ROOF TOP GRENELLE

Les Comptoirs 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







Comptoir Eat'Italy

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

/ 620g par convive

Pizzas / 60g
- Tomate / artichauts / olives / origan / mozzarella
- Tomate / bresaola / pesto / parmesan / mâche

Focaccia / 80g
- Ricotta / huile d'olive / champignons / persil plat
- Tapenade / pousses d'épinards / tomates confites

Planches / 80g
- Assortiment de salaisons de bœuf et de volaille
- Cornichons / pains / beurre

Salades / 80g
- Fenouil / mandarine / grenade / menthe / pecorino
- Fregola / légumes grillés / agrumes / coriandre / huile d'olive

Petits Plats Froids / 40g
- Burrata / huile de truffe / pousses d'épinards / citron confit
- Carpaccio de betteraves / copeaux de parmesan / pignons / pesto

Plat Chaud / 100g
- Thon / risotto / sauce tomate / olives / origan
- Mini-penne / crème de champignons / parmesan
- Poulet à la cacciatora

Fromages / 60g
- Buffet de fromages
- Confitures / pains / fruits secs / beurre

Desserts / 120g
- Clafoutis / pommes / pistache
- Tiramisu / café / cacao / grué
- Salade de fruits / limoncello / zestes de citron vert
- Cantucci / amaretti / biscuits au citron
- Fruits de bouche de saison

Les Animations / servies uniquement le soir
- Côte de bœuf rôtie / confit d'oignon à l'amaretto / butternut rôti aux épices
- Tarte au citron revisitée / crème citron / sorbet / crumble dans un verre à Martini

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

ROOF TOP GRENELLE





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 / cervelle des canuts / poivre
- Gaufres salées / champignons / comté

Petites entrées / 60g
- Pâté en croûte de canard / endives / vinaigre de Xérès
- Tartare de betteraves / chèvre frais / noix / persil

Planches / 80g
- Assortiment de charcuteries régionales
- Cornichons / pains / beurre

Salades / 80g
- Poireaux / œufs durs / agrumes / huile de cumin
- Vinaigrette de lentilles / carotte / mâche / grenade

Tartes / 60g
- Pissaladière / oignons / olives / thym
- Flamiche / poireaux / crème fraîche

Plats chauds / 100g
- Effiloché de canard / potiron / chapelure de pain d'épices
- Bouillabaisse / poissons / bouillon safrané
- Tourte feuilletée / pommes de terre / crème fraîche / persil

Fromages / 60g
- Buffet de fromages de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs et beurre

Desserts / 120g
- Poires au vin / cassis
- Flan pâtissier
- Mousse au chocolat / éclats de pistache
- Salade d'agrumes / épices / menthe / meringue

Option avec un chef / 80g
- Filet de saumon gravelax
- Griffe de jambon cru

Les Animations servies uniquement le soir
- Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre / jus réduit / truffe
- Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet

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

ROOF TOP GRENELLE





Comptoir Naturel & Flexitarien

Une cuisine plus saine et plus respectueuse de la planète, qui privilégie les produits bruts, les légumes et les fromages, tout en réduisant la place de la viande. (*)

/ 620g par convive

Velouté de saison / 100g
- Velouté de potiron / lait d'amandes / graines de courge

Focaccia / 60g
- Chèvre frais / fenouil / orange / poivre
- Houmous / pousses d'épinards / pickles d'oignons rouges

Bols santé / 80g
- Riz / edamame / mangue / carotte / betterave / sésame noir
- Riz / haricot rouge / concombre / mais / grenade / sésame doré
- Sauces soja salée et sucrée / sauce aigre douce

Quiches veggies / 40g
- Chou croquant / carotte / ricotta / raisins secs
- Patates douces / muscade / graines de chia / persil

Plats à partager / 60g
- Découpe de burratas / citrons confits au sel / huile de truffe
- Tartare de saumon / mangue / citron vert / coriandre

Cocottes à partager / 100g
- Cassoulet de la mer
- Carottes épicées / pois chiche / grenade
- Veau / estragon / moutarde de Dijon / pommes de terre grenaille / pomme verte

Fromages / 60g
- Buffet de fromages affinés d'Ile-de-France
- Confitures / pains / fruits secs / beurre

Desserts / 120g
- Pommes / poires / crumble
- Gâteau aux noix / fromage blanc
- Crème à la pistache / éclats de brownie
- Fruits de saison / fours secs et gourmandises

Option avec un Chef / 80g
- Filet de saumon gravelax
- Griffe de jambon cru

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

ROOF TOP GRENELLE





Comptoir Végétal Intense

Laissez-vous tenter par un comptoir gourmand associant légumes, fruits, céréales et légumineuses, rehaussés d'une touche croquante. (*)

/ 620g par convive

Velouté de saison / 100g
- Potiron / lait de coco / pavot
- Lentilles / bouillon / crème

Wraps / 60g
- Artichauts / carotte / coriandre / grenade
- Houmous / concombre / chou rouge / ciboulette

Tartes fines de légumes / 40g
- Pâte feuilletée / courgettes / thym / huile d'olive
- Pâte feuilletée / pommes de terre / sauge / fleurs comestibles

Bah mi aux légumes / 40g
- Cosleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Tapenade / poivron grillé / coriandre

Petits plats froids / 80g
- Aubergines rôties / sauce miso / ciboule
- Tataki de patates douces / soja / sésame / gingembre

Mini poke bowls / 80g
- Riz / pois chiche / carotte / radis / kiwi / alfafa
- Riz / haricots rouges / concombre / mangue / edamame / germes de betterave

Poêlées à partager / 100g
- Pommes de terre grenailles / carotte / panais / poires / fines herbes
- Risotto verde / cresson / edamame / brocolis

Desserts / 120g
- Quinoa /lait végétal /sucre de canne / fruits du verger
- Houmous de chocolat / muesli
- Ananas / miel / noix de coco
- Fruits de saison / sirop aux épices / menthe

Les Animations servies uniquement le soir
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron
- Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet

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