

Entrées



Croustillants de canard confit

pickles de radis et betterave

13€



Salade de lentilles Beluga

Petits légumes au vinaigre de grenade et oeuf poché

11€



Foie gras de canard, cacao et piment d'Espelette

Réduction de porto, chutney poire gingembre

15€



Ceviché de truite de Châteauroux-les-Alpes

lait de coco et citron vert, copeaux de légumes

13€



Tartare « terre-mer » Veau des Hautes-Alpes et coques

Fumé au mélèze

14€





Coeur de rumsteak des Hautes-Alpes

sauce saint-marcellin, grenailles persillées et légumes

24€



Agneau des Hautes-Alpes confit façon « pastillas »

jus aux épices, poivrons confits et céréales gourmandes

28€



Pièce de veau des Hautes-Alpes braisée aux morilles

Écrasé de pommes-de-terre, légumes

24€



Pavé de truite de Châteauroux-les-Alpes en écailles de courgettes

Crumble de chorizo, crème curry rouge coco et conchiglioni farcies aux légumes

21€



Dos de maigre label rouge élevé en Corse

Tian de légumes sauce beurre blanc au Yuzu

24€



Risotto aux légumes verts et artichauts

et son bouillon potager

17€



Fromages

Sélection de fromages sur plateau :

3 pièces 6€ - 5 pièces 9€ - 7 pièces 12€

Desserts

Tarte façon cookie et crème de Baileys Perles d'anglaise à la fève de Tonka

9€

Duo citron hibiscus et crumble de pignons au citron yuzu

9€

Moelleux chocolat, cœur coulant

Fraises basilic, caramel soufflé et liqueur ratafia artisanal de Marseille

9€

Dôme exotique

Ananas rôti, thé vert et tapioca soufflé

10€

Les gourmandises de Kévin et son café

9€

Les gourmandises de Kévin et sa coupe

16€

Glaces

Altiflore

Glaces artisanales
des Hautes-Alpes par :
Jean-Jacques BORNE,
Meilleur Ouvrier de France
Maître Artisan Glacier

1 boule	2 boules	3 boules
3€	5,50€	7€

Glaces

Noix de coco
Vanille Bourbon
Caramel fleur de sel
Chocolat de Tanzanie

Marron
Génépi
Pistache
Café
Yabourt

Sorbets

Mangue-Passion
Fraise
Myrtille
Pêche
Citron
Framboise

Agrémentez votre glace avec notre
sélection de topping :

+ 1,50€

Fondue de chocolat ou caramel maison
Chantilly maison

Menus du Rooftop



Midi Du lundi au samedi

Formules du jour

Plat + café : 15€

Plat + dessert + café : 19€

Entrée + plat + café : 19€

Entrée + plat + dessert : 24€



Soir

Au choix sur la carte

Entrée / plat / dessert : 38€



Menu enfant



Plat dessert

12€

Cordon bleu artisanal de la boucherie Lamorlette

Fish & Chips de Colin maison

&

Accompagnement :

Frites maison, poêlée de légumes, ou penne

1 boule de Glace artisanale



Boissons




Soft

Eaux

Orezza 1L	5,50€
808 Plate Source Meyreuil Aix-en-Provence 75cl	4,50€
808 Pétillante Source Meyreuil Aix-en-Provence 75cl	5,00€

Sirop 2,50€

Grenadine, menthe, fraise,
citron vert, pêche, orgeat

Boissons chaudes

Café	1,60€
Noisette	1,70€
Grand crème	3,00€
Grand café	3,00€
Cappuccino	3,50€
Chocolat	3,50€
Café viennois	4,50€
Chocolat viennois	4,50€
Thé / infusion	3,00€

Boissons froides

Coca, coca zéro, 33 cl	3,50€
Orangina, Ice tea, Oasis, Limonade, Diabolo, Perrier	
Organics Water Tonic 25 cl	3,80€
Red Bull	5,00€

Jus artisanaux 33 cl 5,00€

Alain Millat BIO :

Orange, pêche de vigne, tomate,
pomme cox, citron-gingembre,
pamplemousse

Thé glacé 33 cl 5,00€

Alain Millat BIO :

Fleur de sureau citron pomme
Framboise menthe pomme

Maté organics 25 cl 4,00€ glacé BIO



Vins

Rouge / blanc / rosé

Verre de vin	4,50€
Verre de vin supérieur	6,50€
Verre de prosecco	4,50€
Coupe de champagne	9,00€



Digestif

4 cl	
Get 27	7,00€
Génépi des Hautes-Alpes	5,00€
Cognac Camus VSOP	9,00€
Limoncello di Sorrento	5,00€
Ratalia fruits rouges de Marseille	6,00€
Absinthe de Provence Eliz	11,00€



Bières pressions

	25 cl	50 cl
Heineken	3,00€	5,90€
Mort subite blanche	4,50€	8,50€
Bière artisanale des Hautes-Alpes	4,70€	8,50€
Gallia	4,70€	8,50€
Panaché	3,00€	5,90€
Monaco	3,00€	5,90€
Sup Picon	1,00€	1,00€



Bières bouteilles

Desperados 5,9°	33 cl	6,00€
Paix dieu blonde 10°	33 cl	7,00€
Barbe noire brune 9°	33 cl	6,00€
Binchoise blonde triple BIO 6,5°	33 cl	6,00€
Houpe jambe en l'air IPA 4,5°	33 cl	6,00€
Liefmans fruits rouges 3,8°	25 cl	5,50€
Pêcheresse 2,5°	25 cl	5,50€
Grisette triple blonde BIO sans gluten 8°	25 cl	6,00€
Desperados sans alcool 0,0°	25 cl	5,00€



Apéritif

Ricard 2 cl	2,50€
Pastis 2cl	2,50€
Pastis Château des Creissauds haut de gamme 2cl	3,80€
Vin blanc + crème 12cl	4,50€
Cassis / framboise / pêche	
Champagne + crème 12cl	10,00€
Martini rouge ou blanc 6 cl	4,00€
Porto 12 cl	4,50€
Rhum + soft	7,00€
Whisky + soft	7,00€
Campari 6cl	4,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Boissons



Rhumerie	4 cl	
France		
Ferroni Honey / Marseille	9,00€	
Boucan d'enfer / rhum tourbe	9,00€	
Colombie		
Hechicera / 21 ans / 40°	10,00€	
Cuba		
Pacto Navio	9,00€	
Venezuela		
Santa Teresa 1796 / 35 ans / 40°	10,00€	
Diplomatico / 12 ans / 40°	9,00€	
Costa Rica		
Centenario / 20 ans	10,00€	
République Dominicaine		
Exquisito 1985 / 32 ans / 40°	14,00€	
Pérou		
Millonario / 15 ans / 40°	9,00€	
Guadeloupe		
Contrebande rhum Vieux / 40°	9,00€	
Martinique		
3 Rivières blanc / agricole	8,00€	
Phillipines		
Dom Papa / 40°	9,00€	
Brésil		
Cachaca Prata / 42°	8,00€	



Rhums « arrangés »

4 cl	5,00€	2 cl	3,00€
Fraise framboise / ananas Victoria coco / thé vert / mangue abricot / vanille bourbon			



Whiskies

France		
Monsieur Fernand Bio		9,00€
Ecosse		
Lagavulin 16 ans / 43° single malt tourbé	10,00€	
Monkey Shoulder	9,00€	
Royal salute 21 ans	16,00€	
Japon		
Toki Century		9,00€
Bourbon		
Jack Daniel's		9,00€
Irlande		
The Pogues		9,00€



Gins & Tonics

Hendrik's Ecosse		9,00€
Monsieur Gin / France		9,00€
Roku / Japon		9,00€
Monkey 47 / Allemagne		10,00€
Main de Boudât Ferroni / Marseille France		9,00€

Accompagnement « Tonic »

Organics Water Tonic BIO	25cl	3,50€
Organics Lemon BIO	25cl	3,50€

Supplément au choix

Concombre, citron, gingembre, poivre	0,00€
--------------------------------------	-------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Mojito

Citron vert, cassonade, rhum ambré 6cl, feuilles de menthe, Perrier

9,00€

Mojito Fraise

Citron vert, cassonade, rhum ambré 6 cl, coulis de fraises, feuilles de menthe , Perrier

10,00€

Mojito Royal

Citron vert, cassonade, rhum ambré 6cl, feuilles de menthe, Champagne

12,00€

Virgin Mojito

Citron vert, cassonade, jus de pomme 6cl, feuilles de menthe, Perrier

8,00€

Piña Colada

Rhum 4 cl, Malibu 2 cl, jus d'ananas 6 cl, purée de coco 4 cl

10,00€

Moscow Mule

Vodka 6 cl, citron vert pressé 2 cl, Ginger Beer Fill

10,00€

London Mule

Gin 6cl, citron vert pressé 2cl, Ginger Beer Fill

10,00€

Apérol Spritz

Prosecco 6 cl, Aperol 4 cl, soda Fill

8,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération