

CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	Btl	Mag
LOUIS ROEDERER Brut	19	110	200
CHARLES HEIDSIECK Blanc de blancs		140	
CHARLES HEIDSIECK Rosé		130	

VINS

ROSÉS	Verre 12 cl	Btl	Mag
Château Roubine « Hippy » ● IGP Méditerranée – 2022		42	
Figuère « Première » ● Côtes de Provence – 2022	12	54	105
Château Minuty « Rose & Or » Côtes de Provence 2022		68	

BLANCS	Verre 12 cl	Btl
Château La Verrerie ● « Hautes Collines » AOP Lubéron – 2021	12	47
Château Saint Maur « Excellence » Côtes de Provence - 2021		62
Sancerre Pascal Jolivet 2021	14	67
Chablis 1er Cru « Les Vaillons » Domaine Servin - 2019		79

ROUGES	Verre 12 cl	Btl
Morgon « La Baloffière » Domaine Dubost - 2022	12	42
Givry 1er Cru « Clos Saint Pierre » Domaine Thénard – 2019		66
Malbec Domaine Riccitelli - 2019		85

BIÈRES & CIDRE

La cervézita pression 25cl	8
Blanche Petite couronne 33cl ●	9
Cidre Sassy 33cl ●	9

COCKTAILS SIGNATURES

TANGO Rhum Eminente Ambar Claro, Cognac, Rinquinquin, Citron, Jasmin	17
COCO LIMBO Rhum Eminente Reserva, Coco, Ananas, Citron, Falernum	18
SAUDADE Rhum Eminente Reserva, Maïs torréfié, Pastèque, Citron	16
CUZCO SOUR Pisco 1615 Quebranta, Porto, Maraschino, Citron, Blanc d'œuf, Chocolat	18
CHILCANO Pisco 1615 Acholado, Pama, Citron, Ginger Ale	18
LA PALOM' Tequila Ocho, Citron, Midi fauve, Soda pamplemousse/sel de guérande	19
MARIACHI Mezcal Bruxo X, Grand Marnier, Citron, Electric Velvet, Miel	19

SANS ALCOOL MAIS COOL

BITTERSWEET Jnrp Bitter, Citron, Coriandre, Pamplemousse	11
SUAVEMENTE Pastèque, Miel, Citron, Kombucha cassis	11

SOFTS

Coca, coca zéro 33cl	8
La French Pamplemousse 25cl	
Fever Tree 20cl Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	
San Pellegrino 50cl	
Kombucha Cassissier 33cl	
Jus de pomme Verger de la Reinette 25cl ●	
Peroni 0% 33cl	

FOOD

À PARTAGER	
Traditionnel Guacamole * 🌱	12
Houmous de haricots rouges, pickles 🌱	11
Frites de manioc, spicy mayo 🌱	9

PETITES ASSIETTES SOLO / DUO

Tacos tortilla de Maïs Thon rouge, yaourt épicé, avocat, coriandre, romaine et citron	19
Ceviche de daurade * Leche de tigre, concombre, oignons nouveaux	18
Ensalada « sur le toit » * 🌱 Quinoa, avocat, haricots rouges, coriandre	15
Lomo saltado Emincé de bœuf déglacé au miel, ail, tomates, avocat, oignons caramélisés	17
El Cubano Pain brioché, porc effiloché, mayonnaise relevée	16

PLATS SIGNATURES À LA PLANCHA

Gambas juste saisies, salsa verde *	32
Picana de bœuf, sauce chimichurri	34
Supplément : Patates douces rôties, sésame noir, coriandre	5

DESSERTS

Crème d'avocat froide, miel, crumble	11
Ganache chocolat, dulce de leche	10

* plats disponibles en semaine le midi
● agriculture biologique
🌱 végétarien

RITUELS & DÉGUSTATIONS

Nous vous proposons un moment spécial dégustation autour de spiritueux premium sud américain.

SERVI EN DUO

Rhum Eminente 2012 (600 bouteilles produites dans le monde)
& Pisco 1615 cépage Torontel

Dégustation avec un carré de chocolat

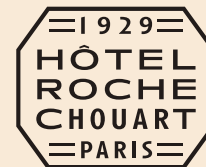
38

OU

Mezcal N°4 & Tequila Fortaleza Blanco

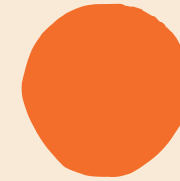
Dégustation avec du sel d'insectes (Gusano)
et citron vert comme dans la tradition

28



Les prix sont en euros.
Taxes et service compris.

All rates are in euros.
All taxes and service included.



LE BAR

SUR
LE
TOIT

