

Le Rooftop by La Roquebrunoise

TRADUCTIONS · TRANSLATIONS · ÜBERSETZUNGEN · TRADUCCIONES · TRADUZIONI ·
ПЕРЕКЛАДИ

Cuisine à partager · Sharing cuisine · Küche zum Teilen · Cocina para compartir · Cucina da condividere

Fraîcheurs végétales · Fresh Vegetable Bites · Frescuras Vegetales · Frische Gemüsehäppchen · Freschezze Vegetali · Свіжі овочеві закуски

- [FR] Terre d'Aubergine** — Caviar d'aubergine, légumes du soleil, herbes fraîches & croustillant d'aubergine **€14**
[EN] Aubergine Earth — Aubergine caviar, sun-ripened vegetables, fresh herbs & crispy aubergine
[ES] Tierra de Berenjena — Caviar de berenjena, verduras del sol, hierbas frescas & crujiente de berenjena
[DE] Auberginenerde — Auberginenkaviar, Sonnengemüse, frische Kräuter & knusprige Aubergine
[IT] Terra di Melanzana — Caviale di melanzana, verdure del sole, erbe fresche & croccante di melanzana
[UK] Земля баклажана — Ікра з баклажанів, сонячні овочі, свіжі трави & хрустка баклажанна чипса
- [FR] Lumière Méditerranéenne** — Houmous, agrumes, feta, oignon rouge & herbes fraîches **€14**
[EN] Mediterranean Light — Hummus, citrus, feta, red onion & fresh herbs
[ES] Luz Mediterránea — Hummus, cítricos, feta, cebolla roja & hierbas frescas
[DE] Mediterranes Licht — Hummus, Zitrusfrüchte, Feta, rote Zwiebel & frische Kräuter
[IT] Luce Mediterranea — Hummus, agrumi, feta, cipolla rossa & erbe fresche
[UK] Середземноморське світло — Хумус, цитрусові, фета, червона цибуля & свіжі трави
- [FR] Souvenir d'une Nuit Latine** — Guacamole, citron vert, pignons grillés & oignon rouge **€14**
[EN] Memory of a Latin Night — Guacamole, lime, toasted pine nuts & red onion
[ES] Recuerdo de una Noche Latina — Guacamole, lima, piñones tostados & cebolla roja
[DE] Erinnerung an eine lateinische Nacht — Guacamole, Limette, geröstete Pinienkerne & rote Zwiebel
[IT] Ricordo di una Notte Latina — Guacamole, lime, pinoli tostati & cipolla rossa
[UK] Спогад про латинську ніч — Гуакамолє, лайм, смажені кедрові горіхи & червона цибуля
- [FR] Chèvre & Épices du Sud** — Crème de chèvre, huile aux herbes, douces & notes citronnées **€14**
[EN] Goat Cheese & Southern Spices — Goat cream, herb oil, mild & lemony notes
[ES] Cabra & Especies del Sur — Crema de cabra, aceite de hierbas, suave & notas de limón
[DE] Ziegenkäse & südliche Gewürze — Ziegenfrischkäse, Kräuteröl, mild & Zitronennoten
[IT] Capra & Spezie del Sud — Crema di capra, olio alle erbe, dolce & note di limone
[UK] Козячий сир & південні спеції — Козячий крем, трав'яна олія, ніжний & лимонні нотки
- [FR] La Malice de Malizia** — Panisse croustillante, romarin & crème à l'ail **€14**
[EN] The Malizia Mischief — Crispy chickpea cake, rosemary & garlic cream
[ES] La Malicia de Malizia — Panisse crujiente, romero & crema de ajo
[DE] Die Malizia-Schelmerei — Knusprige Kichererbsengalette, Rosmarin & Knoblauchcreme
[IT] La Malizia di Malizia — Panissa croccante, rosmarino & crema all'aglio
[UK] Витівка Малізії — Хрустка панісса, розмарин & часниковий крем

- 6** [FR] **Mélange de 3 verrines** — Terre d'Aubergine · Lumière Méditerranéenne · Souvenir d'une Nuit Latine **€24**
 [EN] **Mix of 3 Verrines** — Aubergine Earth · Mediterranean Light · Memory of a Latin Night
 [ES] **Mezcla de 3 Vasitos** — Tierra de Berenjena · Luz Mediterránea · Recuerdo de una Noche Latina
 [DE] **Mix aus 3 Verrines** — Auberginenerde · Mediterranes Licht · Erinnerung an eine lateinische Nacht
 [IT] **Mix di 3 Verrines** — Terra di Melanzana · Luce Mediterranea · Ricordo di una Notte Latina
 [UK] **Мікс із 3 верін** — Земля баклажана · Середземноморське світло · Спогад про латинську ніч

La Mer · The Sea · El Mar · Das Meer · Il Mare · Mope

- 10** [FR] **Hommage à un Chef des îles** — Accras de morue, herbes fraîches & sauce sriracha **€14**
 [EN] **Tribute to an Island Chef** — Salt cod fritters, fresh herbs & sriracha sauce
 [ES] **Homenaje a un Chef de las Islas** — Buñuelos de bacalao, hierbas frescas & salsa sriracha
 [DE] **Hommage an einen Inselchef** — Stockfischküchlein, frische Kräuter & Sriracha-Sauce
 [IT] **Omaggio a uno Chef delle Isole** — Frittelle di baccalà, erbe fresche & salsa sriracha
 [UK] **Данина острівному шефу** — Акра з тріски, свіжі трави & соус срірача
- 11** [FR] **Méli-Melo Marin** — Duo de rillettes de poissons, herbes fraîches, zeste d'agrumes & huile d'olive fumée **€16**
 [EN] **Marine Medley** — Duo of fish rillettes, fresh herbs, citrus zest & smoked olive oil
 [ES] **Mezcla Marina** — Dúo de rillettes de pescado, hierbas frescas, ralladura de cítricos & aceite de oliva ahumado
 [DE] **Mariner Mix** — Duo aus Fisch-Rillettes, frische Kräuter, Zitrusabrieb & Raucholivenöl
 [IT] **Miscuglio Marino** — Duo di rillettes di pesce, erbe fresche, scorza di agrumi & olio d'oliva affumicato
 [UK] **Морський мікс** — Дует рийет з риби, свіжі трави, цедра цитрусових & копчена оливкова олія
- 12** [FR] **Entre le Jardin & la Mer** — Tartare & oeufs de poissons, jus de concombre, wasabi & citron vert **€21**
 [EN] **Between the Garden & the Sea** — Fish tartare & roe, cucumber juice, wasabi & lime
 [ES] **Entre el Jardín y el Mar** — Tartar & huevas de pescado, jugo de pepino, wasabi & lima
 [DE] **Zwischen Garten & Meer** — Fisch-Tatar & Fischeier, Gurkensaft, Wasabi & Limette
 [IT] **Tra il Giardino & il Mare** — Tartare & uova di pesce, succo di cetriolo, wasabi & lime
 [UK] **Між садом і морем** — Тартар & ікра риби, огірковий сік, васабі & лайм
- 13** [FR] **Couleurs de la mer** — Saumon gravelax à la betterave, maigre fumé, œufs de poissons, huile d'olive à la grenade & citron vert **€26**
 [EN] **Colours of the Sea** — Beetroot-cured salmon, smoked meagre, fish roe, pomegranate olive oil & lime
 [ES] **Colores del Mar** — Salmón gravelax a la remolacha, corvina ahumada, huevas de pescado, aceite de oliva a la granada & lima
 [DE] **Farben des Meeres** — Rote-Bete-Gravelax-Lachs, Räucherumberfisch, Fischeier, Granatapfel-Olivenöl & Limette
 [IT] **Colori del Mare** — Salmone gravelax alla barbabietola, ombrina affumicata, uova di pesce, olio d'oliva al melograno & lime
 [UK] **Кольори моря** — Лосось гравлакс зі буряком, копчений горбиль, ікра, олія з гранатом & лайм

Délices du Terroir · Terroir Delights · Delicias del Terruño · Terroir-Genüsse · Delizie del Territorio · Делікатеси теруару

| | | |
|-------------------|---|-------------------------------|
| 20 | <p>[FR] Souvenir d'Enfance — Boulettes de viande croustillantes « boeuf & poulet », herbes fraîches & mayonnaise au poivre de timut & tahini</p> <p>[EN] Childhood Memory — Crispy beef & chicken meatballs, fresh herbs & timut pepper-tahini mayo</p> <p>[ES] Recuerdo de Infancia — Albóndigas crujientes de ternera & pollo, hierbas frescas & mayonesa de pimienta timut & tahini</p> <p>[DE] Kindheitserinnerung — Knusprige Rind- & Hähnchen-Bällchen, frische Kräuter & Timut-Pfeffer-Tahini-Mayo</p> <p>[IT] Ricordo d'Infanzia — Polpette croccanti di manzo & pollo, erbe fresche & maionese al pepe timut & tahini</p> <p>[UK] Спогад дитинства — Хрусткі кульки з яловичини & курки, свіжі трави & майонез з перцем тімут & тахіні</p> | €14 |
| 21 | <p>[FR] De l'Italie à Porto — Melon, jambon de parme, gelée de porto Ruby & huile d'olive fumée</p> <p>[EN] From Italy to Porto — Melon, Parma ham, Ruby port jelly & smoked olive oil</p> <p>[ES] De Italia a Oporto — Melón, jamón de Parma, gelatina de Oporto Ruby & aceite de oliva ahumado</p> <p>[DE] Von Italien nach Porto — Melone, Parmaschinken, Ruby-Port-Gelee & Raucholivenöl</p> <p>[IT] Dall'Italia a Porto — Melone, prosciutto di Parma, gelatina di Porto Ruby & olio d'oliva affumicato</p> <p>[UK] З Італії до Порто — Диня, пармська шинка, желе Ruby Port & копчена оливкова олія</p> | €15 |
| 22/ 23 | <p>[FR] Beurre, ail & jardin — Escargots, beurre à l'ail & herbes</p> <p>[EN] Butter, Garlic & Garden — Snails, garlic butter & herbs</p> <p>[ES] Mantequilla, ajo & jardín — Caracoles, mantequilla de ajo & hierbas</p> <p>[DE] Butter, Knoblauch & Garten — Schnecken, Knoblauchbutter & Kräuter</p> <p>[IT] Burro, aglio & giardino — Lumache, burro all'aglio & erbe</p> <p>[UK] Масло, часник & сад — Равлики, часникове масло & трави</p> | X6 €17 X12 €27 |
| 24 | <p>[FR] Le Bœuf sans artifice — Tartare de bœuf, condiments, herbes fraîches & sauce tartare maison</p> <p>[EN] Beef Without Fuss — Beef tartare, condiments, fresh herbs & homemade tartare sauce</p> <p>[ES] La Ternera sin artificios — Tartar de ternera, condimentos, hierbas frescas & salsa tártara casera</p> <p>[DE] Rindfleisch pur — Rindfleisch-Tatar, Gewürze, frische Kräuter & hausgemachte Tatarsoße</p> <p>[IT] Il Manzo senza artifici — Tartare di manzo, condimenti, erbe fresche & salsa tartara fatta in casa</p> <p>[UK] Яловичина без прикрас — Тартар з яловичини, приправи, свіжі трави & домашній татарський соус</p> | €23 |
| 25 | <p>[FR] Foie gras en mille-feuille du chef — Mi-cuit de canard en 2 cuissons, oignon confit & confiture de figue</p> <p>[EN] Chef's Foie Gras Mille-Feuille — Duck mi-cuit cooked two ways, confit onion & fig jam</p> <p>[ES] Foie gras en milhojas del chef — Mi-cuit de pato en 2 cocciones, cebolla confitada & mermelada de higo</p> <p>[DE] Foie gras Mille-Feuille des Küchenchefs — Enten-Mi-cuit in 2 Garmethoden, Zwiebelconfit & Feigenmarmelade</p> <p>[IT] Foie gras in mille-foglie dello chef — Mi-cuit d'anatra in 2 cotture, cipolla confit & marmellata di fichi</p> <p>[UK] Фуа-гра мільфей від шефа — Качка мі-куїт двох приготувань, цибульний конфі & фігове варення</p> | €27 |
| 26 | <p>[FR] Boeuf Tennessee — Coeur de filet de boeuf en Chateaubriand avec sauce au Jack Daniel's (300g)</p> <p>[EN] Tennessee Beef — Beef tenderloin Chateaubriand with Jack Daniel's sauce (300g)</p> <p>[ES] Ternera Tennessee — Solomillo de ternera en Chateaubriand con salsa Jack Daniel's (300g)</p> <p>[DE] Tennessee-Rind — Rinderfiletkern als Chateaubriand mit Jack-Daniel's-Sauce (300g)</p> <p>[IT] Manzo Tennessee — Cuore di filetto di manzo in Chateaubriand con salsa Jack Daniel's (300g)</p> <p>[UK] Яловичина Теннессі — Серцевина вирізки яловичини Шатобріан з соусом Jack Daniel's (300г)</p> | €58 |

**Tableau à partager · Sharing Boards · Tableros para compartir ·
Sharing-Boards · Taglieri da condividere · Дошки для спільного**

30 [FR] **Tableau du fromager** — Sélection de fromages, oignon confit, confiture de figue & beurre maison aux algues **€25**
[EN] **Cheesemonger's Board** — Selection of cheeses, confit onion, fig jam & homemade seaweed butter
[ES] **Tabla del quesero** — Selección de quesos, cebolla confitada, mermelada de higo & mantequilla casera de algas
[DE] **Käsebrett** — Käseauswahl, Zwiebelconfit, Feigenmarmelade & hausgemachte Algenbutter
[IT] **Tagliere del formaggio** — Selezione di formaggi, cipolla confit, marmellata di fichi & burro casalingo alle alghe
[UK] **Сирна дошка** — Добірка сирів, цибульний конфі, фігове варення & домашнє масло з водоростями

31 [FR] **Tableau du charcutier** — Sélection de charcuteries, oignon confit, confiture de figue & beurre maison aux algues **€25**
[EN] **Charcuterie Board** — Selection of cured meats, confit onion, fig jam & homemade seaweed butter
[ES] **Tabla del charcutero** — Selección de embutidos, cebolla confitada, mermelada de higo & mantequilla casera de algas
[DE] **Charcuterie-Brett** — Wurstwaren-Auswahl, Zwiebelconfit, Feigenmarmelade & hausgemachte Algenbutter
[IT] **Tagliere del salumiere** — Selezione di salumi, cipolla confit, marmellata di fichi & burro casalingo alle alghe
[UK] **Дошка м'ясних делікатесів** — Добірка м'ясних делікатесів, цибульний конфі, фігове варення & домашнє масло з водоростями

32 [FR] **Tableau du Marché** — Sélection de charcuteries, fromages, oignon confit, confiture de figue & beurre maison aux algues **€29**
[EN] **Market Board** — Cured meats & cheese selection, confit onion, fig jam & homemade seaweed butter
[ES] **Tabla del Mercado** — Selección de embutidos y quesos, cebolla confitada, mermelada de higo & mantequilla casera de algas
[DE] **Marktbrett** — Wurst- & Käseauswahl, Zwiebelconfit, Feigenmarmelade & hausgemachte Algenbutter
[IT] **Tagliere del Mercato** — Selezione di salumi e formaggi, cipolla confit, marmellata di fichi & burro casalingo alle alghe
[UK] **Ринкова дошка** — Добірка делікатесів та сирів, цибульний конфі, фігове варення & домашнє масло з водоростями

33 [FR] **Tableau d'un chef** — Sélection du chef pour découvrir une partie de la carte **€39**
[EN] **Chef's Board** — Chef's selection to discover part of the menu
[ES] **Tabla de un chef** — Selección del chef para descubrir parte de la carta
[DE] **Chef's Brett** — Auswahl des Küchenchefs zum Entdecken der Karte
[IT] **Tagliere dello chef** — Selezione dello chef per scoprire parte del menu
[UK] **Дошка від шефа** — Добірка шефа для знайомства з частиною меню

Somptueuses douceurs · Sumptuous Desserts · Suntuosos postres · Üppige Süßspeisen · Sontuosi dolci · Розкішні десерти

40 [FR] **Crème brûlée aux agrumes du jardin** — Crème brûlée aux agrumes du jardin **€14**
[EN] **Garden Citrus Crème Brûlée** — Classic crème brûlée with fresh garden citrus
[ES] **Crème brûlée de cítricos del jardín** — Clásica crème brûlée con cítricos frescos del jardín
[DE] **Gartenzitrus-Crème brûlée** — Klassische Crème brûlée mit frischen Gartenzitrusfrüchten
[IT] **Crème brûlée agli agrumi del giardino** — Classica crème brûlée con agrumi freschi del giardino
[UK] **Крем-брюле з садовими цитрусовими** — Класичний крем-брюле зі свіжими садовими цитрусовими

42 [FR] **Baba au rhum** — Baba au rhum **€14**
[EN] **Rum Baba** — Traditional rum-soaked baba cake
[ES] **Babá al ron** — Bizcocho babá empapado en ron
[DE] **Rum-Baba** — Traditioneller in Rum getränkter Baba-Kuchen
[IT] **Babà al rum** — Tradizionale babà inzuppato nel rum
[UK] **Баба з ромом** — Традиційна баба, просочена ромом

43 [FR] **Brownie aux noix, chocolat blanc & glace du moment** — Aux noix, chocolat blanc & glace du moment **€14**
[EN] **Walnut Brownie, White Chocolate & Ice Cream** — With walnuts, white chocolate & today's ice cream
[ES] **Brownie de nueces, chocolate blanco & helado del día** — Con nueces, chocolate blanco & helado del día
[DE] **Walnuss-Brownie, weiÙe Schokolade & Tageseis** — Mit Walnüssen, weiÙer Schokolade & Tageseis
[IT] **Brownie alle noci, cioccolato bianco & gelato del momento** — Con noci, cioccolato bianco & gelato del giorno
[UK] **Брауні з горіхами, білий шоколад & морозиво дня** — З волоськими горіхами, білим шоколадом & морозивом дня

45 [FR] **Pavlova du jour** — Pavlova du jour **€14**
[EN] **Pavlova of the Day** — Today's pavlova with seasonal toppings
[ES] **Pavlova del día** — Pavlova del día con coberturas de temporada
[DE] **Tages-Pavlova** — Tages-Pavlova mit saisonalen Toppings
[IT] **Pavlova del giorno** — Pavlova del giorno con topping di stagione
[UK] **Павлова дня** — Павлова дня з сезонними топінгами

Prix nets en euros (€) - Service inclus - TVA comprise (10% et 20% selon la nature des produits)

12 Avenue Raymond Poincaré · 06190 Roquebrune-Cap-Martin