

ROSE

&

LULU

restaurant

to₂
A BREATH OF OXYGEN

CHANDON

GARDEN SPRITZ

READY TO SERVE SPRITZ
WITH NO ARTIFICIAL FLAVOURING
100% NATURAL ORIGIN



Alcohol abuse harms your health



WATERS

PERRIER 0,20L 4€

PERRIER 0,75L 10€

S. PELLEGRINO 0,50L 7€

VITTEL 0,25L 4€

VITTEL 0,50L 7€

MUST-TRY COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI

NEMIROFF DE LUXE VODKA, PASSION FRUIT,
VANILLA

15€

♥ CHANDON SPRITZ

CHANDON SPRITZ, ORANGE PEEL
LA BOUTEILLE - 60€

13,5€

♥ T02 RED LIPS

TANQUERAY GIN, RASPBERRY, LIME

15€

MOJITO ROYAL

BARCELÓ GRAN AÑEJO, LIME, MINT,
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

18€

SUMMER COCKTAILS

BARCELÓ MOJITO BARCELÓ GRAN AÑEJO, LIME, MINT, PERRIER 14€

♥ DISARONNO SOUR DISARONNO AMARETTO, BOURBON 4 YEARS, LIME

BASIL SMASH TANQUERAY, BASILIC

MOSCOW MULE NEMIROFF DE LUXE VODKA, FEVER-TREE GINGER BEER, LIME

PALOMA TEQUILA CUERVO, FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT, LIME

GIN & TONIC

TANQUERAY LONDON DRY GIN - FEVER-TREE MEDITERRANEAN 13€

TONIC WATER

COPPERHEAD GIN - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER 16€

ALCOHOL-FREE

COPPERHEAD GIN 0.0% ALC. - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER 11€

NONA GINGER & APPLE 0.0% ALC. - APPLE JUICE - LIME - MINT

NONA GINGER 0.0% ALC. - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

TANQUERAY GIN 0.0% ALC. - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

VIRGIN MOJITO 12€

CHAMPAGNES

V. BT.

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL 16€ | 125€

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 18€ | 145€

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 145€

RUINART BLANC DE BLANCS 75CL/150CL/300CL 195€/420€/1200€

SOFTDRINKS



COCA-COLA / ZERO 5€

SPRITE

SAN PELLEGRINO ARANCIATA 5€

SAN PELLEGRINO LIMONATA

LEMONAID BLOOD ORANGE^{BIO} 5€

LEMONAID PASSION FRUIT^{BIO}

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER 5€

FEVER-TREE RASPBERRY & RHUBARB TONIC WATER

FEVER-TREE PREMIUM GINGER ALE

FEVER-TREE PREMIUM GINGER BEER

FEVER-TREE SPARKLING PINK GRAPEFRUIT

RED BULL ORIGINAL 5€

RED BULL SUGAR FREE

RED BULL RED EDITION

WINES

VINS ROSÉS

V. BT.

FAVORI MEDITERRANÉE 75CL 7,5€ | 36€

FAVORI MEDITERRANÉE PISCINE DE ROSÉ 9,5€

VINS BLANCS

LES HAUTS DE MEDIAN, CHARDONNAY VIOGNIER, 2022 7,5€ | 36€

PINOT GRIGIO, VIGNETI VILLABELLA, 2022/23 9€ | 45€

CHABLIS, DOMAINE HAMELIN, 2022 11€ | 57€

VINS ROUGES

L'INCONTOURNABLE, GAMAY SIRAH, 2022 7,5€ | 36€

SAUMUR CHAMPIGNY, LE CLOS «VIEILLES VIGNES», 2021/22 9€ | 38€

PRIMITIVO DI MANDURIA FEUDORO, 2021 10€ | 45€

A close-up photograph of a woman with dark hair wearing a large, wide-brimmed straw hat. She is holding a green glass bottle of Perrier to her lips and drinking. Her eyes are closed, and her expression is one of pure enjoyment. Her skin is glistening with sweat, and a single drop of liquid is visible on her neck. She is wearing a light pink, button-down shirt. The background is softly blurred, suggesting an outdoor terrace setting.

LE PLAISIR
AS SEEN ON THE TERRASSE

perrier®

À PARTAGER ENTRE AMIS

GUACAMOLE AU COMABAWA, PAINS GYROS	12€
HOUMOUS AU ZAATAR, PAINS PITA	11,5€
TRIO DE TAPENADES, CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES, CRÈME DE BUTTERNUT ET GRAINES DE COURGE, TZATZIKI	12€
♥ LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES (2 PERSONNES)	25€

POUR COMMENCER ...

BURRATINA DI BUFFALLA, TOMATES TRICOLORES ET FRUITS ROUGES	19,5€
♥ LE VÉRITABLE DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES « FERNAND OBB », ÉLUE À 2 REPRISES MEILLEURE CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES DE BRUXELLES	24€
CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN, ROQUETTE, PARMESAN ET MAYONNAISE À LA TRUFFE	24€
♥ CEVICHÉ DE BAR DE LIGNE, LECHE DEL TIGRE AU CONCOMBRE	24€

POUR CONTINUER ...

SALADE CROUSTILLANT DE POULET AU PARMESAN	21,5€
SALADE DE SCAMPIS ARGENTINS, PASTÈQUE, POMME, TOMATES ET CURRY	22,5€
♥ TATAKI DE THON ROUGE, VINAIGRETTE THAÏ, HERBES FRAÎCHES ET RIZ BASMATI	29,5€
FILET DE BAR SALSA VERDE, ASPERGES VERTES	28€
TARTARE AUX DEUX SAUMONS, SALADE MESCLUN ET FRITES FRAÎCHES	25,5€
RAVIOLES CRÉMEUSES AUX TRUFFES FRAÎCHES	25,5€
♥ LE TRADITIONNEL CHEESEBURGER HOLSTEIN, SAUCE GIANT MAISON ET FRITES FRAÎCHES	26€
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, OLIVES TAGGIASCHES, SALADE FRAÎCHE ET FRITES FRAÎCHES	27€
PAVÉ DE BŒUF ÉCOSSAIS AUX ÉPICES VADOUVAN, LÉGUMES CROQUANTS ET POMMES ANNA (250GR)	28€
♥ FILET PUR DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU YUZU, POMMES ANNA ET LÉGUMES VERTS	31€

* SUPPLÉMENTS (+6€) : POMMES FRITES, POELÉE DE LÉGUMES, SALADE MESCLUN, RIZ BASMATI



TRAITEUR BENJAMIN

LE MENU DU RESTAURANT ROSE & LULU EST IMAGINÉ ET CUISINÉ PAR TRAITEUR BENJAMIN.

Pas d'addition séparée*



UNFORGETTABLE TASTE

NESPRESSO

DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS, SIROP À LA CORIANDRE ET GLACE À LA VIOLETTE	12€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE	12€
♥ DAME BLANCHE BELGE AU CHOKOTOFF	12€
CAFÉ GLACÉ TO2	12€

CAFÉS

NESPRESSO RISTRETTO (25ML)	4€
NESPRESSO EXPRESSO FORTE (40ML)	
NESPRESSO LUNGO GUATEMALA (110ML)	
NESPRESSO LUNGO DECAFFEINATO (110ML)	5€
NESPRESSO CAPPUCCINO	
NESPRESSO LATTE MACCHIATO	6€
NESPRESSO CAFÉ GOURMAND BY CUBERDONS LÉOPOLD	8€

THÉS

THÉ VITAO,	5€
EARL GREY,	
GREEN TEA YUNNAN,	
FOREST FRUIT,	
ROOIBOS VANILLE (Bio)	
THÉ MENTHE FRAICHE	6€

DIGESTIFS

ISOLABELLA LIMONCELLO	9€
DISARONNO AMARETTO LIQUEUR	
DISARONNO VELVET CREAM LIQUEUR	
GRAPPA ALEXANDRE	14€
HENNESSY COGNAC	16€

COCKTAILS

♥ ESPRESSO MARTINI NEMIROFF DE LUXE VODKA, TIA MARIA COFFEE LIQUEUR	16€
IRISH COFFEE THE BUSKER TRIPLE CASK WHISKEY, CAFÉ, MOUSSE DE LAIT	14€
ITALIAN COFFEE DISARONNO AMARETTO, CAFÉ, MOUSSE DE LAIT	



terrasse O₂