

**ROSY_{ET}
MARIA**
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE AUTOMNE
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-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. »



©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
Œufs Bio brouillés, ciboulette 14 €
Œufs Bio brouillés, saumon fumé 18 €

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

SOUPE DE CHATAIGNES, RAPE DE CHOU-RAVE AU COMBAVA
Une soupe chaude et réconfortante aux châtaignes, réveillée par la fraîcheur du chou-rave et les notes acidulées du combava

Ou BURRATA D'AUTOMNE, CONDIMENT DE PRUNES ET VIANDE DE GRISONS
Une burrata crémeuse accompagnée de prunes, de fines tranches de viande des Grisons et de quelques morceaux croquants d'amandes grillées

PLAT

RAVIOLES AUX QUATRE FROMAGES, CRÈME DE COURGE À LA SAUGE ET AU CITRON-BASILIC
Des faggotini garnis de quatre fromages italiens, posés sur une crème de courge parfumée à la sauge et au citron, avec la fraîcheur du basilic et les notes acidulées de la grenade

Ou SALADE "FAUBOURG GREEN"
La salade généreuse et pleine de fraîcheur : quinoa, avocat, cœur de sucrine, œuf bio poché, herbes fraîches, edamame, radis, noisettes et viande des Grisons
Disponible en version végétarienne

DESSERT

COOKIE CUIT MINUTE
Un généreux cookie encore tout chaud, aux pépites de chocolat noir, accompagné d'une boule de glace à la vanille

Ou PRUNES POCHÉES AU SIROP D'HIBISCUS
Des prunes fondantes pochées dans un sirop d'hibiscus, associées à la fraîcheur des prunes crues et d'une glace légère à l'hibiscus et à la menthe

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

ENTRÉES

DÉJEUNER

-
- | | |
|---|------|
| SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS | 9 € |
| <i>Un assortiment à déguster du bout des doigts, selon l'inspiration de la cheffe</i> | |
| SOUPE DE CHATAIGNES, RAPE DE CHOU-RAVE AU COMBAVA | 16 € |
| <i>Une soupe chaude et réconfortante aux châtaignes, réveillée par la fraîcheur du chou-rave et les notes acidulées du combava</i> | |
| MI-CUIT DE MAQUEREAU AU VINAIGRE DE KALAMANSI | 16 € |
| <i>Le filet de maquereau mi-cuit, relevé par la fraîcheur des prunes, le basilic et l'acidité du vinaigre de kalamansi</i> | |
| BURRATA D'AUTOMNE, CONDIMENT DE PRUNES ET VIANDE DE GRISONS | 17 € |
| <i>Une burrata crémeuse accompagnée de prunes, de fines tranches de viande des Grisons et de quelques morceaux croquants d'amandes grillées</i> | |
| FOIE GRAS AUX FIGUES, CHUTNEY DE COURGES ET BRIOCHE TOASTÉE | 20 € |
| <i>Un foie gras fondant accompagné de la douceur des figues et d'un chutney de courge, servi avec une brioche toastée. Un avant-goût des fêtes de fin d'année</i> | |
| "PATA NEGRA" IBÉRIQUE, FOCACCIA TOASTÉE À L'AIL NOIR | 42 € |
| <i>À partager au centre de la table ou à savourer en solo : de fines tranches de jambon Bellota, tranché au couteau, accompagnées de focaccia croustillante à la pulpe d'ail noir</i> | |

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

PLATS

DÉJEUNER

-
- | | |
|--|------|
| AVOCADO TOAST | |
| <i>L'incontournable du restaurant : une généreuse brioche feuilletée toastée, garnie de tranches d'avocat, d'un œuf bio poché, de quelques graines de tournesol et d'herbes fraîches</i> | |
| Disponible également avec un cœur de saumon fumé | 32 € |
| SALADE "FAUBOURG GREEN" | 28 € |
| <i>La salade généreuse et pleine de fraîcheur : quinoa, avocat, cœur de sucrine, œuf bio poché, herbes fraîches, edamame, radis, noisettes et viande des Grisons</i> | |
| <i>Disponible en version végétarienne</i> | |
| RAVIOLES AUX QUATRE FROMAGES, CRÈME DE COURGE | 32 € |
| À LA SAUGE ET AU CITRON-BASILIC | |
| <i>Des faggotini garnis de quatre fromages italiens, posés sur une crème de courge parfumée à la sauge et au citron, avec la fraîcheur du basilic et les notes acidulées de la grenade</i> | |
| BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX GIROLLES SAUPOUDRÉE | 33 € |
| DE CHICORÉE | |
| <i>Une généreuse blanquette de volaille mijotée en cocotte, accompagnée de girolles sautées, de carottes et de pommes de terre fondantes et relevée par une délicate note de chicorée</i> | |
| BAO ÉCREVISSES ET AVOCAT | 36 € |
| Supplément pomme grenailles | 7 € |
| <i>Trois pains bao moelleux garnis d'écrevisses et d'une mayonnaise légère, accompagnés d'avocat, d'oignons rouges, de ciboulette et de coriandre, pour un plat gourmand et plein de fraîcheur</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 €

Une madeleine servie tiède, nappée de chocolat dulce et parsemée d'amandes croquantes, avec une touche de fraîcheur apportée par les zestes de citron vert

COOKIE CUIT MINUTE

14 €

Un généreux cookie encore tout chaud, aux pépites de chocolat noir, accompagné d'une boule de glace à la vanille

PRUNES POCHÉES AU SIROP D'HIBISCUS

16 €

Des prunes fondantes pochées dans un sirop d'hibiscus, associées à la fraîcheur des prunes crues et d'une glace légère à l'hibiscus et à la menthe

VACHERIN POIRE BELLE-HÉLÈNE

18 €

Une version généreuse de la poire Belle-Hélène : meringue moelleuse, poires fondantes, glace vanille et crème légère, le tout accompagné d'amandes torréfiées et d'un chocolat noir chaud et intense

CAFÉ GOURMAND

16 €

Une sélection de petites douceurs du moment pour terminer le repas sur une note gourmande, accompagnée de la boisson chaude de votre choix

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



©emilie-guelpa

