

Carte des tapas à partager ou pas

De 18h00 à 23h00

Tapas

Assiette de frites, mayonnaise truffée	12€
<i>French fries and truffle mayonnaise</i>	
Houmous à l'huile d'olive, grenade et pain pita	12€
<i>Hummus with olive oil and pomegranate</i>	
Tarama maison Petrossian, craquant seigle et épeautre	16€
<i>Tarama from Petrossian house</i>	
Planche de fromages : (Conté, St Marcelin, Pont Leveque, Bleu D'Auvergne, chèvre mariné) chutney de figues	24€
<i>Cheese board and fig chutney</i>	
Planche de jambon Ibérique « Cebo de Campo » 100g	26€ <i>Iberian ham</i>

Nos tartines et croque façon focaccia

Focaccia like toast

La végétarienne : Pesto aux amandes, tomates, courgettes et artichauts marinés, cubes de feta	12€
<i>Vegetarian: Almond pesto, marinated tomatoes, zucchini and artichokes with feta</i>	
L'italienne : Tartare de tomates à l'ail et jambon de parme	12€
<i>The italian: Tomatoes and garlic tartare with ham</i>	
Mr Seguin : Crottin de chèvre, miel et herbes de Provence	12€
<i>Mr seguin: Goat cheese, honey and Provence herb</i>	
Croque truffe : Mascarpone à la truffe d'été, jambon blanc et emmental	20€
<i>Truffle croque: Truffle mascarpone, ham and cantal</i>	
Pinsella à la truffe : mascarpone à la truffe d'été, jambon de parme, mozzarella, tomates cerises, roquette	28€
<i>Truffle pinsella: truffle mascarpone, ham, mozzarella, cherry tomatoes and arugula</i>	

Caviar maison Prunier

Caviar français

Caviar Prunier tradition avec blinis et crème fraîche les 30g : 75€

Les 50g : 125€

Nos plaisirs du Roof

De 18h30 à 23h

Desserts

Fondant coulant au chocolat signature façon cookie, glace vanille (12 minutes de cuisson)	12€
<i>Signature molten chocolate fondant cookie-style, vanilla ice cream</i>	
Coupe de framboises fraîches servies, nature, glace vanille ou chantilly	12€
<i>Cup of fresh raspberries served plain, vanilla ice cream or whipped cream</i>	
Profiteroles et son chocolat tiède	12€
<i>Profiteroles: choux pastery, ice cream vanilla, whipped cream and warm chocolate</i>	
Théoule-Marakech (praliné pistache, crème pistache, ganache fleur d'oranger)	12€
<i>Choux pastery and pistachio praline, pistachio crem and orange blossom</i>	
Tartelette exotique mangue et ananas caramélisé, ganache noix de coco	12€
<i>Exotic tartlet with mango and pineapple caramelized and coconut cream</i>	
Dessert du moment	12€
<i>Dessert of the day</i>	

Maitre Artisan Glacier

Ice cream maker

1 Boule : 3€ 2 Boules : 6€ 3 Boules : 9€ 4 Boules : 12€

Glaces:

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre demi-sel d'Isigny, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisins, Paris-Brest, banane nuty, bulgare fraise, pop-corn, barbe à papa

Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, pistachio, mint-chocolate, rum-raisins, praline cream, banana and hazelnut chocolate, strawberry yogurt, popcorn, cotton candy

Sorbets:

Citron, fruits rouges: (myrtille, cassis, framboise, fraise des bois), mangue,

Pina colada: (ananas, coco, rhum St James), fruits du soleil: (banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion)

Sorbet: lemon, red berries (blueberry, blackcurrant, raspberry, wild strawberry), mango, pina colada (pineapple, coconut and rum),

Sunshine fruits (banana, guava, blood orange, pineapple, passion fruit)