

ROOF
TOP
GRENNELLE

Les Dîners Signatures

Printemps / Eté 2025

Les menus du Chef Vincent Thiessé

Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

En contact au quotidien avec nos fournisseurs nous réalisons la production de vos repas dans le respect des normes d'hygiène.
Les approvisionnements sont de saison et issus dès que nous le pouvons de la région Ile de France.
Nous veillons à réduire nos emballages et nos déchets.

Nous sommes conscients que la meilleure cuisine est celle qui est réalisée avec le cœur.
Nous espérons que la pause culinaire de votre journée de travail vous enchantera.

Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Printemps / Eté 2025!



Vincent Thiessé



Pascal Noyer



Menu Bistronomie ROOFTOP Grenelle

Cuisine tendance et soignée à base de produits de saison issus de nos régions, servie dans un esprit « bistro chic ».

ROOFTOP
GRENNELLE

Repas assis.

Les entrées

Asperges / sucrine / croustons / parmesan / sauce Caesar

Burratina / tomates anciennes / pesto / salades d'herbes

Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / lait de coco

Vitello tonnato / câpres à queue / olives taggiasche / tomates confites / cresson

Les plats

Pavé de rumsteck / polenta crémeuse / sauce chimichurri / jeunes pousses

Saumon / marinade en tataki / caponata / légumes verts

Filet de bar / bisque / légumes d'été / myrtilles

Filet de canette / jus à l'hibiscus / ganache de pommes de terre

Les desserts

Tarte au citron / confit / sorbet / crumble / zestes

Fruits rouges / coulis / ganache / glace vanille

Minis babas / sirop au café / grué de cacao / chantilly au chocolat

Pavlova / fruits des bois / meringue / citron vert

En Option / Les Fromages

Cœur de brie de Meaux / bouquet de mâche / vinaigrette de figue

Ou Plateau de fromages d'Ile de France



Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Photos non contractuelles

Menu Gastronomie ROOFTOP Grenelle

Cuisine tendance et soignée à base de produits de saison, servie dans un esprit « bistrot chic ».

Repas assis.

Menu servi en trois services, élaboré par notre Chef en fonction des produits de saison et de leur circuit le plus court.

Les entrées

Légumes croquants / lait de coco / langoustines / voile d'Espelette / menthe

Houmous de petits pois / tomates cœur de bœuf / pousses germées / fleurs

Tartare de légumes / algues / homard du Maine / pickles de concombre

Ravioles de petits légumes / radis croquants / melon / romarin / miel

Les plats

Magret de canard / sauce morilles / petits légumes / expression de carottes

Lotte / tapenade / accompagnement All Green / huile de safran / basilic rouge

Filet de veau / jus réduit / écume de pommes de terre / truffes d'été

Filet de St Pierre / jus de carottes / girolles / légumes nouveaux

Les desserts

Chantilly à la fleur de sureau / rhubarbe / fraises / éclats de crumble

Lemon curd / mousse de ricotta / framboises / salade de jeunes pousses / miel

Crème prise au chocolat Valrhona / abricots rôtis / riz soufflé / glace yaourt

Vacherin déstructuré / melon / sorbet / meringues / chantilly

En Option / Les Fromages

Cœur de brie de Meaux / bouquet de mâche / vinaigrette de figue

Ou Plateau de fromages d'Ile de France

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.



Menu Végétarien sans Gluten

Repas assis.

Les entrées

Ravioles de radis croquants / melon / basilic pourpre / graines de lin

Aigre doux / citron vert / miel / cuit-cru de légumes nouveaux / pousses germées

Houmous / pois chiches / pickles d'oignons rouges algues / enokis / framboises

Carpaccio de tomates anciennes / pistou de fanes de légumes / kasha

Les plats

Patates douces rôties / citron confit / gingembre / bouillon mousseux au safran / fleurs

Quinoa / petits pois / courgettes / estragon / pousses d'épinards / tomates confites

Dahl de lentilles corail / tomates / lait de coco / épices

Risotto / niçoise de légumes / tomates cerises / sésame / riquette / pesto

Les desserts

Graines de chia / lait d'amandes / rhubarbe / framboises / coco fraîche

Duo de fraises / pastèque / sirop à l'hibiscus / riz soufflé

Açaï bowl / lait d'avoine / fruits rouges / granola

Compotée de fruits des bois / sorbet framboise / meringues au jus de pois chiche

