

# ROOF

## AU MENU

Une carte aux influences japonaises propice au partage et à la convivialité.

### MENU

80€ TTC PAR PERSONNE  
Menu cocktail dînatoire 12 pièces\*

### ENTRÉES & MAKI

Maki saumon – avocat, tenkasu, kizami wasabi  
California tacos – crabe, guacamole, concombre, tobiko  
Croq' sando – pain brioché toasté, pastrami de boeuf, scamorza fumé

### TRIO DE GYOZAS

Gyoza de bœuf angus confit & pak choi – sauce soja vinaigré  
Gyoza de black cod & crevettes au miso sucré – dip soja vinaigré  
Gyoza végétarienne - ponzu végétarien

### PLATS

Mini brochettes de saumon grillé – cébette & sauce gingembre relevée  
Mini brochettes de bœuf angus grillé – shishito & jus soja corsé  
Mini brochettes de patate douce crispy – façon okonomiyaki & sauce tonkatsu

### DESSERTS

Cheesecake de saison Benoit Castel  
Assortiment de macarons à croquer enrobés de chocolat : Mogador - Infiniment Chocolat

\* Le Chef travaillant avec des produits locaux et de saison, nos menus évoluent au fil des saisons et peuvent être soumis à des modifications

