

LUNCH MENU

À PARTAGER TO SHARE

Le tzatziki, pain pita au blé et au seigle. <i>Tzatziki, wheat and rye pita bread.</i>		14€
Les calamars frits, sauce rouille safranée. <i>Fried calamari, saffron rouille sauce.</i>		19€
Les gambas croustillantes à la menthe. <i>Crispy king prawns with mint.</i>	x4	18€
	x6	24€
Les arancini à la sicilienne, tomate et parmesan. <i>Sicilian-style arancini, tomato and parmesan.</i>	x6	16€
La pizzetta napolitaine à la tomate. <i>Neapolitan tomato pizzetta.</i>		23€
La pizzetta napolitaine à la truffe. <i>Neapolitan truffle pizzetta.</i>		29€

POUR CONTINUER TO CONTINUE

La burrata <i>The burrata</i>	22€
Burrata crémeuse, gaspacho de tomates, salade de tomates cerises, fraises et pistaches torréfiées. <i>Creamy burrata, tomato gazpacho, cherry tomato and strawberry salad, roasted pistachios.</i>	
La salade grecque <i>The Greek salad</i>	24€
Féta AOP de Lemnos, concombre, tomates, olives Kalamata et herbes fraîches. <i>PDO feta from Lemnos, cucumber, tomatoes, Kalamata olives, and fresh herbs.</i>	

Le thon | *The tuna* **26€**

Ceviche de thon à la crème de maïs, vinaigre de poivron au piment d'Espelette.

Tuna ceviche with corn cream, bell pepper and Espelette pepper vinaigrette.

Le tartare de bœuf « Héritage » | *The « Héritage » beef tartare* **26€**

Servi avec frites ou salade verte.

Served with French fries or a green salad.

Les rigatoni aux courgettes | *The zucchini rigatoni* **32€**

Pesto de courgettes vertes au parmesan, tomates cerises confites
et straciatella di bufala.

*Green zucchini and parmesan pesto, candied cherry tomatoes,
and straciatella di bufala.*

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON *THE HOMEMADE SIDES*

Les légumes de saison | *The seasonal vegetables* **9€**

Pommes frites | *French fries* **9€**

Pommes purée | *Mashed potatoes* **9€**

Salade verte, vinaigrette | *Green salad, vinaigrette* **8€**

POUR FINIR EN DOUCEUR
TO FINISH ON A SWEET NOTE

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF). **16€**
Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

L'assiette de fruits frais de saison. **16€**
Seasonal fresh fruit plate.

L'assiette de pastèque. **14€**
Watermelon plate.

Les fruits rouges | *The red berries* **14€**
Ganache au miel de lavande, streusel croustillant.
Lavender honey ganache, crunchy streusel.

Le chocolat | *The chocolate*   **14€**
Crèmeux et sorbet chocolat, croquant au sarrasin et amandes.
Chocolate crèmeux and sorbet, crunchy buckwheat and almond crisp.

Assortiment de glaces et sorbets. **1 boule / 1 scoop - 4€**
Assortment of ice creams and sorbets. **2 boules / 2 scoops - 8€**
3 boules / 3 scoops - 12€

Glaces : vanille, chocolat, café.
Ice creams: vanilla, chocolate, coffee.

Sorbets : framboise, noix de coco, mangue, citron.
Sorbets: raspberry, coconut, mango, lemon.

roof
LE

Servie de 12h à 18h en terrasse. Prix nets en euros, taxes et service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande. Origines : bœuf : né, élevé et abattu en France.

Served from 12 p.m. to 6 p.m. on the terrace. Net prices in euros, taxes and service included.
The list of allergens is available upon request. Origins: beef: born, raised, and slaughtered in France.

LE roof