

Bienvenue chez Roast! Dans votre assiette, tout est fait maison
et tout est fait sous vos yeux!

LUNCH DEAL/ du lundi au vendredi (12h - 14h30)

10€ quart de poulet ou demi magret de canard (150g)
+ accompagnement au choix

15€ demi poulet ou magret de canard entier (300g)
+ accompagnement au choix

4€ dessert maison au choix

2€ limonade maison

STARTERS

Planche du Roast 17
*3 pépites nature, 3 pépites gorgonzola,
Burrata 125g et houmous corail*

Pépites de poulet nature x4 7

Pépites de poulet gorgonzola x4 7

Burrata 125g 6

Oeuf mollet à la chapelure d'amande 3,2

POULET

poulet fermier jaune de Normandie,
Label rouge

Quart de poulet (150g) 8

Demi poulet (300g) 13

Poulet entier (600g) 23

MAGRET DE CANARD

origine France

Demi magret (150g) 8

Magret entier (300g) 13

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte & crudités 5

Froast frites au parmesan, persil et ail 5

Frites 5

Frites de patate douce 5

Asperges vertes 5

sauce mousseline à la ciboulette

Maïs grillé 5

Purée de pommes de terre 5

SALADE

Salade du Roast façon césar boulettes d'effiloché de poulet et
fromage frais, salade romaine, sauce césar et parmesan 12

STEAK TARTARE

origine France

*Tartare de boeuf charolais 180g
haché au couteau, à assaisonner
servi avec un accompagnement au choix* 16

CHICKEN BURGER

*galette d'effiloché de poulet rôti
cheddar, oignons confits
mayonnaise à l'estragon
& sauce barbecue*

servi avec un
accompagnement au choix 16

PULLED CHICKEN BURGER

*pulled chicken épicé
cheddar
oignons confits
sauce barbecue*

servi avec un
accompagnement au choix 16

DUCK BURGER

*confit de canard
cheddar
sauce crème & gorgonzola
oignons confits*

servi avec un
accompagnement au choix 16

DESSERTS

tiramisu 6

cheese cake coulis de fruits rouges 6

fromage blanc caramel & beurre salé 6

fraises chantilly & mascarpone 6

SOFTS & HOT DRINKS

Coca 33cl	<i>Classic / Zero</i>	3,8	Café	<i>bio Ville de Paris</i>	1,8
Orangina 33cl		3,8	Noisette	<i>100% arabica</i>	2
Citronnade	<i>orange, citron & gingembre</i>	5	Double espresso		3,5
Limonade 33cl		3,8	Café long/ Décaféiné		2
Perrier 33cl		3,8	Café crème /Capuccino		4
San Pellegrino	<i>1/4L 1/2L 1L</i>	3,2 5 7	Thé <i>Noir/Vert</i>		4
Vittel	<i>1/4L 1/2L 1L</i>	2,8 4 6	Frappuccino		5
			Chocolat		5

BIERES CIDRES

Gallia	<i>blonde légère brassée à Pantin</i>		<i>demi pinte</i>	4	7
Vedett Blanche				4	7
Vedett IPA	<i>amertume et notes d'agrumes</i>			5	8
Cidre Brut bio Fils de Pomme	<i>de Normandie</i>			4	7

VIN BLANC

Côtes de Gascogne - ... Entre Amis 2014 - Domaine du Have	7	23	<i>verre bouteille</i>
Pays d'Oc - Chardonnay Villa Blanche 2016 - Calmel Joseph	7	23	
VDF - Dena Dela - Egiategia Emmanuel Poirmeur		25	
Roussette de Savoie - Château de Mérande 2015		27	
Pessac-Léognan - Château Mancèdre 2014		32	

ROSÉ

Côtes du Roussillon - Domaine Jonquères d'Oriola - Gris Gris	6	22	<i>magnum</i>
		40	

ROUGE

Espagne biodynamie - tempranillo - Gran Cerdo 2016		25
Côtes du Rhône 2015 - Le Temps est venu - Stéphane Ogier	7	25
Vin de France - Domaine d'Ouréa - tire bouchon 2016	7	26
Minervois 2015 - Les Traverses - Domaine de Courbissac		27
Côtes de Bordeaux - Castillon - Amphora 2015	7	27
Graves - Hautes Gravières 2015 - Dourthe	7	25
Saumur Champigny - Domaine Chancelle 2016		26

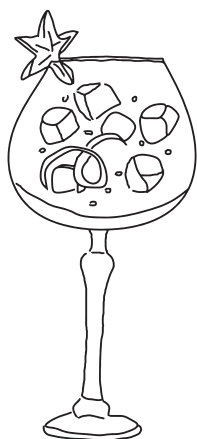
CHAMPAGNE

Thienot brut		45
---------------------	--	----

SPIRITUEUX

whisky Akashi	9	rhum Matusalem	8
rhum Botran Reserva	7	whisky Jura Legacy	8

GIN & TONICS



Tanqueray	8,5
<i>Pointes nobles d'acidité et d'amertume SPM Tonic</i>	
Gin Mare	10,5
<i>Aux plantes aromatiques méditerranéennes 1724 Tonic des Andes</i>	
VL92	10,5
<i>Notes botaniques, d'agrumes & de coriandre SPM Tonic Gingembre & Cardamome</i>	
The Botanist Islay Dry	10
<i>Notes botaniques & florales Fever Tree Mediterranean Tonic</i>	

COCKTAILS



Espresso Martini	10
<i>Vodka Ketel One Liqueur de café Kahlua & espresso</i>	

Mint & strawberry	6,5
<i>sans alcool Jus de citron Framboises & Menthe</i>	



Dark 'n' Stormy	11
<i>Rhum Gosling Black Seal Thomas Henry Ginger Beer & Citron vert</i>	

Moscow Mule	10,5
<i>Vodka Ketel One Old Jamaica Ginger Beer & Citron vert</i>	

