

ROOFTOP MENU

"SHARING IS CARING"

A PARTAGER

TRAVERS DE PORC 25 €

600 gr
 Confit & fumé pendant 5 heures, coleslaw | Slow cooked pork ribs, smoked & braised, coleslaw

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 55 €/KG

Entre 1,5 et 2Kg
 Carottes rôties au cumin, sauce aigrelette | Braised lamb shoulder, roasted carrots with cumin and aigrelette sauce

FILET DE TURBOT A LA GRENOBLOISE 15 €/100G

Entre 200 & 500 gr
 Filet de turbot rôti au beurre noisette, garniture grenobloise, asperges grillées au parmesan | Roasted turbot filet with brown butter, grenobloise topping, roasted asparagus with parmesan

TARTARE DE TRUITE

½ portion – 10 € | Portion – 18 €
 Noisettes torréfiées, citron vert, beurre noisette, jaune d'œuf séché | Trout tartar, roasted hazelnuts, lime, cured egg yolk

SALADE DE CHOU KALE & ORANGE SANGUINE

½ portion – 8 € | Portion – 17 €
 Amandes torréfiées, butternut rôtie, vinaigrette orange sanguine & piment d'Espelette | Kale salad & blood orange, almonds, roasted butternut, orange & Espelette vinaigrette

CARPACCIO DE BŒUF

Origine : France
 ½ portion – 12 € | Portion – 22 €
 Filet de bœuf mariné, sauce chimichurri, œuf de caille, radis roses & œuf de saumon | Marinated beef carpaccio, chimichurri sauce, quail egg, breakfast radish & salmon eggs

MAGRET DE CANARD MATURE 24 €

Purée d'oignons blanc des Cévennes, oignons grelots, poudre d'oignons noire & jus de canard | Dry aged duck breast, Cévennes white onions puree, pearl onions, black onions powder & duck jus

ENCORNETS SAUTES & CHORIZO 23 €

Pommes de terre Charlotte rôties au beurre, ail noir, chorizo ibérique & émulsion à l'ail | Squid, roasted Charlotte potatoes, black garlic puree, Iberian chorizo & garlic emulsion

SIDES

COLESLAW 4 €

Salade de chou rouge, chou blanc et carotte. Mayonnaise & moutarde de Dijon

CHOU FLEUR RÔTI 5 €

Amandes & Saugé

CHOUX DE BRUXELLES 4 €

Noix & Pecorino

LE MIDI

Mardi 9 Avril – vendredi 12 Avril

Vin au verre

Blanc : AOC Côtes de Gascogne Tariquet Réserve 2015 6.
 Rouge : AOC Languedoc Les Costes 2016 6.

Ceviche de Daurade
 Agretti-jus acidulé

Tartine
 Chèvre-betterave-menthe

-
 Merlu
 Pomme de terre chérie-ail des ours-poivre fumé

Filet mignon de porc
 Epinard-grémolata-foie gras

-
 Assiette de Fromage – +4€
 Manchego 10-12 mois d'affinage

-
 Avocat-yaourt-citron

Crème brûlée café

PLAT 18

ENTREE – PLAT/PLAT-DESSERT 24

ENTREE – PLAT – DESSERT 27