

RESTAURANT PANORAMIQUE

BY LE ROOF



La Cheffe Lori Moreau orchestre avec délicatesse et féminité un bal raffiné des saveurs. Artisan du goût, elle puise son inspiration dans ce que lui offrent la nature, le terroir local ou les producteurs choisis avec soin. Cuisine végétalisée, cuisine inspirée...

Une expérience épicurienne au sommet.

Cheffe Lori Moreau orchestrates with delicacy and femininity a refined harmony of flavours. A craftswoman of taste, she draws her inspiration from what nature offers her, the local soil or carefully selected producers. Vegetable-based cuisine, inspired cuisine...

An epicurean experience at the top.

LE **roof**

Cette carte vous propose une cuisine fraîche et moderne. L'ensemble des produits est choisi avec soin.
La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris.

*This menu offers a fresh and modern cuisine. All the products are carefully selected.
The list of allergens is available upon request at the welcome desk.
Net prices in euros, taxes and services included.*

NOS PRODUCTEURS

OUR PRODUCERS



Alexandre Polmard
Label « Héritage »



La Plume Blanche
Œufs Bio de Provence



Les Pêcheries
Poissons



Hervé Mons - MOF
La fromagerie du Cannet



Producteurs réunis - Nice
Fruits & Légumes



Boucherie Agricole - Marché Forville
Viandes d'origine française



À l'Olivier
AOP Huile d'Olive de Provence

Cette carte est élaborée à partir de produits de grande qualité.

Une cuisine végétale et gourmande qui évolue au fil des saisons. Lori Moreau et ses producteurs partenaires ont noué au fil du temps une relation sincère et solide avec un maître-mot : la confiance. Nos producteurs ont le goût du travail bien fait, tous partagent le respect du produit. Notre établissement met en place des actions contre le gaspillage alimentaire : nous trions nos biodéchets et organisons la collecte par la société azuréenne Apeyron. Notre Maître d'hôtel est à votre disposition afin de préparer votre « Gourmet Bag » si vous ne parvenez pas à terminer vos mets.

—

This menu is made from high quality products.

A vegetable and gourmet cuisine that evolves with the seasons. Lori Moreau and her partner producers have built up a sincere and solid relationship over the years, with one key word: trust. Our producers have a taste for work well done, and all share a respect for the product. Our establishment implements actions against food waste: we sort our bio waste and organise the collection by the Côte d'Azur company Apeyron. Our Maître d'hôtel is at your disposal to prepare your "Gourmet Bag" if you are unable to finish your dishes.

POUR COMMENCER...

TO START...

LA TOMATE | THE TOMATO

22€

Tomate cœur de bœuf à la fraise, mousse de chèvre et pesto basilic.

Beefsteak tomato with strawberry, goat cheese mousse, and basil pesto.

LE THON | THE TUNA

24€

Carpaccio de thon, compression de pastèque marinée, féta AOP de Lemnos et olives Kalamata.

Tuna carpaccio, compressed marinated watermelon, Lemnos PDO feta, and Kalamata olives.

LE HOMARD | THE LOBSTER

28€

Fraîcheur de homard dans une nage pêche-verveine, courgettes et copeaux de fenouil croquants.

Chilled lobster in a peach and lemon verbena broth, zucchini, and crisp fennel shavings.

LA SUCRINE | THE SUCRINE LETTUCE

20€

Salade de sucrose braisée aux agrumes, condiment parmesan et ail noir, noisettes torréfiées.

Braised sucrose lettuce with citrus, parmesan and black garlic condiment, toasted hazelnuts.

roof
LE

POUR SUIVRE...

TO FOLLOW...

LA MER | THE SEA

LA CANNA-BOUILLE | THE CANNA-BOUILLE

40€

Soupe et poissons de roche, rouille safranée et croûtons dorés.

Fish soup with locally caught fish, saffron rouille and golden croutons.

L'ENCORNET FARCI | THE STUFFED SQUID

38€

Encornet farci à la méditerranéenne, riz Venere aux légumes confits.

Mediterranean-style stuffed squid, Venere black rice with candied vegetables.

LE SAINT-PIERRE | THE JOHN DORY

40€

Aiguillettes saisies à l'huile d'olive, fleur de courgette farcie aux gambas, tomate et basilic.

Seared John Dory fillets in olive oil, zucchini flower stuffed with king prawn, tomato and basil.

LA TERRE | THE EARTH

LE FILET DE BŒUF « HÉRITAGE » | THE «HERITAGE» BEEF FILLET

49€

Polenta soufflée, crème de maïs, jus au porto.

Puffed polenta, corn cream, porto jus.

L'AGNEAU | THE LAMB

44€

Côtes d'agneau grillées, aubergines fumées, condiment au poivron rouge et tomates confites, jus au thym.

Grilled lamb chops, smoked eggplant, red pepper condiment and candied tomatoes, thyme jus.

LE MAGRET DE CANARD | THE DUCK BREAST

38€

En cuisson douce, tombée de blettes, pommes dauphine, jus acidulé aux cerises.

Slow-cooked duck breast, wilted Swiss chard, Dauphine potatoes, tangy cherry jus.

LE **roof**

Origines : boeuf, agneau, canard : nés, élevés et abattus en France.
Origins: beef, lamb, duck: born, raised, and slaughtered in France.

CÔTÉ VÉGÉTAL | *THE VEGETABLES*

LE RISOTTO CARNAROLI | *THE CARNAROLI RISOTTO*

34€

Risotto crémeux aux artichauts, citron confit et écume de parmesan.

Creamy artichoke risotto, preserved lemon, and parmesan foam.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON | *THE HOMEMADE SIDES*

La cocotte de légumes de saison | *The seasonal vegetable cocotte*

9€

Pommes frites | *French fries*

9€

Pommes purée | *Mashed potatoes*

9€

Salade verte | *Green salad*

8€

POUR FINIR EN DOUCEUR...

TO FINISH ON A SWEET NOTE...

LES FROMAGES | THE CHEESES

16€

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF).

Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

LE SOUFFLÉ | THE SOUFFLÉ

16€

Soufflé au gin Hendrick's « Flora Adora », sorbet abricot parfumé au thym.

Hendrick's "Flora Adora" gin soufflé, thyme-infused apricot sorbet.

LE CHOCOLAT | THE CHOCOLATE

14€

Crèmeux et sorbet au chocolat, croquant au sarrasin et amandes.

Chocolate crèmeux and sorbet, crunchy buckwheat and almond crisp.

LA FRAISE | THE STRAWBERRY

14€

Parfait glacé au yaourt grec, fraises et basilic frais.

Greek yogurt iced parfait, served with fresh strawberries and torn basil.

roo
f
LE

MENU GOURMET

75€ / PERSONNE HORS BOISSONS

Amuse-bouche.

Appetizer.

LA TOMATE | THE TOMATO

Tomate cœur de bœuf à la fraise, mousse de chèvre et pesto basilic.

Beefsteak tomato with strawberry, goat cheese mousse, and basil pesto.

LE SAINT-PIERRE | THE JOHN DORY

Aiguillettes saisies à l'huile d'olive,

fleur de courgette farcie aux gambas, tomate et basilic.

*Seared John Dory fillets in olive oil, zucchini flower stuffed with king
prawn, tomato and basil.*

LE CHOCOLAT | THE CHOCOLATE

Crèmeux et sorbet au chocolat, croquant au sarrasin et amandes.

Chocolate crèmeux and sorbet, crunchy buckwheat and almond crisp.

LE **roof**

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Net prices in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.

LE roof