ROOF TOP GRENELLE

Les Cocktails Automne / Hiver 2026/2027

Les menus du Chef Vincent Thiessé



ROOF TOP GRENELLE



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?
Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire.

Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Automne / Hiver 2026-2027 et régalez-vous !

Vincent Thiessé

ROOF TOP GRENELLE





L'Esplanade / Cocktail 24 Pièces

Un moment de gourmandise servi à vos convives sous forme de pièces cocktail, de petites salades, de mini plats chauds en boite épicéa, de fromages de nos régions et de pièces douceurs. (*)

Les pièces froides / 6 pièces
- Pétale de radis et cœur de saumon
- Navet wasabi et goji en pickles
- Mini black blinis tarama aux perles d'avruga
- Savarin de chou rouge acidulé, crème de sésame noir
- Gâteau moelleux pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Calisson de patate douce, morille et condiment herbacé

1 brochette de légumes / 1 pièce
- Carottes / artichauts / coriandre
- Céleri rave / lentins de chêne / persil plat

1 effet minute / 1 pièce
- Mascarpone / Saint-Jacques / huile de truffe / rucolla cress
- Houmous / saumon gravelax / ciboulette / citron confit

1 verrine salée / 2 pièces
- Yaourt grec / saumon gravelax / olives / miel
- Potiron / anis / feta / grenade / persil plat

1 salade en bodega / 2 pièces
- Tartare de tomates / condiments / persil

Ou /
- Salade de crevettes / pommes de terre / sauce Reykjavik

Pièces chaudes / 2 pièces
- Mini burger
- Mini gyosa de légumes

1 Cassolette / 3 pièces
- Moules marinières

Ou /
- Dahl de lentilles coco

1 plateau fromage / 3 pièces
- Fromages de l'Ile de France

Les douceurs / 4 pièces
- Tartelette citron
- Chou clémentine basilic
- Sucette chocolat et praliné
- Croquant pécan et crème vanille

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

ROOF TOP GRENELLE





St-Germain-Des-Prés / 24 Pièces dont 2 Animations

Un cocktail servi au plateau composé de pièces salées froides, de pièces en « effet minute », de verrines, d'ateliers culinaires froids et chauds réalisés par nos Chefs et des pièces sucrées gourmandes pour clore cette explosion de saveurs et de couleurs. (*)

Les pièces froides / 6 pièces
- Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
- Gâteau moelleux, pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Calisson de patate douce morille et condiment herbacé
- Chou rave crème d'amande et olive taggiasche
- Ananas caramélisés et poulet basse température au piment d'Espelette
- Crevette pochée, salicorne, poivre de l'ile de ré

1 brochette de légumes / 1 pièce
- Carottes / artichauts / coriandre
- Betterave jaune / champignons de Paris / persil haché

1 effet minute / 1 pièce
- Céleri rave / poire / fleurs comestibles
- Foie gras de canard / ananas / vinaigre balsamique

1 verrine salée / 2 pièces
- Crème de panais / saumon gravelax / germes de betteraves
- Purée de carottes / champignons des bois / marrons

Pièces chaudes / 3 pièces
- Mini croque parfum de truffe
- Tourte de bœuf fumé au chou braisé
- Veau fondant, polenta et concassé de tomate

Animation froide / 2 pièces
- Tartare de dorade / citron vert / capre à queue / pomme verte / ciboulette

Ou /
- Découpe de cecina de bœuf / vinaigrette vierge d'hiver /mousseline de potiron

Animation chaude / 3 pièces
- Côte de bœuf rôtie/ polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge

Ou /
- Epaule d'agneau confite / curry de brocolis et patates douces / amandes fumées

Les douceurs / 6 pièces
- Chou clémentine basilic
- Sablé panna cotta chaï et poire
- Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel
- Tartelette pomme mandarine et voile de sapin
- Sucette chocolat et praliné
- Guimauve chocolat, condiment poire vinaigre de coing

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

ROOF TOP GRENELLE





Vue Parisienne ROOFTOP

Des pièces cocktail savoureuses accompagnées d'une cuisine généreuse et d'animations culinaires faites maison. *

1. L'apéritif

Option 1 - 3 feuilletés chauds
- Allumettes au fromage / poivre du moulin
- Roulés à la tapenade noire
- Gyozas de légumes

Option 2 - 5 pièces cocktail
- Carotte / artichauts / coriandre
- Vitelotte ou cornets salés / purée de brocoli / pétoncles / fleurs
- Croustilles / foie gras / ananas / vinaigre balsamique
- Filet de veau rôti / pesto / eryngii
- Cœur de saumon / crème de wasabi / radis / wakamé

2. Les entrées

Soupe froide / 80g
- Potiron / lait de coco / champignons / éclats de châtaignes / huile de truffe / graines de courge
- Brocolis / chou kale / crème / zaatar / sésame / zestes de citron

Salade en verrine bodega selon saison / 80g
- Fenouil / mandarine / grenade / menthe / pecorino
- Pommes de terre grenailles / crevettes / sauce Reykjavik

Entées froides / 90g
- Ceviche de légumes de saison / citron vert / coriandre
- Charcuteries fines
- Poissons fumés

3. Les plats chauds / 200g (2 mini plat / personne)
- Célerisotto / mascarpone / parmesan
- Parmentier de canard confit /patates douces / cresson
- Cassolette de légumes oubliés / paprika fumé / kasha / fines herbes
- Poêlée de Saint-Jacques / mousseline de panais / champignons
- Jarret de veau à la cuillère / jus au romarin / carottes fondantes / miel

4. Plateau de fromages d'Île-de-France / 60g

5. Les douceurs / 120g
- Mini baba / café / chocolat / amaretto / grué de cacao
- Crème pistache / agrumes / crumble
- Ananas rôti / piment doux / fleur de sel / rocher coco
- Cantuccini / amaretti / biscuits au citron / panettone

Les Animations servies uniquement le soir
- Gaufre au sarrasin / légumes croquants / chantilly wasabi / fleurs
- Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues

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