

ROSY ET
MARIA
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE PRINTEMPS
2025



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-guelpa

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 <i>Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, pain, beurre et confitures</i>	12 €
JOHN'S SCRAMBLED EGGS <i>Œufs Bio brouillés, ciboulette</i>	14 €
<i>Œufs Bio brouillés, saumon fumé</i>	18 €
AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, graines de tournesol Bio et shizo vert</i>	14 €
POUR LA PARISIENNE PRESSÉE <i>Boisson chaude, la Madeleine d'Amandine et jus d'orange frais</i>	20 €
POUR PRENDRE SON TEMPS <i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés, ciboulette boisson chaude et jus d'orange frais</i>	34 €
<i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés au saumon fumé, boisson chaude et jus d'orange frais</i>	38 €

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

MENU

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 46 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 60 €

Café ou thé

Eau filtrée plate ou pétillante à volonté

ENTRÉE

VELOUTÉ DE PETITS POIS ET SON NUAGE DE CRÈME MONTÉE AU SEL FUMÉ <i>Servi chaud pour se reconforter</i>	Ou ASPERGES VERTES CROQUANTES, CITRON ET ŒUFS DE TRUITE <i>Une entrée rappelant que le printemps est enfin là, à base d'asperges vertes françaises croquantes, quartier de citron frais, copeaux de mini radis et œufs de truite française</i>
---	--

PLAT

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE, FÈVES, HERBES FOLLES ET SCAMORZA <i>Gnocchis de pomme de terre, fèves de nos régions, cerfeuil, persil, copeaux de radis, coriandre et scamorza d'Italie</i>	Ou SALADE ROSITA <i>Une institution du Rosy et Maria : quinoa, gambas, burrata, légumes verts de saison, avocat, courgettes, radis, oignons rouges, baies de goji et sauce teriyaki au citron vert. Dis- ponible dans sa version végétarienne</i>
--	--

DESSERT

SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>Pomelos, fraise et fleurs comestibles</i>	Ou FONDANT AU CHOCOLAT <i>Pour les amoureux du chocolat : fondant au chocolat noir Valrhona cuit minute, ganache chocolat et feuille d'or (À commander idéalement en début de repas - 15 min de préparation)</i>
--	---

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 €

À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts

VELOUTÉ DE PETITS POIS ET SON NUAGE DE CRÈME MONTÉE AU SEL FUMÉ 14 €

Servi chaud pour se réconforter

ASPERGES VERTES CROQUANTES, CITRON ET ŒUFS DE TRUITE 20 €

Une entrée rappelant que le printemps est enfin là, à base d'asperges vertes françaises croquantes, quartier de citron frais, copeaux de mini radis et œufs de truite française

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, QUARTIER DE MANDARINE ET CIBOULETTE 24 €
FRAÎCHE

L'association parfaite aux notes d'agrumes fraîches

JAUNE D'ŒUF BIO AU CAVIAR DE FRANCE, MOUILLETES AUX HERBES 26 €
FRAÎCHES

Jaune d'œuf de poule bio et caviar d'Aquitaine servi avec ses mouillettes parsemées d'herbes fraîches et de fleurs comestibles, le plat de notre enfance réinventé

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

PLATS

DÉJEUNER

AVOCADO TOAST

Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et shizo vert 25 €

Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et shizo vert 32 €

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE, FÈVES, HERBES FOLLES ET SCAMORZA 25 €

Gnocchis de pomme de terre, fèves de nos régions, cerfeuil, persil, copeaux de radis, coriandre et scamorza d'Italie

SALADE ROSITA 28 €

Une institution du Rosy et Maria : quinoa, gambas, burrata, légumes verts de saison, avocat, courgettes, radis, oignons rouges, baies de goji et sauce teriyaki au citron vert

Disponible dans sa version végétarienne

BAO AU POULET* CRISPY, AVOCAT, GINGEMBRE ET BASILIC 28 €

Bao à la volaille française panée, avocat, gingembre frais, oignons rouges et basilic

PALERON DE VEAU* CONFIT, LÉGUMES VERTS DE PRINTEMPS, BOUILLON INFUSÉ À LA VERVEINE 32 €

Paleron de veau confit, petits pois, fèves et fèves de soja, asperges, pois gourmands, chou romanesco, mini navets et son bouillon de légumes infusé lentement à la verveine*

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

DESSERTS

DÉJEUNER

LA MADELEINE D'AMANDINE	9 €
<i>Madeleine pur beurre, coulis de chocolat blanc Valrhona et éclats de framboises</i>	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14 €
<i>Pomelos, fraise et fleurs comestibles</i>	
FONDANT CHOCOLAT CUIT MINUTE	16 €
<i>Pour les amoureux du chocolat : fondant au chocolat noir Valrhona cuit minute, ganache chocolat et feuille d'or</i> <i>(À commander idéalement en début de repas - 15 min de préparation)</i>	
TARTE « NUAGE » À LA FRAMBOISE	16 €
<i>Tartelette en fleur de brick, framboises, coulis de framboise, nuage de blancs d'œufs et feuille d'or</i>	
CAFÉ GOURMAND	18 €
<i>Pour finir le repas en beauté avec un assortiment de mini desserts et boisson chaude</i>	

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



