

ROOFTOP MENU

"SHARING IS CARING"

SMALL

MEDIUM

LARGE

BEIGNETS DE BROCOLI & PECORINO 8

Tempura de brocoli et Pecorino

Deep fried brocoli and shaved Pecorino

CRO'QUEUE DE BŒUF 12

3 pièces

Crème montée au raifort

Braised beef chuck, red wine sauce, horseradish

☆ NUGGETS DE CANARD CONFIT 18

6 pièces

Mayonnaise au miel

Duck nuggets and honey mayo

GAMBAS CROUSTILLANTES 9

3 pièces

Brique de tempura et vinaigrette au romarin et fruit de la passion

Crispy prawns, rosemary and passion fruit vinaigrette

☆ LOBSTER ROLLERCOASTER 16

18cm

Homard, pomme Granny Smith, céleri, tobiko au wasabi & œufs de saumon

Lobster, Granny Smith, celery, wasabi tobiko and salmon roe

SALADE DE QUINOA & DAURADE 15

Avocat, framboise, grenade & huile de sésame et fruit de la passion

Quinoa salad, snapper fish, avocado, raspberry, grenade, sesame oil and passion fruit

TARTARE DE THON 18

Option caviar +22 euros

"Tonato", avocat, tomate, poire Nashi & condiment citron

Tuna tartar, avocado, tomato, Nashi pear & lemon

☆ GAUFRE AU CONFIT DE CANARD 18

4/4 pièces

Gelée de porto & foie gras

Duck waffle, port jelly & foie gras

MAGRET DE CANARD MATURE 24

Purée de betterave, bb navet & jus de canard à l'orange

Dry aged duck breast, beetroot puree, bb turnip & orange duck juice

SAINT JACQUES SNACKEES 30

5 pièces

Purée de chou-fleur, citron caviar & radis roses

Pan seared scallops, cauliflower puree, finger lime & breakfast radish

☆ AUSTRALIAN SHORT RIBS 65/kg

Entre 1,5 et 2Kg

Mariné & braisé très très longtemps

Marinated and braised for a very very long time

TRAVERS DE PORC 25

600 gr

Confit & fumé pendant 5 heures

Slow cooked pork ribs, smoked and braised

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 45/KG

Entre 1,5 et 2Kg

Carottes rôties au cumin, sauce aigrelette

Braised lamb shoulder, roasted carrots with cumin and aigrelette sauce

BLACK ANGUS AUSTRALIEN

"BLACK MARKET" GRADE 5/6 70

Environ 250g

PETIT DEJEUNER BREAKFAST

MENU COMPLET

24

PLAT SIGNATURE / SIGNATURE DISH

Votre choix de plat signature parmi la sélection

Your choice of signature breakfast dish from the list

BOISSON CHAUDE / HOT BEVERAGE

Torréfié à Lyon / Locally roasted coffee

Espresso, allongé, café au lait, cappuccino, chocolat chaud ou notre sélection de thés et infusions

Espresso, long coffee, latte, cappuccino, hot chocolate or our selection of teas and infusions

JUS DE FRUIT FRAIS / FRESH JUICE

Orange pressée, jus de fruit Alain Milliat (pomme Cox, raisin rosé cabernet, tomate, abricot, pêche de vigne ou nectar de fraise)

Freshly squeezed orange juice, premium fresh juice (cloudy Cox apple, cabernet rose grape, tomato, apricot, vineyard peach or strawberry nectar)

YAOURT BORDIER / BORDIER YOGURT

Yaourt au lait entier de vache

Cow whole milk yogurt

VIENOISERIES / FRENCH PASTRIES

Croissant, pain au chocolat et pain au raisin

Croissant, chocolate pastry and raisin pastry

PAINS BIO / ORGANIC BREADS

Sélection de pains bio de la Maison Deschamps

Selection of organic breads from Maison Deschamps

CONFITURES ALAIN MILLIAT / EXQUISITE JAMS

Abricot Bergeron, figue violette et fraise Sengana

Bergeron apricot, violette fig and Sengana strawberry

FORMULE ENFANT 14

Jusqu'à 12 ans

Boisson chaude - jus de fruit
plat signature au choix - pain et confitures

Hot beverage - fresh juice
signature dish of your choice - bread and jams

PLATS SIGNATURE / SIGNATURE DISHES

SMASHED AVOCADO 12

Toast d'avocat et œuf poché,
pain de la Maison Deschamps et piment d'Espelette

Smashed avocado and poached egg on bread baked at Maison Deschamps and Espelette pepper

ŒUFS BENEDICTE ou FLORENTINE 13

Œufs pochés, poitrine grillée ou saumon Gravelax, épinards sautés, crumpets toastés et sauce Hollandaise

Poached eggs, grilled bacon or Gravelax salmon, sautéed spinach, toasted crumpets and Hollandaise

CHICKEN WAFFLE 13

Poulet label rouge pané, gaufre maison, sirop d'érable légèrement épicé

Deep fried chicken, homemade waffle, spicy maple syrup

GRANOLA BOWL 8

Granola maison, fruits frais de saison, yaourt Bordier, miel

Homemade granola, seasonal fruits, whole milk yoghurt, honey

SALADE DE FRUITS ET QUINOA 8

Quinoa, framboise, grenade, avocat, jus de citron et huile de sésame

Quinoa salad, raspberry, pomegranate, avocado lemon juice and sesame oil

SAUMON GRAVLAX 14

Saumon infusé à la betterave, œufs de saumon, crème montée au raifort, toast bio

Salmon infused with beetroot, salmon roe, horseradish, organic bread toast

EXTRAS

VOTRE CHOIX D'ŒUFS

2 œufs / eggs 8

3 œufs / eggs 12

Trio de viennoiseries / pastries 5,5

Pains et confitures / toasts & jams 5,5

MORNING PICK ME UP

BELLINI 10

Pêche de vigne et Prosecco

BLOODY MARY 12

Jus de tomate, vodka, Worcestershire, tabasco et sel de céleri

MIMOSA 14

Jus d'Orange, champagne et cointreau

COCKTAILS

12

BOURBON SOUR

Four Roses, Sirop maison, Citron, Blanc d'œuf, Aromatic bitters

CHARLIE CHAPLIN

Brandy abricot, Sloe gin Plymouth, Citron vert

CLASSIC MARTINI

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari, Vermouth rubino

OLD FASHIONED

Four Roses, Sirop maison, Aromatic bitters

SIDECAR

Cognac Courcel V, Cointreau, Jus de citron

LES DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT AVOCAT

9.

Yuzu & sorbet rhubarbe de chez Unico

NÔ BANANA SPLIT pour 2

14.

Sorbet fraise, chocolat, crème glacée vanille bleue de chez Unico
Coulis fruits rouges, caramel beurre salé et sauce chocolat
Chantilly maison et vermicelles

BOMBAS

8.

Beignets, crème pâtissière, sucre glace

ABRICOT ET ROMARIN

10.

Sorbet yaourt de brebis

SORBETS ET CREMES GLACEES de chez Unico

3. /boule

Vanille bleue, chocolat, fraise, abricot, rhubarbe, pêche, melon, yaourt de brebis

EAU DE VIE, DOMAINE CHRISTIAN BINNER 12

Cerise, récolte 2006
Poire Williams, récolte 2015

AU VERRE

l2cl

LES VINS ROSES

AOC Côtes de Provence, Rollier, Domaine de la Martinette, 2017 8.

LES VINS BLANCS

AOC Bourgogne, Chardonnay, Domaine Matrot, 2015 9.

AOC Pouilly-Fumé, Petit F ., Domaine Michel Redde & Fils, 2017 12.

LES VINS ROUGES

AOC Beaujolais, La Galoche, Domaine Saint-Cyr, 2017 8.

VDF, Renaissance, Domaine Philippe Viret, 2014 12.

LES VINS ROSES

LA CORSE

AOC Patrimonio, Domaine Stéphanie Olmeta, 75cl, 2017 42.

LA PROVENCE

AOC Coteaux d'Aix, Monges, Domaine Mongestine, 75cl, 2017 23.

AOC Coteaux d'Aix, Monges, Domaine Mongestine, 150cl, 2017 48.

AOC Côtes de Provence, Les Terrasses, Domaine La Courtade, 75cl, 2017 32.

LES VINS BLANCS

LE CHAMPAGNE

Perrier Jouët, Grand Brut, 75cl 75.

Perrier Jouët, Blason Rosé, 75cl 95.

Perrier Jouët, Belle Epoque, 75cl, 2011 220.

Perrier Jouët, Belle Epoque Rosé, 75cl, 2010 450.

L'AUSTRALIE

Riesling, Jasper Hill, Domaine Jasper Hill, 75cl, 2016 68.

L'ALSACE

Gewurztraminer, Domaine Sylvie Spielmann, 75cl, 2015 52.

LA BOURGOGNE

AOC Bourgogne, Chardonnay, Domaine Matrot, 75cl, 2015 34.

AOC Pouilly-Loché, Réserve, Domaine Tripoz, 75cl, 2014 41.

AOC Pouilly-Loché, Réserve, Domaine Tripoz, 150cl, 2014 74.

AOC Viré-Clessé, Epinet, Domaine Sainte Barbe, 75cl, 2016 48.

AOC Rully 1^{er} Cru, Meix Caillet, Domaine de Suremain, 75cl, 2015 61.

LA CORSE

AOC Patrimonio, Domaine Santamaria, 75cl, 2017 46.

VDF, Tranoï, Domaine Santamaria, 75cl, 2015 48.

LE JURA

AOC Côtes du Jura, Les Clous Naturés, Domaine L'aigle à deux têtes, 75cl, 2014 45.

AOC Arbois, Château Chalon, Domaine de la Pinte, 62cl, 2008 96.

LANGUEDOC – ROUSSILON

AOC Côtes Catalanes, Llum, Domaine Le Roc des Anges, 75cl, 2016 45.

LA LOIRE

AOC Pouilly-Fumé, Petit F., Domaine Michel Redde & Fils, 75cl, 2017 47.

AOC Sancerre, Mélodie de vieilles vignes, Domaine Vincent Gaudry, 75cl, 2015 49.

LA VALLEE DU RHÔNE

AOC Condrieu, La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron, 75cl, 2017 74.

LES VINS ROUGES

L'AUSTRALIE

Agly Brothers, Domaine Jasper Hill, 75cl, 2015 47.

L'ESPAGNE

Cuvée Crianza, Domaine Ribera Del Duero, 75cl, 2016 27.

Cuvée Crianza, Domaine Ribera Del Duero, 75cl, 2014 43.

LE PORTUGAL

Cuvée Eleivera, Domaine Pintievera, 75cl, 2014 24.

Cuvée Pintievera, Domaine Pintievera, 75cl, 2015 42.

LE BEAUJOLAIS

AOC Beaujolais, La Galoche, Domaine Saint-Cyr, 75cl, 2017 26.

AOC Morgon, Canon, Domaine Guignier, 75cl, 2017 37.

LA BOURGOGNE

AOC Rully 1^{er} cru, Préaux, Domaine de Suremain, 75cl, 2014 47.

AOC Gevrey Chambertin, Domaine Rateau, 75cl, 2015 76.

AOC Vosne Romanée 1^{er} Cru, Les Beaux Monts, Domaine Daniel Rion, 75cl, 2014 124.

LA CÔTE DE PROVENCE

AOC Palette, Château Simone, Domaine Château Rougier, 75cl, 2014 71.

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOC Faugères, Montfauette, Domaine D'Alezon, 75cl, 2015 41.

LA LOIRE

AOC Sancerre, Vincengétorix, Domaine Vincent Gaudry, 75cl, 2016 53.

AOC Saumur-Champigny, Le Clos de la côte, Domaine Jean-Nôel Million, 75cl, 2014 56.

LA VALLEE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône, Petit Ours, Domain Matthieu Barret, 75cl, 2016 30.

AOC Crozes Hermitage, Domaine Habrard, 75cl, 2016	36.
AOC Crozes Hermitage, Domaine Habrard, 150cl, 2016	78.
VDF, Renaissance, Domaine Philippe Viret, 75cl, 2014	38.
LA SAVOIE	
AOC Mondeuse, Domaine Curtet, 75cl, 2016	53.