



LE Rooftop
BY LA
ROQUEBRUNOISE

CUISINE À PARTAGER & SESSION LIVE MUSIC



Une rencontre, une vision, une table.

Après des années passées à faire de La Roquebrunoise une adresse incontournable entre Monaco et Menton, Frédéric Cabrol, Maître-Restaurateur, ouvre un nouveau chapitre. Aujourd'hui, il unit son savoir-faire à celui de Jordan Callen, Chef monégasque primé, révélé sur la scène internationale, inspiré par ses voyages et son héritage pour donner naissance au Rooftop by La Roquebrunoise. Ici, la cuisine se partage avant tout, les saveurs voyagent et la musique live crée l'ambiance grâce à notre charmante pianiste Cateljne. Chaque verrine, chaque assiette raconte une histoire, celle de deux chefs, de deux univers qui se rencontrent au sommet, face à la mer Méditerranée et au château médiéval de Roquebrune.



TRADUCTION MENU



Frédéric Cabrol × Chef Jordan Callen
12 Avenue Raymond Poincaré · 06190 Roquebrune-Cap-Martin

Fraîcheurs végétales

CUISINE À PARTAGER

1-Terre d'Aubergine €14

Caviar d'aubergine, légumes du soleil, herbes fraîches & croustillant d'aubergine

2-Lumière Méditerranéenne €14

Houmous, agrumes, feta, oignon rouge & herbes fraîches

3-Souvenir d'une Nuit Latine €14

Guacamole, citron vert, pignons grillés & oignon rouge

4-Chèvre & Épices du Sud €14

Crème de chèvre, huile aux herbes, douces & notes citronnées

5-La Malice de Malizia €14

Panisse croustillante, romarin & crème à l'ail

Découverte végétales

6-Mélange de 3 verrines €24

-Terre d'Aubergine
-Lumière Méditerranéenne
-Souvenir d'une Nuit Latine

La mer



CUISINE À PARTAGER

10-Hommage à un Chef des îles €14

Accras de morue, herbes fraîches & sauce sriracha

11-Méli-Melo Marin €16

Duo de rillettes de poissons, herbes fraîches, zeste d'agrumes & huile d'olive fumée

12-Entre le Jardin & la Mer €21

Tartare & oeufs de poissons, jus de concombre, wasabi & citron vert

13-Couleurs de la mer €26

Saumon gravelax à la betterave, maigre fumé, œufs de poissons, huile d'olive à la grenade & citron vert



LE Rooftop
BY LA
ROQUEBRUNOISE
CUISINE À PARTAGER

Délices du Terroir

CUISINE À PARTAGER

20-Souvenir d'Enfance €14

Boulettes de viande croustillantes
"boeuf & poulet", herbes fraîches &
mayonnaise au poivre de timut & tahini

21-De l'Italie à Porto €15

Melon, jambon de parme, gelée de
porto Ruby & huile d'olive fumée

22/23-Beurre, ail & jardin X6 €17

Escargots, beurre à l'ail & herbes X12 €27

24-Le Bœuf sans artifice €23

Tartare de bœuf, condiments,
herbes fraîches & sauce tartare maison

25-Foie gras en mille-feuille du chef €27

Mi-cuit de canard en 2 cuissons,
oignon confit & confiture de figue

26-Boeuf Tennessy €58

Coeur de filet de boeuf en Chateaubriand
avec sauce au Jack Daniel's (300g)

Tableau

CUISINE À PARTAGER

30-Tableau du fromager

€25

Sélection de fromages,
oignon confit, confiture de figue &
beurre maison aux algues

31-Tableau du charcutier

€25

Sélection de charcuteries,
oignon confit, confiture de figue &
beurre maison aux algues

32-Tableau du Marché

€29

Sélection de charcuteries, fromages,
oignon confit, confiture de figue &
beurre maison aux algues

33-Tableau d'un chef

€39

Sélection du chef pour découvrir
une partie de la carte

Sumptueuses douceurs

CUISINE À PARTAGER

40-Crème brûlée aux agrumes €14
du jardin

42-Baba au rhum €14

43-Brownie €14
Aux noix, chocolat blanc & glace du moment

45-Pavlova du jour €14

Prix nets en euros (€) – Service inclus
TVA comprise (10% et 20% selon la nature des produits)
Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées
supérieures à 17° sont servies exclusivement avec une
offre de restauration.



LE Rooftop
BY LA
ROQUEBRUNOISE
CUISINE À PARTAGER