

Déjeuner avec vue au

Rooftop

de 12h00 à 14h00

du lundi au samedi

Côté salé

Tartare de saumon à la mangue accompagné de pommes grenailles et mesclun	Entrée: 12 € / Plat: 18.50€
Burrata sur lit de tomates au basilic et jambon cru	Entrée: 10 € / Plat: 15€
Salade de saumon fumé accompagné de pommes de terres marinées	Entrée: 10 € / Plat: 16.50€
Brochette de saumon accompagné de pommes grenailles et mesclun	17.50€
Brochette de poulet mariné, salade exotique accompagné de pommes grenailles et mesclun	14€
Brochette de bœuf à la plancha accompagné de pommes grenailles et mesclun	16 €
Le traditionnel tartare de bœuf accompagné de pommes grenailles et mesclun	Entrée : 12€ / Plat 16.50€

Côté sucré

Tiramisu de biscuits Roses de Reims	8€
Tartelette aux fruits de saison	8€
Riz au lait à la mandarine et orange	8€
Choco noisette	8€
Café / Thé gourmand	10€

Lunch with view at the

Rooftop

from 12:00pm to 2:00pm

from Monday to Saturday

Salty side

Salmon tartare with mango
with grainy apples and mixed green

Starter: 12 € / Flat: 18.50€

Burrata on bed of tomatoes with basil and raw ham

Starter: 10 € / Flat: 15€

Smoked salmon salad,
with marinated potatoes

Starter: 10 € / Flat: 16.50€

Salmon skewer
with grainy apples and mixed greens

17.50€

Marinated chicken skewer, exotic salad
with grainy apples and mixed greens

14€

Beef brochette à la plancha
with grainy apples and mixed greens

16 €

The traditional beef tartare
with grainy apples and mixed greens

Starter: 12€ / Flat 16.50€

Sweet side

Tiramisu of cookies Roses de Reims

8€

Fruit tart in season

8€

Milk rice with tangerine and orange

8€

Choco hazelnut

8€

Coffee/ Gourmet tea

10€