



LE ROOFTOP BY LA ROQUEBRUNOISE

EN

ENGLISH

Frédéric Cabrol × Chef Jordan Callen

12 Avenue Raymond Poincaré · 06190 Roquebrune-Cap-Martin
SHARING CUISINE & LIVE MUSIC SESSIONS

An encounter, a vision, a table.

After years spent making La Roquebrunoise a must-visit address between Monaco and Menton, Frédéric Cabrol, Master Restaurateur, opens a new chapter. Today, he combines his expertise with that of Jordan Callen, an award-winning Monegasque chef who has gained international recognition and draws inspiration from his travels and heritage, to create Rooftop by La Roquebrunoise. Here, cuisine is above all meant to be shared, flavours travel, and live music sets the mood thanks to our charming pianist, Catelijne. Every verrine, every plate tells a story: that of two chefs and two worlds meeting at the top, overlooking the Mediterranean Sea and the medieval castle of Roquebrune.

Vegetable Freshness

- 1-Eggplant Earth €14**
Eggplant caviar, sun-ripened vegetables, fresh herbs & crispy eggplant
- 2-Mediterranean Light €14**
Guacamole, lime, toasted pine nuts & red onion
- 3-Memory of a Latin Night €14**
Hummus, citrus fruits, feta, red onion & fresh herbs
- 4-Goat Cheese & Southern Spices €14**
Goat cheese cream, herb oil, gentle spices & citrus notes
- 5-Malizia's Little Trick €14**
Crispy panisse, rosemary & garlic cream

Regional Delights

- 20-Childhood Memory €14**
Crispy meatballs "beef & chicken", fresh herbs & Timut pepper and tahini mayonnaise
- 21-From Italy to Porto €15**
Melon, Parma ham, Ruby Port jelly & smoked olive oil
- 22/23-Butter, Garlic & Garden**
Snails, garlic butter & herbs
X6: €17
X12: €27
- 24-Beef Without Artifice €23**
Beef tartare, condiments, fresh herbs & homemade tartare sauce
- 25-The Chef's Mille-Feuille Foie Gras €27**
Semi-cooked duck prepared in 2 ways, confit onion & fig jam
- 26-Tennessee Beef €58**
Chateaubriand centre-cut beef fillet with Jack Daniel's sauce (300g)

Sumptuous Sweets

- 40-Garden Citrus Crème Brûlée €14**
- 42-Rum Baba €14**
- 43-Brownie €14**
With walnuts, white chocolate & ice cream of the moment
- 45-Pavlova of the Day €14**

Vegetable Discovery

- 6-Mix of 3 verrines €24**
 - Eggplant Earth
 - Mediterranean Light
 - Memory of a Latin Night

The Sea

- 10-Tribute to an Island Chef €14**
Cod fritters, fresh herbs & sriracha sauce
- 11-Marine Mélange €16**
Tartare & fish roe, cucumber juice, wasabi & lime
- 12-Between the Garden & the Sea €21**
Duo of fish rillettes, fresh herbs, citrus zest & smoked olive oil
- 13-Colours of the Sea €26**
Beet-cured gravlax salmon, smoked meagre, fish roe, pomegranate olive oil & lime
- 14-Sea Bass €55**
Homemade fries and vegetables of the day

Boards

- 30-Cheesemonger's Board €25**
Selection of cheeses, confit onion, fig jam & homemade seaweed butter
- 31-Charcutier's Board €25**
Selection of cured meats, confit onion, fig jam & homemade seaweed butter
- 32-Market Board €29**
Selection of cured meats and cheeses, confit onion, fig jam & homemade seaweed butter
- 33-A Chef's Board €39**
Chef's selection to discover part of the menu

Un incontro, una visione, una tavola.

Dopo anni trascorsi a rendere La Roquebrunoise un indirizzo imperdibile tra Monaco e Mentone, Frédéric Cabrol, Maître-Restaurateur, apre un nuovo capitolo. Oggi unisce il suo savoir-faire a quello di Jordan Callen, chef monegasco pluripremiato, affermatosi sulla scena internazionale e ispirato dai suoi viaggi e dalla sua eredità, dando vita al Rooftop by La Roquebrunoise. Qui la cucina è prima di tutto condivisione, i sapori viaggiano e la musica dal vivo crea l'atmosfera grazie alla nostra affascinante pianista Catelijne. Ogni verrina, ogni piatto racconta una storia: quella di due chef, di due universi che si incontrano in alto, davanti al Mar Mediterraneo e al castello medievale di Roquebrune.

Freschezze vegetali

1-Terra di Melanzana €14

Caviale di melanzane, verdure del sole, erbe fresche & melanzana croccante

2-Luce Mediterranea €14

Guacamole, lime, pinoli tostati & cipolla rossa

3-Ricordo di una Notte Latina €14

Hummus, agrumi, feta, cipolla rossa & erbe fresche

4-Capra & Spezie del Sud €14

Crema di formaggio di capra, olio alle erbe, spezie delicate & note agrumate

5-La Malizia di Malizia €14

Panisse croccante, rosmarino & crema all'aglio

Delizie del territorio

20-Ricordo d'Infanzia €14

Polpette di carne croccanti "manzo & pollo", erbe fresche & maionese al pepe di Timut e tahini

21-Dall'Italia a Porto €15

Melone, prosciutto di Parma, gelatina di Porto Ruby & olio d'oliva affumicato

22/23-Burro, Aglio & Giardino

Lumache, burro all'aglio & erbe

X6: €17

X12: €27

24-Il Manzo senza artifici €23

Tartare di manzo, condimenti, erbe fresche & salsa tartara fatta in casa

25-Foie gras dello chef in millefoglie €27

Anatra semi-cotta in 2 cotture, cipolla confit & confettura di fichi

26-Manzo Tennessee €58

Cuore di filetto di manzo Chateaubriand con salsa Jack Daniel's (300 g)

Dolcezze sontuose

40-Crème brûlée agli agrumi del giardino €14

42-Babà al rum €14

43-Brownie €14

Con noci, cioccolato bianco & gelato del momento

45-Pavlova del giorno €14

Scoperta vegetale

6-Mix di 3 verrine €24

- Terra di Melanzana

- Luce Mediterranea

- Ricordo di una Notte Latina

Il mare

10-Omaggio a uno Chef delle Isole €14

Frittelle di baccalà, erbe fresche & salsa sriracha

11-Méli-Melo Marino €16

Tartare & uova di pesce, succo di cetriolo, wasabi & lime

12-Tra il Giardino & il Mare €21

Duo di rilletes di pesce, erbe fresche, scorza di agrumi & olio d'oliva affumicato

13-Colori del Mare €26

Salmone gravlax alla barbabietola, ombrina affumicata, uova di pesce, olio d'oliva al melograno & lime

14-Spigola €55

Patatine fritte fatte in casa e verdure del giorno

Taglieri

30-Tagliere del casaro €25

Selezione di formaggi, cipolla confit, confettura di fichi & burro alle alghe fatto in casa

31-Tagliere del salumiere €25

Selezione di salumi, cipolla confit, confettura di fichi & burro alle alghe fatto in casa

32-Tagliere del Mercato €29

Selezione di salumi e formaggi, cipolla confit, confettura di fichi & burro alle alghe fatto in casa

33-Tagliere di uno chef €39

Selezione dello chef per scoprire una parte del menu



LE ROOFTOP BY LA ROQUEBRUNOISE

ES

ESPAÑOL

Frédéric Cabrol × Chef Jordan Callen

12 Avenue Raymond Poincaré · 06190 Roquebrune-Cap-Martin
COCINA PARA COMPARTIR & SESIONES DE MÚSICA EN DIRECTO

Un encuentro, una visión, una mesa.

Tras años convirtiendo La Roquebrunoise en una dirección imprescindible entre Mónaco y Menton, Frédéric Cabrol, Maestro Restaurador, abre un nuevo capítulo. Hoy une su saber hacer al de Jordan Callen, chef monegasco galardonado, reconocido en la escena internacional e inspirado por sus viajes y su herencia, para dar vida al Rooftop by La Roquebrunoise. Aquí la cocina está ante todo para compartir, los sabores viajan y la música en directo crea el ambiente gracias a nuestra encantadora pianista Catelijne. Cada verrina, cada plato cuenta una historia: la de dos chefs y dos universos que se encuentran en las alturas, frente al mar Mediterráneo y al castillo medieval de Roquebrune.

Frescura vegetal

- 1-Tierra de Berenjena €14
Caviar de berenjena, verduras del sol, hierbas frescas & berenjena crujiente
- 2-Luz Mediterránea €14
Guacamole, lima, piñones tostados & cebolla roja
- 3-Recuerdo de una Noche Latina €14
Hummus, cítricos, feta, cebolla roja & hierbas frescas
- 4-Cabra & Especies del Sur €14
Crema de queso de cabra, aceite de hierbas, especias suaves & notas cítricas
- 5-La Picardía de Malizia €14
Panisse crujiente, romero & crema de ajo

Delicias de la tierra

- 20-Recuerdo de Infancia €14
Albóndigas crujientes “ternera & pollo”, hierbas frescas & mayonesa de pimienta Timut y tahini
- 21-De Italia a Oporto €15
Melón, jamón de Parma, gelatina de Oporto Ruby & aceite de oliva ahumado
- 22/23-Mantequilla, Ajo & Jardín
Caracoles, mantequilla de ajo & hierbas
X6: €17
X12: €27
- 24-La Ternera sin artificios €23
Tartar de ternera, condimentos, hierbas frescas & salsa tártara casera
- 25-Foie gras del chef en milhojas €27
Pato semicocido en 2 cocciones, cebolla confitada & mermelada de higos
- 26-Ternera Tennessee €58
Corazón de solomillo de ternera estilo Chateaubriand con salsa Jack Daniel’s (300 g)

Dulces suntuosos

- 40-Crème brûlée de cítricos del jardín €14
- 42-Babá al ron €14
- 43-Brownie €14
Con nueces, chocolate blanco & helado del momento
- 45-Pavlova del día €14

Descubrimiento vegetal

- 6-Mezcla de 3 verrinas €24
- Tierra de Berenjena
- Luz Mediterránea
- Recuerdo de una Noche Latina

El mar

- 10-Homenaje a un Chef de las Islas €14
Buñuelos de bacalao, hierbas frescas & salsa sriracha
- 11-Méli-Melo Marino €16
Tartar & huevas de pescado, jugo de pepino, wasabi & lima
- 12-Entre el Jardín & el Mar €21
Dúo de rilletes de pescado, hierbas frescas, ralladura de cítricos & aceite de oliva ahumado
- 13-Colores del Mar €26
Salmón gravlax con remolacha, corvina ahumada, huevas de pescado, aceite de oliva de granada & lima
- 14-Lubina €55
Patatas fritas caseras y verduras del día

Tablas

- 30-Tabla del quesero €25
Selección de quesos, cebolla confitada, mermelada de higos & mantequilla casera de algas
- 31-Tabla del charcutero €25
Selección de embutidos, cebolla confitada, mermelada de higos & mantequilla casera de algas
- 32-Tabla del Mercado €29
Selección de embutidos y quesos, cebolla confitada, mermelada de higos & mantequilla casera de algas
- 33-Tabla de un chef €39
Selección del chef para descubrir una parte de la carta



Eine Begegnung, eine Vision, ein Tisch.

Nachdem Frédéric Cabrol, Maître-Restaurateur, La Roquebrunoise über Jahre hinweg zu einer unverzichtbaren Adresse zwischen Monaco und Menton gemacht hat, schlägt er ein neues Kapitel auf. Heute verbindet er sein Können mit dem von Jordan Callen, einem preisgekrönten monegassischen Chefkoch, der auf der internationalen Bühne bekannt wurde und sich von seinen Reisen und seinem Erbe inspirieren lässt, um das Rooftop by La Roquebrunoise ins Leben zu rufen. Hier steht das Teilen der Küche an erster Stelle, die Aromen reisen und Live-Musik schafft die Atmosphäre dank unserer charmanten Pianistin Catelijne. Jedes Verrine-Gläschen, jeder Teller erzählt eine Geschichte: die von zwei Köchen und zwei Welten, die sich hoch oben begegnen, mit Blick auf das Mittelmeer und die mittelalterliche Burg von Roquebrune.

Pflanzliche Frische

- 1-Auberginen-Erde €14
Auberginenkaviar, sonnengereiftes Gemüse, frische Kräuter & knusprige Aubergine
- 2-Mediterranes Licht €14
Guacamole, Limette, geröstete Pinienkerne & rote Zwiebel
- 3-Erinnerung an eine lateinische Nacht €14
Hummus, Zitrusfrüchte, Feta, rote Zwiebel & frische Kräuter
- 4-Ziegenkäse & Gewürze des Südens €14
Ziegenkäsecreme, Kräuteröl, milde Gewürze & Zitrusnoten
- 5-Malizias Schalk €14
Knusprige Panisse, Rosmarin & Knoblauchcreme

Delikatessen der Region

- 20-Kindheitserinnerung €14
Knusprige Fleischbällchen „Rind & Huhn“, frische Kräuter & Mayonnaise mit Timut-Pfeffer und Tahini
- 21-Von Italien nach Porto €15
Melone, Parmaschinken, Ruby-Port-Gelee & geräuchertes Olivenöl
- 22/23-Butter, Knoblauch & Garten
Schnecken, Knoblauchbutter & Kräuter
X6: €17
X12: €27
- 24-Das Rind ohne Schnickschnack €23
Rindertatar, Würzzutaten, frische Kräuter & hausgemachte Tartarsauce
- 25-Foie gras des Chefs als Millefeuille €27
Halbgegarte Ente in 2 Zubereitungen, konfierte Zwiebel & Feigenkonfitüre
- 26-Tennessee-Rind €58
Rinderfilet-Herzstück nach Chateaubriand-Art mit Jack-Daniel's-Sauce (300 g)

Prächtige Süßigkeiten

- 40-Crème brûlée mit Zitrusfrüchten aus dem Garten €14
- 42-Rum-Baba €14
- 43-Brownie €14
Mit Walnüssen, weißer Schokolade & Eis des Augenblicks
- 45-Pavlova des Tages €14

Pflanzliche Entdeckung

- 6-Mischung aus 3 Verrines €24
 - Auberginen-Erde
 - Mediterranes Licht
 - Erinnerung an eine lateinische Nacht

Das Meer

- 10-Hommage an einen Inselkoch €14
Kabeljau-Krapfen, frische Kräuter & Sriracha-Sauce
- 11-Marines Allerlei €16
Tatar & Fischeier, Gurkensaft, Wasabi & Limette
- 12-Zwischen Garten & Meer €21
Duo aus Fisch-Rillettes, frischen Kräutern, Zitruszesten & geräuchertem Olivenöl
- 13-Farben des Meeres €26
Rote-Bete-Gravlax-Lachs, geräucherter Adlerfisch, Fischeier, Granatapfel-Olivenöl & Limette
- 14-Wolfsbarsch €55
Hausgemachte Pommes frites und Gemüse des Tages

Platten

- 30-Käseplatte €25
Käseauswahl, konfierte Zwiebel, Feigenkonfitüre & hausgemachte Algenbutter
- 31-Wurst- und Schinkenplatte €25
Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten, konfierte Zwiebel, Feigenkonfitüre & hausgemachte Algenbutter
- 32-Marktplatte €29
Auswahl an Wurstwaren und Käse, konfierte Zwiebel, Feigenkonfitüre & hausgemachte Algenbutter
- 33-Platte eines Chefs €39
Auswahl des Chefs, um einen Teil der Speisekarte zu entdecken

Встреча, видение, один стол.

После многих лет, в течение которых Фредерик Каброль превратил La Roquebrunoise в обязательный гастрономический адрес между Монако и Ментоном, Maître-Restaurateur открывает новую главу. Сегодня он объединяет своё мастерство с талантом Джордана Каллена, отмеченного наградами мoneгасского шеф-повара, получившего международное признание и вдохновлённого своими путешествиями и наследием, чтобы создать Rooftop by La Roquebrunoise. Здесь кухня прежде всего создана для того, чтобы делиться ею, вкусы путешествуют, а живая музыка создаёт атмосферу благодаря нашей очаровательной пианистке Кателейн. Каждая веррина, каждая тарелка рассказывает историю: историю двух шефов и двух миров, встречающихся на высоте, с видом на Средиземное море и средневековый замок Рокбрюн.

Растительная свежесть

1-Баклажанная земля €14

Икра из баклажанов, солнечные овощи, свежие травы и хрустящий баклажан

2-Средиземноморский свет €14

Гуакамоле, лайм, обжаренные кедровые орехи и красный лук

3-Воспоминание о латинской ночи €14

Хумус, цитрусовые, фета, красный лук и свежие травы

4-Козий сыр и южные специи €14

Крем из козьего сыра, масло с травами, мягкие специи и цитрусовые ноты

5-Хитрость Мализии €14

Хрустящая панисса, розмарин и чесночный крем

Деликатесы региона

20-Воспоминание детства €14

Хрустящие мясные шарики «говядина и курица», свежие травы и майонез с перцем тимут и тахини

21-Из Италии в Порту €15

Дыня, пармская ветчина, желе из Ruby Port и копчёное оливковое масло

22/23-Масло, чеснок и сад

Улитки, чесночное масло и травы

X6: €17

X12: €27

24-Говядина без прикрас €23

Тартар из говядины, приправы, свежие травы и домашний соус тартар

25-Фуа-гра шефа в стиле mille-feuille €27

Полусырая утка в 2 приготовлениях, конфит из лука и инжирный джем

26-Теннессийская говядина €58

Середина говяжьего филе в стиле шатобриан с соусом Jack Daniel's (300 г)

Изысканные сладости

40-Крем-брюле с садовыми цитрусами €14

42-Ромовая баба €14

43-Брауни €14

С грецкими орехами, белым шоколадом и мороженым дня

45-Павлова дня €14

Растительное открытие

6-Микс из 3 веррин €24

- Баклажанная земля

- Средиземноморский свет

- Воспоминание о латинской ночи

Море

10-День уважения шефу островов €14

Аккра из трески, свежие травы и соус шрирача

11-Морское ассорти €16

Тартар и рыба икра, огуречный сок, васоби и лайм

12-Между садом и морем €21

Дуэт рыбных рийетов, свежие травы, цедра цитрусовых и копчёное оливковое масло

13-Краски моря €26

Гравлакс из лосося со свёклой, копчёный горбыль, рыба икра, гранатовое оливковое масло и лайм

14-Морской окунь €55

Домашний картофель фри и овощи дня

Плато

30-Сырное плато €25

Подборка сыров, конфит из лука, инжирный джем и домашнее масло с водорослями

31-Мясное плато €25

Подборка мясных деликатесов, конфит из лука, инжирный джем и домашнее масло с водорослями

32-Рыночное плато €29

Подборка мясных деликатесов и сыров, конфит из лука, инжирный джем и домашнее масло с водорослями

33-Плато от шефа €39

Выбор шефа, чтобы познакомиться с частью меню

Зустріч, бачення, один стіл.

Після багатьох років, протягом яких Фредерік Каброль зробив La Roquebrunoise знаковою адресою між Монако та Ментоном, Maître-Restaurateur відкриває нову сторінку. Сьогодні він поєднує свою майстерність із талантом Джордана Каллена, відзначеного нагородами монегасського шеф-кухаря, визнаного на міжнародній сцені та натхненного своїми подорожами й спадщиною, щоб створити Rooftop by La Roquebrunoise. Тут кухня насамперед створена для того, щоб ділитися нею, смаки мандрують, а жива музика створює атмосферу завдяки нашій чарівній піаністці Кателейн. Кожна веррина, кожна тарілка розповідає історію: історію двох шефів і двох світів, які зустрічаються на висоті, з видом на Середземне море та середньовічний замок Рокбрюн.

Рослинна свіжість

1-Баклажанна земля €14

Ікра з баклажанів, сонячні овочі, свіжі трави та хрусткий баклажан

2-Середземноморське світло €14

Гуакамоле, лайм, обсмажені кедрові горішки та червона цибуля

3-Спогад про латинську ніч €14

Хумус, цитрусові, фета, червона цибуля та свіжі трави

4-Козячий сир і південні спеції €14

Крем із козячого сиру, олія з травами, м'які спеції та цитрусові ноти

5-Пустощі Малізії €14

Хрустка паніса, розмарин та часниковий крем

Делікатеси краю

20-Спогад дитинства €14

Хрусткі м'ясні кульки «яловичина та курка», свіжі трави та майонез із перцем тімунт і тахіні

21-3 Італії до Порту €15

Диня, пармська шинка, желе з Ruby Port та копчена оливкова олія

22/23-Масло, часник і сад

Равлики, часникове масло та трави

X6: €17

X12: €27

24-Яловичина без прикрас €23

Тартар із яловичини, приправи, свіжі трави та домашній соус тартар

25-Фуа-гра шефа у mille-feuille €27

Напівсирий качиний делікатес у 2 способах приготування, конфіт із цибулі та інжировий джем

26-Теннессійська яловичина €58

Середина яловичого філе в стилі шатобріан із соусом Jack Daniel's (300 г)

Розкішні солодощі

40-Крем-брюле з цитрусами із саду €14

42-Ромова баба €14

43-Брауні €14

З волоськими горіхами, білим шоколадом і морозивом дня

45-Павлова дня €14

Рослинне відкриття

6-Мікс із 3 веррин €24

- Баклажанна земля

- Середземноморське світло

- Спогад про латинську ніч

Море

10-Шана шефу островів €14

Аккра з тріски, свіжі трави та соус шрірача

11-Морське асорті €16

Тартар і риб'яча ікра, огірковий сік, васабі та лайм

12-Між садом і морем €21

Дует рійетів із риби, свіжі трави, цедра цитрусових і копчена оливкова олія

13-Кольори моря €26

Гравлакс із лосося з буряком, копчений горбиль, риб'яча ікра, гранатова оливкова олія та лайм

14-Морський вовк €55

Домашня картопля фрі та овочі дня

Плато

30-Сирне плато €25

Добірка сирів, конфіт із цибулі, інжировий джем і домашнє масло з водоростями

31-М'ясне плато €25

Добірка м'ясних делікатесів, конфіт із цибулі, інжировий джем і домашнє масло з водоростями

32-Ринкове плато €29

Добірка м'ясних делікатесів і сирів, конфіт із цибулі, інжировий джем і домашнє масло з водоростями

33-Плато від шефа €39

Вибір шефа, щоб відкрити для себе частину меню