



ALAÏA

Cafés et chocolat *Coffees and hot chocolate*

Expresso / noisette <i>Espresso or with a cloud of milk</i>	3,5
Double expresso	5
Café crème	6,5
Cappuccino	8
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9
Café frappé <i>Iced coffee</i>	6,5

Thés et tisanes *Teas and herbal teas*

Rooibos n°7	7,5
Thé vert à la menthe n°13 <i>Green tea with mint</i>	
Jardins vénitiens n°18 <i>Venetian gardens</i>	
Thé de noel n°25 <i>Christmas tea</i>	
Sencha de chine n°39 <i>Chinese sencha</i>	
Thé da rosa n°62 <i>da rosa tea</i>	
Darjeeling n°105	
Thé Yunnan n°200 <i>Yunnan tea</i>	
Lapsang souchong n°212	
Ceylan O.P n°307	
Ceylan B.O.P n°314	
Jasmin n°830	
Earl Grey Impérial n°8002	
Camomille, Citronnelle, Tilleul <i>Camomile, Lemongrass,</i>	
<i>Lime</i>	
Verveine et Cocktail <i>Verbena</i>	

Vins rouges *Red wines*

France	14cl / Btl
Vallée du Rhône	11 / 48
Beaumes de Venise (nature) <i>natural</i>	
Ferme Saint-Martin	
Vallée du Beaujolais vin nature <i>natural</i>	11 / 48
Brouilly Rémy Dufaitre	
Bordeaux	
Château Meylet Saint Émilion	
Cuvée Origine 2015 (nature) <i>natural</i>	195
Cuvée G 2014 (nature) <i>natural</i>	145
Castel Vieilh La Salle	11 / 48
2011-2012 (bio) <i>organic</i>	

Portugal

Douro	
Van Zeller «Rufo»	9 / 40
Quinta Vale Dona Maria	140
Alentejo	
Freixo	65
Freixo Family collection	110
Dão	
Villa Jardim Santar	60



ALAÏA

Espagne *Spain*

Rioja	9 / 40
Segares Crianza	

Italie *Italy*

Piémont	9 / 40
Barbera d'Alba	
Toscana	
La Fiorita	

Champagne

Bruno Paillard	12cl - 19
extra brut	37,5cl - 58
	75cl - 110

da rosa



ALAÏA

www.maison-alaia.com

www.darosa.fr

maison alaïa | da rosa épicerie-cantine

@maisonalaia | @darosaparis

alaïa - 5 rue de maignan - 75008 paris
da rosa - 19 bis rue mont-thabor - 75001 paris
maison da rosa - 62, rue de seine - 75006 paris



Cocktails & Alcools *Cocktails & Spirits*

Cocktails

Spritz	12
Gin tonic	15
Negroni	15

Bière *Beer*

Nortada	8
---------	---

Liquors

Porto V. Z	8cl
Limoncello	12

Alcools *Spirits*

Gin Decroix	4cl
Cachaça San Eugenio	15
Rhum Santa Teresa	
Whisky "Silene" (bio) <i>organic</i>	
Cognac Decroix	
Vodka Le Philtre	

Vins blancs *White wines*

Espagne <i>Spain</i>	14cl / Btl
Rueda	
Cuatro Rayas Viñedos Centenarios	8 / 36
Sanlúcar de Barrameda	
Manzanilla - vin de voile (10 ans)	10 / 60

Portugal

Minho

Quinta do Ameal «Loureiro»	9,5 / 44
----------------------------	----------

Italie *Italy*

Vénétie *Venice*

Prosecco	7,5 / 32
----------	----------

France

Val de Loire "IGP" vin nature organic

Chardonnay	9 / 40
Domaine de la Tourlaudière	

Côtes du Rhône

Carlina (nature) <i>organic</i>	10 / 45
Ferme Saint-Martin	

Vins rosés *Rosé wines*

France

Provence	9 / 40
Les petits diables	



Olives et snacks *Olives and snacks*

Olives de Lucques ou Taggiasche <i>Taggiasche or Lucques olives</i>	4
Ail doux <i>Sweet garlic</i>	4
Câprons <i>Caper buds</i>	4
Pan con tomate	10
Pimientos del Piquillo de Lodosa	10
Petits artichauts napolitains, huile d'olive et pesto	16
<i>Small napolitan artichokes, olive oil and pesto</i>	
Chips	4

Foie gras *Duck foie gras*

20

Grands jambons da rosa *Cured hams*

Ibérico bellota unico <i>petite/grande assiette small/big plate</i>	16 / 32
Lomo ibérico bellota	13
Chorizo ibérico bellota	9
Cecina	11
Assortiment ibérico bellota, chorizo, cecina	24
<i>Assortment of ibérico bellota, chorizo, cecina</i>	

Poissons *Fishes*

Saumon fumé norvégien, sucrine <i>smoked Norwegian salmon, sucrine salad</i>	27
Coeur de saumon fumé, sucrine <i>Heart of smoked salmon, sucrine salad</i>	32
Ventrèche de thon <i>Tuna belly</i>	24
Sardinillas, citron vert <i>Small sardines, lemon</i>	20
Vrai tarama <i>Real tarama</i>	15
Caviar baeri, 20g	60
Anchois cantabrie <i>Cantabria anchovies</i>	20
Tartare de saumon, crème, ciboulette et sucrine	24
<i>Salmon tartar, cream, chives and sucrine salad</i>	

Accompagnements *Sides*

Pommes de terre Roseval, vapeur <i>Steamed Roseval potatoes</i>	7
Sucrine vinaigrette	7
Sucrine vinaigrette et copeaux de parmesan	8
<i>Sucrine vinaigrette and parmesan chips</i>	
Betteraves <i>Beets</i>	7

Salades et soupes da rosa *Salads and soups*

Niçoise déconstructiviste <i>Deconstructed niçoise salad</i>	28
Burrata, roquette, tomates, artichauts et olives taggiasche <i>Burrata cheese, arugula, tomatoes, artichokes and taggiasche olives</i>	24
Tomate mozza <i>Tomatoes and mozzarella cheese</i>	22
Quinoa bio, avocat, saumon fumé <i>Organic quinoa, avocado, smoked salmon</i>	24
Gazpacho	14



Sandwichs

Club sandwich ibérico bellota	26
Club sandwich cecina	24
Club sandwich saumon fumé <i>(smoked salmon)</i>	26
Tartine saumon fumé, avocat <i>Toast with smoked salmon and avocado</i>	24

Pâtes et risotto *Pastas and risotto*

Rigatoni all'arrabiata	22
Spaghetti saumon fumé, avocat <i>Spaghetti with smoked salmon and avocado</i>	24
Rigatoni chorizo, crème et arrabiatta <i>Rigatoni with chorizo, cream and arrabiatta</i>	24
Risotto da rosa "pata negra"	26
Risotto saumon fumé <i>Smoked salmon risotto</i>	26

Fromages *Cheeses*

Manchego réserve et membrillo <i>Manchego cheese with quince paste</i>	9
Parmesan de vache rouge <i>Red cow parmesan</i>	9
Burrata, pesto frais <i>Burrata with fresh pesto</i>	16
Mozzarella	12
Brebis crémeux de l'Alentejo <i>Creamy sheep milk cheese</i>	16
Assortiment, manchego, parmesan, brebis crémeux <i>Assortment of manchego, parmesan, creamy sheep cheese</i>	28

Desserts

Duo de pastels / unité <i>Two pastels de nata / unit</i>	8 / 4
Tartelette au citron <i>Lemon tartlet</i>	12
Cheesecake	12
Moelleux au chocolat <i>Moist chocolate cake</i>	12

Boissons *Drinks*

Sans alcool *Non alcoholic*

Evian, Badoit 50cl	7
Chateldon 75cl	11
Coca cola, light, zero 33cl	8
Perrier 33cl	7
Jus de tomate 25cl <i>Tomato juice</i>	10
Limonade artisanale 33cl <i>Lemonade</i>	8
Thé glacé da rosa <i>da rosa iced tea</i>	8
Ginger beer bio "LA FRENCH"	8
Tonic à la française bio "LA FRENCH"	8