

Rooftop Menu

Snack

Sélection d’olives (V) 	8
Chalkidik Maison Khalios & Kalamata	
Pain pita	7
et huile d’olive (1-12)	

Tapas / Aperitif

Couteaux en persillade	14
(14)	
Houmous de pois chiches	8
Pois chiches, pain pita (1-11-12-13)	
Crevettes à l’ail, persil et citron	14
(2-13)	
Caviar d’aubergine fumée	13
Aubergine rôtie, noisettes concassées (8-11-13)	
Tartare de tomate	10
Pain grillé gratté à l’ail (1-12)	
(option jambon sec)	
	+5€

Plat

Carpaccio de boeuf	19
Pesto de roquette, copeaux de parmesan, salade verte (7-8-10-12-13)	
Tataki de bonite 	23
Légumes croquants, cacahuètes torréfiées (4-5-6-10-11-13)	

Plat/Salade

Melon	18
Mozzarella, jambon de pays, pousses d’épinard, pesto de roquette (7-8)	
Tomate et fraise	18
Olives kalamata, croûtons de pain aux herbes de Provence (1-7-12-13)	
(option billes de mozzarella)	
	+2€

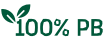
Charcuterie / Fromage

Planche de fromage	19
Morbier, St-Nectaire, Cabécou (1-7-10-12- 13)	
Planche mixte	24
(1-7-10-12- 13)	
Planche de charcuterie	21
Terrine de campagne, jambon sec, saucisson fuet, rosette (1-7-10-12-13)	

Dessert

Moelleux au chocolat Vegan	9
Chantilly vanille (1-7) 	
Planche de fruits	9
Pot de Glace “La Belle Aude” Carcassonne /125ml	7
Vanille - Chocolat - Orange Sanguine - Mangue/Passion - Fruits Rouges - Abricot (3-7)	

Le poisson destiné à être servi cru, mariné ou insuffisamment cuit a été préalablement soumis à une congélation rapide à -20 °C pendant au moins 24 heures, conformément au règlement CE n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 1, afin de garantir la sécurité alimentaire.

 100% PB Plat végétaliens | (V) Plats végétariens |

Veuillez noter que tous les ingrédients ne sont pas indiqués dans les descriptions du menu. Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Allergènes : gluten (1), crustacés (2), œufs (3), poisson (4), arachides (5), soja (6), lait (7), fruits à coque (8), céleri (9), moutarde (10), graines de sésame (11), lupin (12), dioxyde de soufre (13), mollusques (14).



Snacking

Snacking

À PARTIR DE 13H

Tapenade d'olives noire	7
Tapenade d'olives verte	7
Poivronade	7
Caviar d'aubergines	7
Crème d'artichauts & truffe	7

Terrines, Paté & Foie Gras

À PARTIR DE 13H

Pâté du dimanche	16
Rillettes de cochonnaille	12
Terrine de campagne	10
Bloc de foie gras	15

Snacking

STARTING AT 1:00 PM

Olive's black tapenade	7
Olive's green tapenade	7
Poivronade	7
Eggplant caviar	7
Artichoke & truffle cream	7

Terrines, Paté & Foie Gras

STARTING AT 1:00 PM

Sunday pâté	16
Pork rillettes	12
Country terrine	10
Foie gras block	15