

## FOOD

<b>SALADE PASTÈQUE, FRAISE, FETA</b> Watermelon, strawberry and feta salad	13
<b>GASPACHO TOMATE, POIVRON ROUGE &amp; STRACCIATELLA</b> Tomato and red pepper gazpacho with stracciatella	12
<b>BURRATA (250GR), TOMATE, ANANAS &amp; PÊCHE JAUNE</b> Burrata (250gr), tomato, pineapple & yellow peach	24
<b>GUACAMOLE ÉPICÉ, PICKLES CROQUANTS, GALETTE DE MAÏS</b> Supplément galettes : +2 € Spicy guacamole, crunchy pickles, corn tortillas Extra tortillas: +€2	14
<b>POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE</b> Grilled octopus, bell pepper vierge sauce	21
<b>TARTINE VÉGÉTALE GRILLÉE, PESTO FRAIS, HALLOUMI DORÉ</b> Grilled vegetable tartine, fresh pesto, golden halloumi	14
<b>BŒUF EFFILOCHÉ 7H, GALETTE DE MAÏS X2</b> Slow-cooked pulled beef tacos (7h), x2	22
<b>VITELLO TONNATO</b> Vitello Tonnato	15
<b>PANNA COTTA MENTHE &amp; FRUITS ROUGES</b> Mint panna cotta with red berries	11

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

Prix nets, service compris.

Les tickets restaurants et les chèques vacances  
ne sont pas acceptés.

N'hésitez pas à demander le tableau d'allergènes  
à nos équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine U.E

# MAGGIE

## ROOFTOP



55 BD MARGUERITE DE ROCHECHOUART  
75009 PARIS

## NOS BULLES

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Crémant de Loire - Langlois «Vintage», 2020	-	51	-	-
Champagne - Ayala, «Brut Majeur», N.M	17	95	173	329
Champagne - Ayala, «Blanc de Blancs», 2018	-	130	239	-
Champagne - Bollinger, «Grande Année Rosé», 2015	-	315	-	-
Champagne - Laurent Perrier, "Ultra Brut", N.M	21	130	-	-
Champagne - Dom Ruinart, "Blanc de Blancs", 2013 & 2009	-	426	680	-

## NIKKA COCKTAILS

<b>PIGALLE CALIENTE</b> Nikka Coffey Vodka, Sirop Ananas/Piment, Fair Mangue, Citron, Thé Vert, Angostura Bitter	17
<b>MINTY ROOFTOP AFFAIR</b> Nikka Coffey Gin, Sirop Fraise/Basilic, Henri Marie Feuille de Menthe, Citron, Peychaud's Bitter	17
<b>BITTER HONEY FIZZ</b> Nikka From the Barrel, Dola Dira, Sirop Miel/Zeste Citron Vert/Feuille de Kaffir, Prosecco, Orange Bitte	17

## SPRITZ SANS ALCOOL

<b>IESSI</b> Iessi Aperitivo, Sirop Fraise/Basilic, Schweppes Tonic Hibiscus, Citron	11
<b>OYE YAAR</b> Oye Yaar, Sirop Ananas/Piment, Henri Marie Feuille de Menthe, Citron	11
<b>OSCO</b> Osco Original, Sirop Miel/Zeste Citron Vert/Feuille de Kaffir, Henri Marie Noix Verte	11

## VINS

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
<b>ROSÉS</b>				
Gard - Campuget, «1753», 2025	-	42	76	-
Lubéron - Château de Sannes, «Aciana», 2025	-	68	-	-
Côtes de Provence - Minuty, «Rose & Or», 2025	15	71	128	244
Côtes de Provence - Domaine de la Croix, "Irrésistible", 2025	10	52	94	-
Côtes de Provence - Chateau Figuière, "Premiere", 2025	11	58	105	-
Côtes de Provence - Minuty, "281", 2024	-	109	170	-
<b>BLANCS</b>				
Côtes du Rhone - Espiers, «Les Diablotines», 2025	-	46	79	-
Chablis - L&C Poitout, «Bienommée», 2025	12	62	-	-
Vouvray - Clos Theirriere, "Les Murs", 2024	14	73	-	-
<b>ROUGES</b>				
Montagne de Cucugnan - Peter Sichel, "Montanha", 2024	12	59	-	-

## N

**MANGUE** 15  
Fair Mangue, Soda, Prosecco

## O

**ORANGE** 15  
Campari, Soda, Prosecco

## S

**RHUBARBE** 15  
Doladira, Schweppes Selection Ginger Ale, Prosecco

## S

**LIME TAHITI** 15  
Lemon Story Lime de Tahiti, Soda, Prosecco

## P

**ABRICOT** 15  
Sab's Abricot, Soda, Prosecco

## R

**I** 15  
Pour le Spritz du Mois : laissez-vous surprendre... ou, si la curiosité vous démange, demandez à notre équipe.

## I

**T LES COCKTAILS CLASSIQUES** 17  
Certains cocktails classiques sont disponibles sur demande auprès de nos équipes.  
Some classic cocktails are available on request, ask our team.

## Z

## BIÈRES

<b>BOUTEILLE : 34cl</b> NOAM - Bavarian Lager, 5,2°	9
<b>PRESSION : 36cl</b> Pression 36cl: Brussels Beer Project, "Delta IPA"	8

## SOFTS

<b>LONDON ESSENCE SODA 20CL</b> Limonade	8
<b>SCHWEPES 20 CL</b> Ginger Ale, Tonic Hibiscus, White Peach	8
<b>COCA 33cl</b> Coca Cola, Coca Cola Sans Sucre	8
<b>HENRI MARIE 25cl</b> Feuille de Saugé, Feuille de Menthe, Noix Verte	8
<b>EAU PLATE 75cl</b> Microfiltrée	4
<b>EAU PETILLANTE 75cl</b> Microfiltrée	5