

# ROOFTOP MENU

## "SHARING IS CARING"

**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

**ŒUF PARFAIT** 8 €

Purée de panais, crumble pecorino, canard fumé & panais frits	Low temperature egg, parsnip puree, smoked duck & fried parsnip
---	---

**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
---	---

**SAINT JACQUES SNACKEES** 26 €

Purée & pickles de carottes, caramel d'orange, pomme Granny Smith	Carrot puree & carrot pickles, orange caramel, Granny Smith apple
---	---

**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
---	--

**VIANDES MATURES**

<b>FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS - 300g</b> 40 €
Maturation 3 à 4 semaines minimum

**SALADE DE BETTERAVE**

½ portion – 9 €	Portion – 16 €
Betteraves rôties au cumin Crème de chèvre & noix de pecan caramélisées	Roasted beetroot with cumin Goat cheese cream & caramelized pecan nuts

**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**

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

**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

**SIDES**

**COLESLAW** 4 €

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

**CHOU FLEUR RÔTI** 5 €

Amandes & Saugue

**CHOUX DE BRUXELLES** 4 €

Noix & Pecorino