

**ROSY_{ET}
MARIA**
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE AUTOMNE
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 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 14 €
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 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 46 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 60 €

Café ou thé

Eau filtrée plate ou pétillante à volonté

ENTRÉE

VELOUTÉ DE CAROTTES JAUNES ET CRÈME DE BURRATA 14 €
Velouté de carottes jaunes, burrata, magret de canard fumé et baies de Goji*

Ou CRUDO DE DAURADE AUX RAISINS ACIDULÉS 14 €
Fines tranches de daurade à cru, raisins acidulés, herbes fraîches

PLAT

RAVIOLES FRAICHES ÉPINARD-BASILIC, CRÈME DE POTIMARRON 14 €
Ravioles Fagottini garnies épinard-basilic, crème de potimarron, copeaux de parmesan et basilic

Ou SALADE ROSITA 14 €
La salade gourmande et saine du restaurant : quinoa, poulet, avocat, radis, broccoli, potimarron, herbes fraîches, baies de Goji et sauce teryaki au citron vert (disponible en version végétarienne)*

DESSERT

POIRES POCHÉES, CRÈME VANILLÉE ET CRANBERRIES 6 €
Poires pochées, crème montée vanillée, cranberries et noisettes caramélisées

Ou PAVLOVA AUX FIGUES 6 €
Meringue, crème montée vanillée, coulis de fruits rouges et figues fraîches

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 du chef</i>	
VELOUTÉ DE CAROTTES JAUNES ET CRÈME DE BURRATA	14 €
<i>Velouté de carottes jaunes, burrata, magret de canard* fumé et baies de Goji</i>	
CHOU RAVE EN RAVIOLE AUX ŒUFS DE POULE ET ŒUFS DE TRUITE	14 €
<i>Fines tranches de chou rave garnies d'oeuf mayo, œufs de truite et herbes fraîches</i>	
CRUDO DE DAURADE AUX RAISINS ACIDULÉS	18 €
<i>Fines tranches de daurade à cru, raisins acidulés, herbes fraîches</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, oeuf Bio poché, graines de tournesol, herbes fraîches</i>	
	25 €
Disponible également au saumon fumé	32 €
RAVIOLES FRAICHES ÉPINARD-BASILIC, CRÈME DE POTIMARRON	28 €
<i>Ravioles Fagottini garnies épinard-basilic, crème de potimarron, copeaux de parmesan et basilic</i>	
SALADE ROSITA	29 €
<i>La salade gourmande et saine du restaurant : quinoa, poulet*, avocat, radis, brocoli, potimarron, herbes fraîches, baies de Goji et sauce teryaki au citron vert (disponible en version végétarienne)</i>	
LOBSTER ROLL ÉCREVISSE-HOMARD	32 €
<i>Pain brioché toasté garni d'écrevisses, de homard, d'avocat et d'oignons rouges, accompagné d'une salade de mesclun</i>	
JOUE DE BŒUF CONFITE AU SIROP D'ÉRABLE ET POMMES GRENAILLE	32 €
<i>Joue de bœuf* confite et nappée de sirop d'érable, betteraves, noix, et pousses de mesclun. Accompagnée de pommes de terres grenaille</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 €

Madeleine pur beurre et chocolat blanc Valrhona, noisette et baies de Goji

POIRES POCHÉES, CRÈME VANILLÉE ET CRANBERRIES 14 €

Poires pochées, crème montée vanillée, cranberries et noisettes caramélisées

MI-CUIT AU CHOCOLAT GLACE "FIOR DI LATTE" 16 €

*Cœur coulant au chocolat Valrhona cuit minute, glace fior di latte
(à commander idéalement en début de repas - 15min de préparation)*

PAVLOVA AUX FIGUES 16 €

Meringue, crème montée vanillée, coulis de fruits rouges et figues fraîches

CAFÉ GOURMAND 16 €

*Assortiment de mini desserts du moment servi avec la boisson chaude
de votre choix, pour conclure le repas en beauté*

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



©emilie-guepa

