

RESTAURANT PANORAMIQUE

BY LE ROOF



La Cheffe Lori Moreau orchestre avec délicatesse et féminité un bal raffiné des saveurs. Artisan du goût, elle puise son inspiration dans ce que lui offrent la nature, le terroir local ou les producteurs choisis avec soin. Cuisine végétalisée, cuisine inspirée...

Une expérience épicurienne au sommet.

Cheffe Lori Moreau orchestrates with delicacy and femininity a refined harmony of flavours. A craftswoman of taste, she draws her inspiration from what nature offers her, the local soil or carefully selected producers. Vegetable-based cuisine, inspired cuisine...

An epicurean experience at the top.

LE **roof**

Cette carte vous propose une cuisine fraîche et moderne. L'ensemble des produits est choisi avec soin.

La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

This menu offers a fresh and modern cuisine. All the products are carefully selected.

The list of allergens is available upon request at the welcome desk.

Net prices in euros, taxes and services included.

NOS PRODUCTEURS

OUR PRODUCERS



Alexandre Polmard
Label « Héritage »



Boucherie Agricole
- **Marché Forville**
Viandes d'origine
française



Les Pêcheries
Poissons



Hervé Mons
MOF - La fromagerie
du Cannet



La Plume Blanche
Œufs Bio de Provence



Moulin de la Cravenco
AOP Huile d'Olive



Producteurs réunis
Fruits & Légumes



Volailles
Terre de Toine, Pierlas 06

Cette carte est élaborée à partir de produits de grande qualité.

Une cuisine végétale et gourmande qui évolue au fil des saisons. Lori Moreau et ses producteurs partenaires ont noué au fil du temps une relation sincère et solide avec un maître-mot : la confiance. Nos producteurs ont le goût du travail bien fait, tous partagent le respect du produit. Notre établissement met en place des actions contre le gaspillage alimentaire : nous trions nos biodéchets et organisons la collecte par la société azuréenne Apeyron. Notre Maître d'hôtel est à votre disposition afin de préparer votre « Gourmet Bag » si vous ne parvenez pas à terminer vos mets.

—

This menu is made from high quality products.

A vegetable and gourmet cuisine that evolves with the seasons. Lori Moreau and her partner producers have built up a sincere and solid relationship over the years, with one key word: trust. Our producers have a taste for work well done, and all share a respect for the product. Our establishment implements actions against food waste: we sort our bio waste and organise the collection by the Côte d'Azur company Apeyron. Our Maître d'hôtel is at your disposal to prepare your "Gourmet Bag" if you are unable to finish your dishes.

POUR COMMENCER...

TO START...

LE MAQUEREAU | THE MACKEREL

20€

Mariné puis cuit à la flamme, textures d'avocat et de pamplemousse.

Marinated then flame-cooked, textures of avocado and grapefruit.

LES PETITS POIS | THE PEAS

16€

Tartelette croustillante, ricotta à la menthe fraîche et citron confit.

Crispy tart, ricotta with fresh mint and confit lemon.

LES ASPERGES | THE ASPARAGUS

18€

Asperges vertes rôties, jaune d'œuf confit, sauce hollandaise à l'oseille.

Roasted green asparagus, confit egg yolk, hollandaise sauce with sorrel.

L'OIGNON DOUX | THE ONION

16€

Délicate soupe à l'oignon en consommé servi froid.

Delicate onion soup served cold.

POUR SUIVRE...

TO FOLLOW...

LA MER | THE SEA

LA LOTTE | THE MONKFISH

44€

Rôtie au lard fumé, composition de petits pois à la française.

Roasted with smoked lard, French-style peas

LE TURBOT | THE TURBOT

40€

En cuisson douce, paupiettes de blettes en farce fine,
beurre blanc perlé à l'huile d'aneth.

*Slow-cooked, stuffed chard paupiettes,
beurre blanc sauce with dill oil.*

LA CANNA-BOUILLE | THE CANNA-BOUILLE

38€

Soupe et poissons de roche, rouille safranée et croûtons dorés.

Fish soup with locally caught fish, saffron rouille and golden croutons

roof
LE

LA TERRE | THE EARTH

L'AGNEAU | THE LAMB

38€

Selle d'agneau farcie aux fruits secs,
composition de carottes aux parfums d'Orient.

*Saddle of lamb stuffed with dried fruits,
assortment of carrots with Oriental flavours.*

LE BŒUF « HÉRITAGE » | THE "HERITAGE" BEEF

49€

Filet de bœuf rôti, polenta en deux cuissons,
maïs grillés et en écume, jus au porto.

Roasted beef fillet, polenta, grilled corn, Port sauce.

LE CANARD | THE DUCK

40€

Magret en cuisson douce, brocolis confits au sarrasin,
sauce crémeuse citronnelle et gingembre.

*Slow-cooked duck breast, confit broccoli with buckwheat,
creamy lemongrass and ginger sauce.*

CÔTÉ VÉGÉTAL | *THE VEGETABLES*

LES RAVIOLES AUX ASPERGES | *THE ASPARAGUS RAVIOLI* **34€**

Crème de parmesan aux morilles et citron confit.

Parmesan cream with morel mushrooms and confit lemon.

LES LÉGUMES PRINTANIERS | *THE SPRING VEGETABLES* **29€**

Composition de légumes pochés dans un bouillon
parfumé à la citronnelle et au gingembre.

Seasonal vegetables poached in a lemongrass and ginger broth.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON | *THE HOMEMADE SIDES*

Le cookpot de légumes de saison | *The seasonal vegetable cookpot* 9€

Pommes frites | *French fries* 9€

Pommes purée | *Mashed potatoes* 9€

Salade verte | *Green salad* 8€

POUR FINIR EN DOUCEUR...

TO FINISH ON A SWEET NOTE...

LES FROMAGES | THE CHEESES **16€**

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF).

Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

LE CHOCOLAT | THE CHOCOLATE **14€**

Ganache au chocolat sur un biscuit cacao, fruit de la passion, crème glacée au sésame.

Chocolate ganache on a cocoa biscuit, passion fruit, sesame ice cream.

LE SOUFFLÉ | THE SOUFFLÉ **16€**

Soufflé à la pistache, sorbet framboise.

Pistachio soufflé, with raspberry sorbet.

LA FRAISE | THE STRAWBERRY **14€**

Textures de fraises, sablé au sarrasin, crème légère au basilic.

Textures of strawberry, buckwheat shortbread, basil cream.

LA POMME ET LE KIWI | THE APPLE AND THE KIWI **14€**

Fraîcheur de fruits à la noix de coco, meringue croquante.

Fresh fruits with coconut, crunchy meringue.

roof
LE