

Entrées



LE VOYAGE

salade de légumes croquants, supions marinés et vinaigrette thaï

13 €



TERRE ET MER

tartare terre-mer bœuf et crevettes sauce thaï et bisque maison

24 € (supplément de 2 € en menu)



LA TRUITE

éclair à la truite fumée cremeux mascarpone et badiane

15 €



LE POIVRON

piquillos farcis à la scarmoza et son caviar d'aubergine

13 €



LE BAR

ceviche de bar aux agrumes

15 €



Plats



LE COCHON

côte de cochon ibérique sauce cidre et pommes, risotto de fregola sarda au parmesan

25 € (supplément de 3 € en menu)



LE SANDRE

filet de sandre sauce aux citrons et huile à la menthe, tian de légumes

23 €



LE BŒUF

faux-filet "Aubrac", frites maison et sauce crémeuse au comté

24 € (supplément de 2 € en menu)



LA DORADE

dorade en portefeuille et ses petits légumes, coulis de poivrons anisé

24 €



LES LÉGUMES

tagliatelles de légumes et fêta sur son lit de patate douce

17 €



Fromages



Sélection de fromages sur plateau :

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

Desserts



LE CHOCOLAT

biscuit spéculos chocolat de saint domingue et ganache chocolat blanc cardamome

10€ (supplémen 2 € en menu)

LA PÊCHE

demi-sphère de pêche insert à la pêche de vigne et gel au romarin

9€

L'ORANGE

tartelette orange meringuée et billes d'orange sanguine

9€

L'EXOTIQUE

duo passion framboise crumble au sésame noir et thé matcha

9€

LES GOURMANDS

les gourmandises de Kevin et son café

9€



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

Vanille Bourbon
Chocolat de Tanzanie
Génépi
Café
Yaourt

Sorbets

Fraise
Myrtille
Citron

Agrémentez votre glace avec notre
sélection de topping :

+ 1,50€

Chantilly maison

Cocktails



Mojito

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

9,00 €

Mojito Framboise

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

10,00 €

Virgin Mojito

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

8,00 €

Pina Colada

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

10,00 €

Moscow Mule

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

10,00 €

London Mule

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

10,00 €

Apérol Spritz

Prosecco 6cl, Aperol 4cl, soda Fill

8,00 €



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

Bouillons



Rhumerie

4cl

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

Contrebande rhum Vieux / 40° 8,00€

Phillippines

Dom Papa / 40° 9,00€

Brésil

Cachaca Prata / 42° 8,00€



Rhums « arrangés »

4cl 5,00€ 2cl 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 9,00€

France

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



Boissons



Soft

Eaux

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

Sirop 2,50€

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

Boissons chaudes

Café	1,50€
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€



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€

Boissons froides

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

Jus artisanaux 33cl

5,00€

Alain Millat BIO :
Orange, pêche de vigne, tomate,
pomme cox, citron-gingembre,
pamplemousse, poire

Thé glacé 33cl

5,00€

Alain Millat BIO :
Fleur de sureau citron pomme
Framboise menthe pomme

Maté organics 25cl

4,00€



Digestif 4cl

Get 27	7,00€
Génépi des Hautes-Alpes	5,00€
Cognac Camus VSOP	9,00€
Limoncello di Sorrento	5,00€
Absinthe de Provence Eliz	11,00€



Bières pressions

	25cl	50cl
Heineken	3,00€	5,90€
Mort subite blanche	4,50€	8,50€
Bière artisanale des Hautes-Alpes	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°	33cl	6,00€
Paix dieu blonde 10°	33cl	7,00€
Barbe noire brune 9°	33cl	6,00€
Binchoise blonde triple BIO 6,5°	33cl	6,00€
Houppé jambe en l'air IPA 4,5°	33cl	6,00€
Liefmans fruits rouges 3,8°	25cl	5,50€
Pêcheresse 2,5°	25cl	5,50€
Grisette triple blonde BIO sans gluten 8°	25cl	6,00€
Paulaner sans alcool 0,0°	25cl	5,00€



Apéritif

Ricard 2cl	6,00€
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 6cl	4,00€
Porto 12cl	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

Menus du Rooftop



Midi Du lundi au vendredi

Formules du jour le midi uniquement

Plat + café : 15€

Plat + dessert + café : 19€

Entrée + plat + café : 19€

Entrée + plat + dessert : 24€



Soir

Au choix sur la carte

Entrée / plat / dessert : 43 €



Menu enfant



Plat dessert

12€

Mini wok

ou

Croque monsieur

&

Accompagnement :

Frites maison, poêlée de légumes ou penne

1 boule de Glace artisanale

ou

Mousse au chocolat

