

LES BOISSONS



LE ROOF ADORE

Rosé Glace et Agrumes Frais

ALLERGENES : lait

Le Green Cadet

Vin blanc Mouton Cadet Sauvignon, citron vert et sucre de canne

ALLERGENES : lait

Minos

Moscato d'Asti - Vin Blanc Pétillant Italien - Alice Bel Cole

ALLERGENES : lait

Mauzac Nature

Gaillac blanc Effervescent - Plageolles – 2018

ALLERGENES : lait

Champagne Piscine

Moët Ice Imperial, glaçons, zestes de citron vert et pamplemousse

ALLERGENES : lait

Cocktail du Roof

ALLERGENES : sur demande

LES BULLES, LES BIERES & LA CAVE

Toutes nos bières contiennent du gluten.

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites.

LES SODAS

Nos sodas à la carte ne présentent pas d'allergènes

LES COCKTAILS

Mojito / Framboise/ Passion

Rhum Havana, Angostura, Sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

ALLERGENES : *absent*

Apérol Spritz

Apéro, Prosecco, eau gazeuse

ALLERGENES : sulfites

Italicus Spritz

Italicus, Prosecco, eau gazeuse

ALLERGENES : sulfites

Melon Spritz

Liqueur de melon, Prosecco, eau gazeuse

ALLERGENES : sulfites

Pina Colada

Rhum blanc, rhum brun, purée de coco, jus d'ananas

ALLERGENES : absent

Gin Ginger Ale

Gin, ginger ale, citron vert, badiane

ALLERGENES : sulfites, gluten

LES SHORT DRINKS

Caïpirinha

Cachaça, Cassonade, Jus de Citron Vert

ALLERGENES : lait, sulfites

Cognac Mule

Cognac VS, jus de citron vert, Ginger Beer

ALLERGENES : sulfites

Bramble

Gin, jus de citron, sirop de sucre, crème de mûres

ALLERGENES : sulfites, gluten

Gin Basil smash

Gin, jus de citron, sirop de sucre, basilic

ALLERGENES : sulfites, gluten

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre

ALLERGENES : sulfites, gluten

LES COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin Mojito/ passion/ framboise

Citron vert, cassonade, menthes, eau gazeuse

ALLERGENES : absent

Virgin Piña Colada

Purée de coco, jus d'ananas

ALLERGENES : absent

ACE

Jus d'orange, jus de carotte, jus de citron jaune

ALLERGENES : absent

Summit light

Limonade, gingembre, concombre, citron vert

ALLERGENES : absent

A GRIGNOTER



LES SALES

L'assiette de 6 huîtres n°5, Yves Papin

ALLERGENES : mollusque, sulfites

Le bol de crevette grise de pays

ALLERGENES : crustacés

Le bol de bulots aux épices et aioli

ALLERGENES : mollusque, œuf, sulfites, moutarde

Rillettes de merlu au pastis de l'île de Ré, baguette de tradition française

ALLERGENES : poisson, lait, sulfites, gluten

Tranches de mulot mariné aux épices, pickles de fenouil, pain d'épices et Gel d'orange réglisse

ALLERGENES : poisson, sulfites, gluten

Tataki de truite de la maison Bellet mariné au soja et sésames

ALLERGENES : poisson, soja, sésames, sulfites

Salade de pomme de terre et maquereau fumé du fumoir d'Angoulins, pain au maïs et beurres d'algues

ALLERGENES : poisson, lait, sulfites, moutarde, gluten

LES SUCRES

Le Chocolat Liégeois

Glace vanille, sorbet chocolat noir, sauce chocolat, chantilly, copeaux de chocolat

ALLERGENES : lait, soja

Les Fruits Rouges

Glace vanille, sorbet fraise, coulis fruits rouges, chantilly et fruits frais

ALLERGENES : lait

L'Exotique

Glace coco, sorbet passion, coulis mangue, chantilly et fruits frais

ALLERGENES : lait

Le Caramel

Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, chantilly, noix de pécan caramélisés

ALLERGENES : lait, fruits à coques

La Melba

Glace vanille, fruits frais, coulis de framboise, chantilly et amande effilées

ALLERGENES : lait, fruits à coques

Gourmande

Glace vanille, morceaux de brownies, caramel fleur de sel et chantilly

ALLERGENES : lait, gluten, œuf, fruits à coques

Les Coupes de glaces

ALLERGENES : lait

Panacotta du moment et comptée de fruits de saisons

ALLERGENES : lait, œuf