ROOF TOP GRENELLE

Les menus Signature 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



Menu Bistronomie ROOFTOP Grenelle

Cuisine tendance et soignée à base de produits de saison servie dans un esprit « bistro chic ». (*)

Repas assis.

Les entrées

Œuf parfait / crème de panais / champignons des bois / noisettes
Tataki de patates douces / gingembre / soja / mizuna / pickles
Carpaccio de Saint-Jacques / agrumes / endives rouges / huile d'olive
Crémeux de châtaigne / légumes oubliés / coulis de cresson / pomme Granny

Les plats

Filet de bar / risotto butternut / bisque de moules de bouchot au curry
Pièce de veau rôti / ganache de pommes de terre / sauce chimichurri / jeunes pousses
Filet de daurade / poireaux fondants / jus de crustacés / pulpes de carottes
Magret de canard / ganache de pomme de terre /sauce aux cèpes
Potiron mijoté au gingembre / bouillon mousseux de safran / fenouil croquant

Les desserts

Crème caramel / courge butternut / éclats de crumble pistache
Tarte au citron déstructurée / sablé / meringues / zestes de citron vert
Mini babas / sirop de café / chantilly au chocolat
Fruits exotiques en pavlova / sorbet mangue / fruits de la passion

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.

Végétarien.

ROOF TOP GRENELLE



Menu Gastronomie ROOFTOP Grenelle

Cuisine d'instinct réalisée avec un très grand soin par nos chefs, toujours d'inspiration gourmande, où le dressage des assiettes se dispute la vedette avec les goûts et les textures des recettes (*)

Repas assis.

Les entrées

Noix de Saint-Jacques / potiron / citron caviar / pousses germées / fleurs
Gravelax de magret de canard / panais / agrumes / enokis / grenade
Crème prise à l'huile de truffe blanches / bouillon mousseux de cèpes / noisettes
Tartare de légumes d'hiver / algues / homard du Maine / pickles de concombre

Les plats

Filet de bœuf / pommes Anna / mini-poireaux à la flamme / jus aux brisures de truffes
Filet de barbue / potiron au gingembre / fenouil croquant / bouillon mousseux de safran
Lotte rôtie nacrée / riz vénéré / sucrine braisée / jus de carotte / citron vert
Filet de veau rosé / confit d'oignon rouge / amaretto / butternut aux épices
Légumes oubliés rôtis en cocotte / champignons / truffe noire / pistou d'herbes

Les desserts

Crème prise à la pistache / sorbet pomme verte / riz soufflé / pomme Granny
Ananas Victoria rôti / glace vanille / caramel fleur de sel / piment doux
Macaron / crème citron / mandarine / salade jeunes pousses / miel
Forêt noire revisitée / Amarena / grué de cacao / chantilly à la vanille de Madagascar

En Option / Les Fromages

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

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

Végétarien.