

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

CARTE AUTOMNE - HIVER  
2023-2024



## 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. »



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

*par la cheffe Amandine Chaignot*

---

## LA COLLABORATION

Coup de cœur humain et challenge professionnel, la cheffe Amandine Chaignot est heureuse d'annoncer sa collaboration avec la maison de beauté Carita. C'est un univers nouveau que la cheffe découvre aujourd'hui, à la suite d'une jolie rencontre pleine de sincérité et chaleureuse avec les équipes de la maison. C'est un beau challenge de prendre les rennes de la cuisine d'un restaurant dans un lieu aussi prestigieux et emblématique qu'est cette nouvelle adresse. Entourée de partenaires de renom comme John Nollet, Hair Stylist et les architectes de REV Architecture, c'est une nouvelle aventure qui débute.

## 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

10H - 12H

---

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

JOHN'S SCRAMBLED EGGS  
Œufs Bio brouillés, ciboulette 16 €  
Œufs Bio brouillés, saumon fumé 22 €

AVOCADO TOAST 18 €  
*Brioche toastée, avocat, herbes fraîches et graines de tournesol Bio*

**POUR LA PARISIENNE PRESSÉE** 20 €  
*Boisson chaude, la Madeleine d'Amandine au chocolat noir et aux noisettes et jus d'orange frais*

**POUR PRENDRE SON TEMPS**  
*Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés, boisson chaude et jus d'orange frais* 36 €

*Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés au saumon fumé, boisson chaude et jus d'orange frais* 42 €

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

## ENTRÉES

DÉJEUNER

---

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS 10 €  
*À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts*

BETTERAVES FONDANTES AUX POIRES ET SHISO VERT 12 €  
*Betteraves, poires, oignon rouge, jus de citron et shiso vert*

BOUILLON DE LÉGUMES CORSÉ AUX HERBES THAÏ 15 €  
*Bouillon aux arômes de radis noir et champignons Shiitaké accompagné de petits navets, prunes rouges, coriandre, basilic, gingembre et oignon rouge*

CRÈME D'ARTICHAUT MIMOSA AUX NOISETTES 16 €  
*Crème d'artichaut, œufs durs Bio, prunes rouges, radis, grenade, noisettes et huile de noisette*

CRUDO DE BAR AUX HERBES FRAÎCHES 22 €  
*Ceviche de bar, concombre, citron vert, radis, grenade et herbes fraîches*

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

## PLATS

DÉJEUNER

---

AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, herbes fraîches et graines de tournesol Bio</i>	22 €
<i>Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, œuf Bio poché, herbes fraîches et graines de tournesol Bio</i>	28 €
SALADE FAUBOURG <i>Petit épeautre, potimarron rôti au miel, poires, burrata, grenade, courgettes marinées et vinaigrette sésame</i>	24 €
VOLAILLE EN FRICASSÉE MINUTE, GIROLLES, CAROTTES RÔTIES ET SIROP D'ÉRABLE <i>Volaille française, duo de carottes rôties, girolles, crémeux de fond de volaille et sirop d'érable</i>	26 €
RISOTTO DE FREGOLA AUX CHAMPIGNONS ET À LA TARTUFATA <i>Pâtes fregola sarda, crème de truffe d'été <i>Tuber aestivum</i> (1,6%), copeaux de parmesan et champignons</i>	32 €

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

## DESSERTS

DÉJEUNER

---

LA MADELEINE D'AMANDINE <i>Madeleine chocolat noir, noisettes et fleurs</i>	8 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>Fruits de saison taillés pour vous</i>	14 €
PAVLOVA, COULIS DE FRUITS ROUGES ET FRUITS DE SAISON <i>Meringue, mousse de fromage frais, coulis de fruits rouges, fruits de saison et basilic</i>	16 €
L'ODYSSÉE D'OR <i>Biscuit chocolat praliné feuillantine, ganache, chocolat noisette, mousse café chocolat blanc, décor noisettes caramélisées, feuille d'or</i>	17 €
CAFÉ GOURMAND <i>Boisson chaude et sélection de desserts</i>	17 €

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

## SALÉ

15 H - 17H30

---

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	10 €
AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, herbes fraîches et graines de tournesol Bio</i>	22 €
<i>Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, œuf Bio poché, herbes fraîches et graines de tournesol Bio</i>	28 €
CRUDO DE BAR AUX HERBES FRAÎCHES <i>Ceviche de bar, concombre, citron vert, radis, grenade et herbes fraîches</i>	22 €
SALADE FAUBOURG <i>Petit épeautre, potimarron rôti au miel, poires, burrata, grenade, courgettes marinées et vinaigrette sésame</i>	24 €
COCKTAIL* AU CHOIX ACCOMPAGNÉ DE SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS	22€
COCKTAIL SANS ALCOOL OU JUS FRAIS ACCOMPAGNÉ DE SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS	20€

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## SUCRÉ

15 H - 17H30

---

LA MADELEINE D'AMANDINE <i>Madeleine chocolat noir, noisettes et fleurs</i>	8 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>Fruits de saison taillés pour vous</i>	14 €
PAVLOVA, COULIS DE FRUITS ROUGES ET FRUITS DE SAISON <i>Meringue, mousse de fromage frais, coulis de fruits rouges, fruits de saison et basilic</i>	16 €
L'ODYSSÉE D'OR <i>Biscuit chocolat praliné feuillantine, ganache, chocolat noisette, mousse café chocolat blanc, décor noisettes caramélisées, feuille d'or</i>	17 €
CAFÉ GOURMAND <i>Boisson chaude et sélection de desserts</i>	17 €

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

