

BRUNCH FUSION INDIENNE

Samedi et Dimanche · 10h à 15h

<p>Béné au beurre Signature ✦</p> <p>Œufs pochés sur brioche, hauts de cuisse de poulet, sauce au beurre India Rosa, noix de cajou, oignons frits, pois, pétales de chou de Bruxelles et micro-oseille</p>	27 ⁵⁰	<p>Pain Doré du Rosa ✦</p> <p>Pain de campagne croustillant aux épices indiennes, fruits frais, caramel à l'érable, yogourt à la lime, sirop d'érable</p>	18 ⁵⁰	<p>Tartine Saumon Tikka</p> <p>Saumon tikka tandoori, œuf poché, compotée d'oignons et de poivrons, yogourt à la coriandre, pain de campagne et patates douces frites</p>	25 ⁵⁰
<p>Poulet & Gaufre Masala ✦</p> <p>Gaufre masala, poulet tandoori frit, miel, noix de cajou, yogourt au cari épicé, zeste de lime et ciboulette</p>	28 ⁵⁰	<p>Chana Masala & Oeuf ✦</p> <p>Pois chiches épicés, carottes glacées au miel, romanesco, naan frit, choix d'œuf miroir ou poché</p>	24 ⁵⁰	<p>Club Poulet Hariyali ✦</p> <p>Pain de campagne, poulet hariyali, salade style niçoise, mayonnaise masala, yogourt à la coriandre, œuf dur émietté</p>	25 ⁵⁰
<p>Crêpes Pommes & Érable</p> <p>Crêpes à la vanille, pommes caramélisées à l'érable, pacanes et amandes caramélisées, petits fruits, yogourt à l'érable et chai, sucre à glacer</p>	23 ⁵⁰	<p>Bagel au Saumon fumé India Rosa</p> <p>Saumon fumé, fromage à la crème masala, salade style niçoise, purée d'avocat à l'indienne, yogourt au cari épicé, zeste de lime et ciboulette, patates douces frites</p>	26 ⁵⁰	<p>Gaufre sucrée au Chai</p> <p>Gaufres à la vanille, ananas caramélisé à l'érable, pistaches, coulis mangue-lime, yogourt à la noix de coco, flocons de coco, graines de pavot et petits fruits</p>	22 ⁵⁰
<p>Omelette du Rosa</p> <p>Omelette avec kebab d'agneau émietté, cheddar et paneer, brunoise de tomate et d'oignon, pois chiches rôtis aux épices, fruits frais, pommes de terre déjeuner à l'indienne, yogourt au cari épicé, zeste de lime et ciboulette, brioche</p>	26 ⁵⁰	<p>Grilled Cheese Paneer Tikka</p> <p>Paneer tikka tandoori, poivrons sautés, oignons caramélisés, cheddar vieilli, pain de campagne et chips de plantain</p>	21 ⁵⁰	<p>Grilled Cheese Agneau au Cari ✦</p> <p>Agneau au cari, poivrons sautés, oignons caramélisés, paneer et cheddar vieilli, pain de campagne et chips de plantain</p>	27 ⁵⁰
<p>Biryani Déjeuner Végétarien</p> <p>Œufs brouillés, riz basmati, légumes de saison, chips de kale, patates douces et oignons frits</p>	21 ⁵⁰	<p>Brunch Indien Végétarien</p> <p>Légumes de saison, betteraves, chou de Bruxelles au tarka et aux épices masala, œuf poché, coriandre, yogourt au cari épicé, zeste de lime et ciboulette, patates douces</p>	19 ⁵⁰	<p>Béné Agneau au Cari</p> <p>Œufs pochés sur brioche, agneau au curry, navets et carottes glacés au miel, yogourt au cari épicé, zeste de lime et ciboulette, patates douces et micro-coriandre</p>	29 ⁵⁰
<p>Béné Malai Kofta</p> <p>Œufs pochés sur brioche, malai kofta, pistaches, amandes grillées et chips de kale</p>	26 ⁵⁰	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>MIMOSA À 7\$ JUSQU'À MIDI</p>  </div>	<p>Poché de Crevettes Malai</p> <p>Œufs pochés sur brioche, crevettes tigrées géantes, sauce malai aux noix de cajou, flocons de noix de coco, navets glacés au miel, graines de pavot et micro-oseille</p>	38 ⁵⁰	

LES À-CÔTÉS

Bol de fruits frais 7 - Frites & Mayo Masala 8
 Naan nature ou frit 5 - Naan au fromage 7 - Naan à l'ail 6
 Samosa végété (3) 8 - Oeuf miroir ou poché 4
 Sauce aigrette 4 - Miel cajou / Sirop d'érable 4 - Caramel à l'érable 4

BULLES

Plateau Mimosa	60	Bellini	13	Chai Royal	13
Mimosa	13	Kir Royal	13		

ESPRESSO MARTINIS SIGNATURE

Safran & Rose	14	Chai Masala	14	Miel Épicé	14
Vodka Absolut, espresso, sirop de safran, eau de rose		Vodka Absolut, espresso, sirop maison au chai		Vodka Absolut, espresso, sirop de miel infusé aux épices Bombay Masala	

COCKTAILS BRUNCH

Rise & Brew Paloma	15	Spicy Carajillo	15	Bloody du du Rosa	15
Vodka Absolut, Galliano, pamplemousse, romarin, citron, amers Peychaud's		Tequila 1800, Galliano, espresso, lait de coco, sirop de piment thaï		Vodka Absolut, tamarin, citron, gingembre, garam masala, chaat masala, tabasco, sauce Worcestershire, Clamato ou jus de tomate	

LES CLASSIQUES INDIA ROSA

Mademoiselle Rosa	18	Jungle Masala	19	Pisco Sour à la Violette	19
Vodka Absolut, Galliano, pamplemousse, romarin, citron, amers Peychaud's		Mezcal, Aperol, fruit de la passion, miel épicé masala, lime		Pisco, liqueur de violette Quaglia, hibiscus, lavande, lime, blanc d'œuf	
Coco Galore	18	Tiki Guru	19	Mangoa (Mocktail)	14
Rhum Coco Rosemont, Soho Litchi, lait de coco, pandan, lime		Vodka Absolut, rhum coconut, Galliano, pêche blanche, fruit de la passion, citron, sirop simple		Mangue, eau de coco, soda à la lime, mousse de coco et cardamome	

BREUVAGES CHAUDS

Cafés		Thés et Chai	7	Matcha Latté Cérémonial	9
Espresso, Double Espresso, Allongé, Cappuccino, Latté, Flat White, Cortado, Macchiato, Moka, Décaféiné		Chai traditionnel - London Fog - Thés Camellia Sinensis			

CAFÉS SIGNATURE INDIA ROSA

Latté Rosa	8	Latté Doré	9
Sirop d'hibiscus et lavande, eau de rose		Curcuma, miel, cannelle, gingembre, muscade, clou de girofle	
Latté Pistache & Cardamome	9 ⁷⁵	Latté Tiramisu Chai	9
Rim de pistache, pâte de pistache, sirop de cardamome		Mascarpone, cacao, sirop Chai	



ALTERNATIVES
Lait d'avoine +1
Lait d'amande +1
Lait de coco +1,50

SIROPS +1
Vanille, Érable, Miel, Chai,
Pistache, Amande, Lavande,
Cardamome

BREUVAGES FROIDS

Jus d'orange frais pressé	9	Matcha latté Glacé	9 ⁵⁰	Smoothie du Moment	11
Lassis Mangue - Fraise & Rose - Sucré	10	Mango Matcha	9 ⁵⁰	Limonade Noix de coco - Chai	10