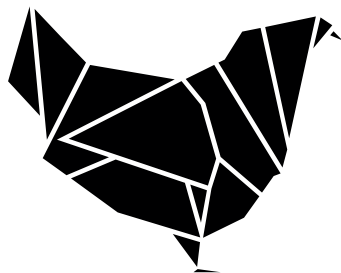


Mardi midi - Dimanche midi
12h00 - 14h30 | 19h30 - 22h30

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



ROAST
Paris

Bienvenue chez Roast!

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

FORMULE/ LUNCH

mardi au vendredi (12h - 14h30)

quart de poulet (150g) + side au choix **10€**
demi poulet (300g) + side au choix **15€**
dessert au choix + **4€**

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		8	DEMI		13	ENTIER		19
--------------	---	---	-------------	---	----	---------------	---	----

SIDES

(accompagnements)

Salade verte	4	Poêlée de légumes du moment	5
Coleslaw	5	Gratin Dauphinois au St Nectaire	6
Froast frites au parmesan, persil et ail	5	Mais grillé	6
Frites	5	Ecrasé du moment	6

SALADES

Salade d'aubergines rôties, sauce tahini	12	Salade du Roast façon césar	12
---	----	--------------------------------	----

CHICKEN BURGER

galette d'effiloché de poulet rôti, St Nectaire, pickles d'oignons rouges, mayonnaise à l'estragon & sauce barbecue	16	servi avec le side de votre choix	
--	----	--------------------------------------	--

DESSERTS

Tiramisu	6	Fromage blanc et caramel au beurre salé	6
Cheese Cake	6	Trio de fromages	7
Mousse au chocolat	6		

SOFTS & HOT DRINKS

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

BIERES CIDRES

	demi	pinte
Gallia blonde légère brassée à Pantin	4	7
Vedett Blanche une blanche comme on les aime	4	7
Vedett IPA amertume et notes d'agrumes	5	8
Cidre Appie Brut de Normandie	4	7
Cidre Appie Brut bouteille 33cl	5	

BLANCS

	verre	bouteille
Côtes de Gascogne - ... Entre Amis 2014 - Domaine du Have	7	23
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
Sancerre - Alphonse Mellot 2014		32
Pessac-Léognan - Château Mancèdre 2014		32

ROSÉS

Côtes du Roussillon - Domaine Jonquères d'Oriola - Gris Gris	6	22
	magnum	40

ROUGES

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
Italie - Valle Martello - Montepulciano d'Abruzzo 2014	7	26
Minervois 2015 - Les Traverses - Domaine de Courbissac		27
Côtes de Bordeaux - Castillon - Amphora 2015	7	27
Graves - Hautes Gravières 2015 - Douthe		28
Saumur Champigny - Domaine Chancelle 2016		29
Morgon 2016 - Georges Descombes		30

CHAMPAGNE

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