

FOOD

SALADE PASTÈQUE, FRAISE, FETA Watermelon, strawberry and feta salad	13
GASPACHO TOMATE, POIVRON ROUGE & STRACCIATELLA Tomato and red pepper gazpacho with stracciatella	12
BURRATA (250GR), TOMATE, ANANAS & PÊCHE JAUNE Burrata (250gr), tomato, pineapple & yellow peach	24
GUACAMOLE ÉPICÉ, PICKLES CROQUANTS, GALETTE DE MAÏS Supplément galettes : +2 € Spicy guacamole, crunchy pickles, corn tortillas Extra tortillas: +€2	14
POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE Grilled octopus, bell pepper vierge sauce	23
TARTINE VÉGÉTALE GRILLÉE, PESTO FRAIS, HALLOUMI DORÉ Grilled vegetable tartine, fresh pesto, golden halloumi	14
BŒUF EFFILOCHÉ 7H, GALETTE DE MAÏS X2 Slow-cooked pulled beef tacos (7h), x2	22
VITELLO TONNATO Vitello Tonnato	16
PANNA COTTA MENTHE & FRUITS ROUGES 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

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

SPRITZ SANS ALCOOL

IESSI Iessi Aperitivo, Sirop Fraise/Basilic, Schweppes Tonic Hibiscus, Citron	11
OYE YAAR Oye Yaar, Sirop Ananas/Piment, Henri Marie Feuille de Menthe, Citron	11
OSCO 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
ROSÉS				
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	-
BLANCS				
Côtes du Rhone - Espiers, «Les Diablotines», 2025	-	46	79	-
Chablis - L&C Poitout, «Bienommée», 2025	12	62	-	-
Vouvray - Clos Theirriere, "Les Murs", 2024	14	77	149	-
ROUGES				
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, Schweppes White Peach, 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

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

SOFTS

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