

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*

**Oeuf mollet à la chapelure d'amande** 3,2

**Pépites de poulet nature x4** 7  
**Pépites de poulet gorgonzola x4** 7  
**Burrata 125g** 6

### 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 d'aubergines rôties au miel, quinoa, saumon fûmé et parmesan** 9  
**Salade de burratina, tomates confites, jambon de parme et sauce pesto** 10

### 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

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

## BIERES CIDRES

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

## VIN BLANC

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

## ROSÉ

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

## ROUGE

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

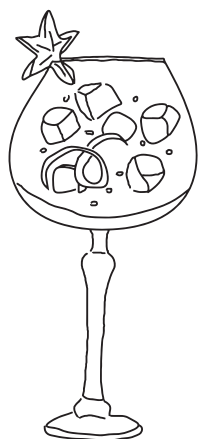
## CHAMPAGNE

<b>Thienot brut</b>		45
---------------------	--	----

## SPIRITUEUX

<b>whisky Akashi</b>	9	<b>rhum Matusalem</b>	8
<b>rhum Botran Reserva</b>	7	<b>whisky Jura Legacy</b>	8

## GIN & TONICS



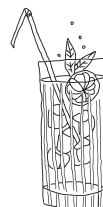
<b>Tanqueray</b>	8,5
<i>Pointes nobles d'acidité et d'amertume SPM Tonic</i>	
<b>Gin Mare</b>	10,5
<i>Aux plantes aromatiques méditerranéennes 1724 Tonic des Andes</i>	
<b>VL92</b>	10,5
<i>Notes botaniques, d'agrumes &amp; de coriandre SPM Tonic Gingembre &amp; Cardamome</i>	
<b>The Botanist Islay Dry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

## COCKTAILS



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

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



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

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

