

Mardi midi - Dimanche midi
12h00 - 14h30 | 19h30 - 22h30

Happy Hour
18h00-20h00



25 rue Louis Blanc
75010 Paris
01 42 82 11 37
hello@roast-paris.fr
www.roast-paris.fr

STARTERS

| | | | |
|----------------------|---|--|----|
| Pépites de poulet x4 | 7 | Planche du Roast | 17 |
| Rillettes de poulet | 6 | 3 Ailes, 3 Pépites, Burrata 125g et Rillettes de poulet | |
| Burrata 125g | 7 | Planche chicken power | 17 |
| Ailes de poulet x4 | 6 | 3 Ailes, 3 Pépites, Bruschettas et Emincé de poulet | |

CHICKEN

| | | | | | |
|--------------|--|---|-------------|--|----|
| QUART |  | 7 | DEMI |  | 12 |
|--------------|--|---|-------------|--|----|

SIDES

| | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
| Salade verte | 3 | Poêlée de légumes du moment | 5 |
| Coleslaw | 4 | Gratin Dauphinois au St Nectaire | 6 |
| Froast <i>frites au parmesan, persil et ail</i> | 5 | Mais grillé | 5 |
| Frites | 4 | Ecrasé du moment | 6 |

SALADS

| | | | |
|---|----|--|----|
| <i>Salade d'aubergines rôties, sauce tahini</i> | 11 | <i>Salade du Roast façon César</i> | 11 |
|---|----|--|----|

CHICKEN BURGER

| | |
|--|----|
| <i>galette d'effiloché de poulet fermier, St Nectaire, pickles, mayonnaise à l'estragon, sauce barbecue & buns maison servi avec l'accompagnement de votre choix</i> | 16 |
|--|----|

DESSERTS

| | | | |
|--------------|---|--|---|
| Tiramisu | 6 | Fromage blanc et caramel au beurre salé | 5 |
| Cheese Cake | 6 | Trio de fromages | 7 |
| Crème brûlée | 6 | | |

SOFTS & HOT DRINKS

| | | | | | |
|-------------------|------------------|-------------|-------------------|--------------------------------|-----|
| Coca 33cl | Classic / Zero | 3,8 | Happy Hour 2,5 | Café <i>bio Ville de Paris</i> | 1,8 |
| Orangina 33cl | | 3,8 | 2,5 | Café long <i>100% arabica</i> | 2 |
| Jus de fruit 20cl | | 3,6 | | Café crème /Capuccino | 4 |
| Limonade 33cl | | 3,8 | | Thé Noir/Vert | 4 |
| Perrier 33cl | | 3,8 | 3 | Frappuccino | 5 |
| San Pellegrino | 1/4L 1/2L 1L | 3,2 5 7 | | | |
| Vittel | 1/4L 1/2L 1L | 2,8 4 6 | | | |

BIERES CIDRES

| | demi | pinte | Happy Hour | | bouteille |
|----------------|------|-------|---------------|---------------------------|-----------|
| Gallia | 4 | 7 | 5 | D&D Trouble 33cl | 6 |
| Vedett Blanche | 4 | 7 | 5 | D&D Indigo IPA 50cl | 8 |
| Vedett IPA | 5 | 8 | 6 | D&D Mission Pale Ale 33cl | 6 |
| Appie Brut | 4 | 7 | 5 | Gallia Lager 33cl | 6 |
| | | | | Gallia Blanche 33cl | 6 |
| | | | | Appie Brut 33cl | 5 |

BLANCS

| | | verre | bouteille |
|---|---|-------|-----------|
| Côtes de Gascogne - ... Entre Amis 2014 - Domaine du Have | 6 | 19 | |
| Pays d'Oc - Chardonnay Villa Blanche 2015 - Calmel Joseph | 6 | 21 | |
| Côtes du Rhône - Variations 2015 - Domaine Maby | 6 | 23 | |
| Entre-Deux-Mers - Saint Pierre 2016 - Château Ferran | 7 | 25 | |
| Alsace - Pinot Blanc 2014 - Zinck | 7 | 26 | |
| VDF - Dena Dela - Egiategia Emmanuel Poirmeur | | 28 | |
| Sancerre - Alphonse Mellot 2014 | | 39 | |
| Pessac-Léognan - Château Mancèdre 2014 | | 42 | |

ROSÉS

| | | | |
|--|---|--------|----|
| Côtes du Roussillon - Domaine Jonquères d'Oriola - Gris Gris | 5 | 22 | |
| | | magnum | 40 |

ROUGES

| | | | |
|---|---|----|--|
| Pays d'OC - Pinot Noir Villa Blanche 2015 - Calmel Joseph | 6 | 22 | |
| Bourgueil - Diptyque 2015 - Domaine de la Chevalerie | 7 | 25 | |
| Côtes du Rhône - Lou Pitchoun 2016 - Domaine des Gravennes | 6 | 23 | |
| Graves - Hautes Gravières 2015 - Dourthe | 7 | 28 | |
| Minervois - La 50/50 2014 - Domaine Anne Gros et Jean Paul Tollot | | 30 | |
| Crozes Hermitage - Les Champs Fourné 2016 - Dom. des Entrefaux | | 35 | |
| MAGNUM - Saumur Champigny - Les Poyeux 2015 - Robert et Marcel | | 45 | |

CHAMPAGNES

| | |
|-----------------------|----|
| Roederer brut premier | 62 |
| Thienot brut | 45 |

SPIRITUEUX

| | | | |
|-----------------------|---|------------------------|---|
| Nikka from the barrel | 9 | Matusalem Gran Reserva | 8 |
| Botran Reserva | 7 | Jura Legacy | 8 |

GIN & TONICS



| | |
|--|------|
| Monkey 47 Notes poivrées, épicées & fruitées SPM Tonic | 11 |
| Tanqueray Pointes nobles d'acidité et d'amertume SPM Tonic | 8,5 |
| Gin Mare Aux plantes aromatiques méditerranéennes 1724 Tonic des Andes | 10,5 |
| VL92 Notes botaniques, d'agrumes & de coriandre SPM Tonic Gingembre & Cardamome | 10,5 |
| The Botanist Islay Dry Notes botaniques & florales Fever Tree Mediterranean Tonic | 10 |

COCKTAILS

| | |
|--|------|
|  Espresso Martini Vodka Ketel One Liqueur de café Kahlua & espresso | 10 |
|  Mint & strawberry sans alcool Jus de citron Framboises & Menthe | 6,5 |
|  Dark 'n' Stormy Rhum Gosling Black Seal Thomas Henry Ginger Beer & Citron vert | 11 |
|  Moscow Mule Vodka Ketel One Old Jamaica Ginger Beer & Citron vert | 10,5 |