU CITRON NOIR, BLINIS	18 €
<i>Tranches de saumon fumé, quenelles de crème montée fleuries de poudre de citron noir, herbes fraîches et blinis chauds</i>	
FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU CHAMPAGNE, CHUTNEY DE POIRE ET BRIOCHE TOASTÉE	20 €
<i>Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest au champagne et aux deux poivres, chutney de poire et brioche toastée</i>	
"PATA NEGRA" IBÉRIQUE, FOCCACIA TOASTÉE À L'AIL NOIR	42 €
<i>En solo ou à partager, jambon bellota tranché au couteau, mouillettes de focaccia à la pulpe d'ail noir et herbes fraîches</i>	

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

## PLATS

DÉJEUNER

---

AVOCADO TOAST	
<i>Le classique du restaurant : brioche toastée, avocat, œuf bio poché, graines de tournesol, herbes fraîches</i>	
	26 €
<i>Disponible également avec un cœur de saumon fumé</i>	33 €
COCOTTE DE POITRINE DE VOLAILLE FONDANTE, CAROTTES ET POMMES GRENAILLES À L'AIL DES OURS	29 €
<i>Blanc de volaille française cuit, carottes jaunes et oranges de nos régions, radis taillés en minestrone, petites grenailles et pesto d'ail des ours</i>	
SALADE "FAUBOURG GREEN"	28 €
<i>Base de quinoa accompagnée d'avocat, fèves, pointes d'asperges, salade sucrine, œuf poché, herbes fraîches, radis et viande des grisons</i>	
PITA CLUB "ROSITA"	
<i>Délicieuse pita garnie de poulet fermier, sucrine, tomate, lard fumé, œuf dur frais et mayonnaise légère</i>	
	28 €
<i>Disponible également avec un cœur de saumon fumé</i>	32 €
PETITES RAVIOLES AUX HERBES, CRÈME D'ASPERGES ET COPEAUX D'OSSAU-IRATY	30 €
<i>Ravioles de Royan, crème d'asperges vertes et pointes d'asperges, copeaux d'Ossau-Iraty et herbes fraîches</i>	

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

## DESSERTS

DÉJEUNER

- 
- |  |      |
|--|------|
| LA MADELEINE D'AMANDINE  | 9 €  |
| <i>Madeline pur beurre, nappage chocolat blanc Valrhona aux notes épicées et perles de chocolat au lait</i>                                  |      |
| CARPACCIO DE FRAISES À L'ALOE VERA   | 16 € |
| <i>Carpaccio de fraises finement taillées, pulpe et jus d'aloë vera, fleurs comestibles</i>  |      |
| MI-CUIT MAISON AU CHOCOLAT ET GLACE AU MATCHA  | 16 € |
| <i>Cœur coulant au chocolat Valrhona cuit minute, glace au thé Matcha (à commander idéalement en début de repas - 15 min de préparation)</i> |      |
| NUAGE DE YAOURT À LA RHUBARBE ET FRAMBOISES  | 18 € |
| <i>Émulsion de yaourt, rhubarbe cuite à basse température et framboises</i>  |      |
| CAFÉ GOURMAND  | 16 € |
| <i>Assortiment de mini desserts du moment servi avec la boisson chaude de votre choix, pour conclure le repas en beauté</i>                  |      |

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



