

ROOF
TOP
GRENELLE

Les Comptoirs Printemps / Eté 2026

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 2026!

Vincent Thiessé



Comptoir Eat'Aly

Toutes les saveurs du soleil pour un comptoir haut en couleur et en saveurs.

/ 600g par convive



Le gaspacho / 100g

- Tomates / poivrons / concombre / oignons / basilic / framboises

Les focaccia / 40g

- Ricotta / poivrons grillés / persil plat / huile d'olive
- Mascarpone / thon / câpres / tomates cerises confites

Les planches / 60g

- Assortiments de salaisons de bœuf et de volaille
- Cornichons / pains / beurre

Les salades / 80g

- Mini penne / asperges / tomates cerises / persil / citron / huile d'olive
- Burratina / tomates rôties / basilic / huile d'olive

Les petits bols / 60g

- Œuf dur mayonnaise / parmesan / olives / fleurs
- Aubergines / tomates / câpres à queues / oignon / ail doux / olives / amandes

Le plat chaud / 100g

- Polenta crémeuse / légumes d'été / sauce pistou / riquette
- Orzo / thon / petits pois / sauce tomate / romarin

Les fromages / 60g

- Buffet de fromages du sud et de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

Les desserts / 160g

- Panacotta fraises / Amaretti
- Moelleux au chocolat / crème pistache
- Soupe de melon / zestes de citron / miel / basilic
- Cantucci / Amaretti / biscuits au citron
- Fruits coupés

Les Animations / servies uniquement le soir

- Risotto / asperges / parmesan
- Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amandes

Atelier salé chaud / 100g

- Tian de légumes d'été

Comptoir Naturel & Flexitarien

Se nourrir plus sainement en respectant la planète avec des produits bruts à base de légumes, fromages, œufs et peu de viande !

/ 620g par convive



Le velouté froid de saison / 100g

- Concombre / pastèque / feta / huile d'olive / basilic/ piment d'Espelette

Les sandwiches / 60g

- Salade/ légumes croquants/ satay/ fines herbes
- Caviar d'aubergines / tomates confites / riquette

Les ptis bols bowls / 80g

- Quinoa / pois chiches / tomates cerises / kiwis / carottes / sésame
- Boulgour / haricots rouges / maïs / melon / radis / alfafa
- Sauces soja salées et sucrées / sauce aigre douce

Les crus marines / 60g

- Ceviche de légumes de saison / citron vert / coriandre
- Taboulé de courgettes / menthe / persil / huile d'olive / jus de citron

Les plats à partager / 100g

- Curry de légumes nouveaux / lait de coco / gingembre
- Rougail de crevettes / gingembre / citron vert / riz blanc

Fromages / 60g

- Buffet de fromages affinés d'Ile de France
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

Desserts / 160g

- Meringues au jus de pois chiches / crème pistache / fraises
- Riz au lait entier / fruits des bois compotés
- Carpaccio de fruits de saison/ miel / menthe / poivre du moulin
- Tarte fine aux nectarines / citron vert / romarin
- Fruits de saison / fours secs et gourmandises

Option avec un chef / 80g

- Filet de saumon gravelax
- Griffes de jambon cru

Les Animations servies uniquement le soir

- Filets de rouget / fidueà / pousses germées
- Rhubarbe / framboises / sorbet / verveine

Comptoir Région 2.0

Toutes les saveurs de France pour un comptoir haut en couleur

/ 620g par convive



Comme à l'apéro / 40g

- Pain grillé / Tapenade / tomate / basilic
- Pain grillé / rillettes de canard / radis

Les petites entrées / 60g

- Œuf mimosa / asperges / comté
- Pâté en croûte / volaille / abricot / romarin

Les planches / 80g

- Assortiments de charcuteries régionales
- Cornichons / pains / beurre

Les salades / 80g

- Melon / concombre / chèvre frais / menthe / basilic / huile d'olive
- Petits pois / carottes / sucrose / échalotes / persil / miel / moutarde

Les tartes / 60g

- Courgettes / tomates / romarin / comme un tian
- Pâte feuilletée / caviar d'aubergines / légumes croquants / fines herbes

Les plats chauds / 100g

- Filet de poulet / sauce basquaise / petit épeautre / fleur de thym
- Bourguignon de champignons de Paris / champignons des prés / carottes / pommes de terre

Les fromages / 60g

- Buffet de fromages d'Auvergne et de Normandie
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs et beurre

Les desserts / 160g

- Clafoutis / griottes / basilic
- Mini baba / fraises / verveine
- Crème prise à la vanille / framboises / biscuits roses de Reims
- Kouign-amann / cannelés de Bordeaux

Option avec un chef / 80g

- Filet de saumon gravelax
- Griffes de jambon cru

Les Animations servies uniquement le soir

- Filets de rouget / fideuà / pousses germées
- Rhubarbe / framboises / sorbet / verveine

Comptoir Végétal Intense

Pourquoi pas un joli comptoir élaboré avec des légumes, fruits, céréales, légumineuses et quelques graines savoureuses?

/ 660g par convive



Le velouté de saison / 100g

- Melon / miel / huile d'olive / basilic / citron / noisettes torréfiées

Les ptis clubs / 60g

- Caviar d'aubergines / tomates / riquette
- Houmous / coslesaw / coriandre
- Tapenade / concombre / ciboulette

Les tartes fines de légumes / 40g

- Pâte feuilletée / courgettes / thym / huile d'olive
- Pâte feuilletée / pommes de terre / sauge / fleurs comestibles

Les mini salades / 80g

- Quinoa / pousses d'épinard / tomates / concombre / menthe / persil / huile d'olive
- Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres / échalotes



Les poêlées à partager / 100g

- Dahl de lentilles corail / aromates / jeunes pousses
- Risotto / bouillon fines herbes / lait d'amandes

Les desserts / 160g (2/personne)

- Chia pudding / fruits rouges / coulis
- Nage de melon / pastèque / hibiscus
- Mousse au chocolat / jus de pois chiches
- Fruits coupés
- Carrot cake

Les Animations servies uniquement le soir

- Gaufre au sarrasin / légumes croquants / chantilly wasabi / fleurs
- Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues

Vue Parisienne ROOFTOP



L'apéritif

Option 1 - 3 feuilletés chauds

- Allumettes au fromage / poivre du moulin
- Roulés à la tapenade noire
- Gyosas de légumes

Option 2 - 5 pièces cocktail

- Carotte / artichauts / coriandre
- Vitelotte ou cornets salés / purée de brocolis / pétoncles / fleurs
- Croustilles / foie gras / fraise / vinaigre balsamique
- Filet de veau rôti / pesto / eryngii
- Cœur de saumon / crème de wasabi / radis / wakamé

Soupe froide / 250 gr

- Mais / poivrons jaunes / carottes et tomates jaunes / huile d'olive

Salade en verre bodega selon saison

- Tomates cerises / fraises / huile d'olives / basilic
- Pommes de terre grenailles / crevettes / sauce Reykjavik

A déguster

- Ceviche de légumes de saison / citron vert / coriandre
- Charcuteries fines
- Poissons fumés

Le ou les plats chauds / 200g

- Parmentier de canard confit / fines herbes
- Cassolette de légumes de saison / paprika fumé / kasha / fines herbes
- Blanquette de poissons d'été / artichauts / champignons / citron
- Jarret de veau à la cuillère / jus au romarin / carottes fondantes / miel

Plateau de fromages d'Ile de France / 60 gr/ pers

Les douceurs / 120 gr

- Rochers coco / roses des sables
- Pastel de nata
- Crumble aux fruits des bois
- Tiramisu café / cacao