

ROOF
TOP
GRENELLE

Les Dîners Signatures 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



Menu Gastronomie ROOFTOP Grenelle

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

Crèmeux de pois jardiniers / langoustines / citron confit au sel / oignon nouveau
Halloumi grillé / multicolore de tomates anciennes / olives Kalamata / riquette
Demi-homard du Maine / expression de carotte / girolles / ciboulette / citron vert
Ravioles de fenouil / radis croquant / melon / romarin / miel
Carpaccio et tartare de daurade royale / pulpes potagères / fleurs comestibles

Les plats

Magret de canard rôti / brugnons rôtis / romarin / asperges / fleurs comestibles
Lotte nacrée / soupe de poisson safranée / légumes nouveaux / basilic rouge
Filet de veau / jus réduit / polenta crémeuse / parmesan / râpée de truffes d'été
Filet de St Pierre / jus d'ail noir / chou bok choy / lentins de chêne / mini carotte fane
Selle d'agneau / fines herbes / artichauts poivrades / tomates rôties

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 citron vert / chantilly / pistache
Crème pistache / abricots rôtis (selon saison) / riz soufflé / glace yaourt

En Option / Les Fromages

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

Ou Plateau de fromages d'Ile de France





Menu Bistronomie ROOFTOP Grenelle

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

Repas assis.

Les entrées

Œuf parfait / crème d'asperges / croutons / ciboulette / asperges croquantes
Ceviche de daurade / leche de tigre / multicolore de radis
Tataki de magret de canard / artichauts / jeunes pousses / fleurs comestibles
Carpaccio de courgettes jaunes et vertes / burratina / tomates cerises
Risotto de petit épeautre « verte » / petits pois / pousses d'épinard / salade d'herbes

Les plats

Thon mi-cuit / sauce aux amandes / girolles / pois gourmands
Pièce de bœuf / ganache de pommes de terre / sauce chimichurri / jeunes pousses
Saumon / aubergine rôtie / sauce miso / pickles d'oignons rouges
Dos de cabillaud / légumes nouveaux / bouillon de safran
Filet de canette / jus à l'hibiscus / mousseline de pois jardiniers / framboises

Les desserts

Carpaccio de fruits d'été / sirop à la verveine / sorbet melon
Tarte au citron confit / sorbet / crumble / zestes
Pavlova/ chocolat / meringue/ glace caramel / cacahuètes
Mini babas / sirop de limoncello / fraises / chantilly à la vanille
Ile flottante / coulis de fruits rouges / fruits des bois / pralines roses

En Option / Les Fromages

Cœur de brie de Meaux / bouquet de mâche / vinaigrette de figue
Ou Plateau de fromages d'Ile de France