

ROOFTOP

BAR À COLLAB

AU FÛT

LEGIA PILS / 2.60
LEGIA TRIPLE / 3.00
AFFRANCHIE / 3.00
UNEXPECTED IPA / 3.40
FRUITÉE / 2.60

SOFTS

HOMEMADE ICE TEA / 3.90
COCA-COLA / 3.00
BRU / 2.50 - 5.00 - 8.00

SPRITZERS

APÉROL LÉGENDAIRE / 8.50
SPICY MANGO & BASILIC / 9.00
LIMONCELLO / 9.00
CRODINO (N.A.) / 5.00

LES BULLES

MISTINGUETT (CAVA) / 6.50 - 24.00
PIERRE GOBILLARD (CHAMPAGNE) / 11.00 - 72.00
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT (CHAMPAGNE)
/ 12.00 - 84.00

CAFÉ

CAFÉ - DÉCA / 2,50
THÉ / 3.00
ESPRESSO / 2.20
CAPPUCCINO / 3.00
LATTE MACCHIATO / 3.00

BAR À JUS

DETOX / 5.50
PAULETTE / 6.00

LA CAVE

ROUGE

TOR DEL COLLE RISERVA - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - ITALIE / 5.40 - 29.00
Médaille d'argent à l'International Wine & Spirit Competition.
Sec, frais avec des notes de vanille & de fruits rouges.

A PRIORI - VIN BIO - LIÈGE / 6.50 - 35.00

Robe brillante et limpide de couleur grenat. Nez expressif sur des arômes de fruits frais, d'épices & de notes boisées.

BLANC

LA SASTRERIA - 100% GRENACHE - ESPAGNE / 4.90 - 26.90

Note florale, sec à l'entrée avec des sensations fruitées, touches d'agrumes, une acidité qui apporte de la fraîcheur.

A CAPELLA - VIN BIO - LIÈGE / 6.50 - 35.00

Aromes d'agrumes et de fruits à chair blanche bien murs. Bouche souple, ronde et fraîche.

ROSÉ

LA SASTRERIA - 100% GRENACHE - ESPAGNE / 4.90 - 26.90

Léger et fruité, avec une belle tenue en bouche et un gras bien équilibré.

GIN & MIXERS

BULLDOG - Zeste de pamplemousse & baies de genièvre / 8.00

LIÈGIN - Chocolat & zeste d'orange / 10.00

PANDA - Zeste d'orange & basilic / 9.00

GIN DE NAMUR - Romarin & baies de genièvre / 8.00

PALAWAN - Ananas & Vanille / 8.00

NOMAD - Zestes d'orange & clémentine / 9.00

GIN MARE - Basilic & zestes d'orange / 9.00

FEVER TREE / 3.00

Indian Classic

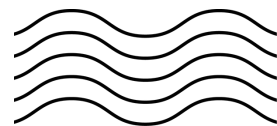
Elderflower

Clementine

Mediterranean

Ginger Beer





ROOFTOP

CARAVAN BAR

THE CLASSICS

MEDITERRANEAN PEARL DIVER / 12.50

Gin Mare, Rhum brun, angostura, Gardenia Mix, Romarin & pointe de cannelle

SEXY TOM COLLINS / 10.00

Gin Sipsmith, lime, sirop de groseilles & pétales de rose

ENZONI / 9.50

Gin Sipsmith, Campari, Muscat camomille & citron

MARTINI DRY / 12.00

Martin Millers, Vermouth Dry Noillyprat & citron

NEGRONI / 10.00

Gin Gordon, Campari, Vermouth Carpano & orange

SIGNATURES

LE 1901 / 12.00

Pisco Démonio, Cognac Courvoisier, crème de pistache & marmelade d'orange

LE GRAND POSTIER / 13.00

Tequila Roaster rojo & soda acidulé maison au Marasquin

FROM VOLGA WITH LOVE / 9.50

London Dry Gin, cordial de vin rouge infusé à chaud au gingembre

SIBERIAN KISS / 10.00

Vodka Zubrovka Biala, vermouth de prosecco épicé, sirop de vanille de Madagascar, jus de poire bio & lime

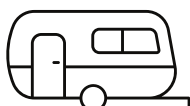
MOCKTAILS

FIRST DATE / 6.50

Limonade maison aux saveurs des Balkans

LITTLE KISS / 6.50

Cordial de pamplemousse, Ginger beer & Romarin

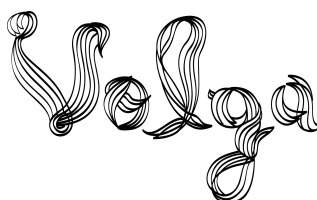


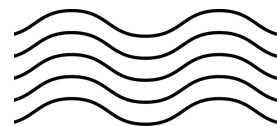
Note :

Les cocktails du Volga sont servis uniquement à la CARAVAN BAR située sur la terrasse



X





ROOFTOP

FOOD LAB

SUKMA - 16 AU 19 JUIN 2022

SATE AYAM MADURA - 13

Satés de poulet façon Madura – barre du riz compact – pickles de crudités – sauce cacahuète – krupuk de manioc

NASI GORENG - 12

Riz sauté traditionnel Indonésien avec une pâte d'épices, sauce soja caramélisé et dés de filet de poulet, surmonté d'un oeuf sur le plat

MIE GORENG AYAM - 12

Nouilles sautées traditionnelles Indonésiennes avec légumes, filet de poulet effiloché et sauce soja caramélisée

CEMILAN - 14

Assiette mixte avec Lumpiahs - Lemper - Balas Balas - Perkedels Jagung - Martabaks

NASI KUNING - TEMPE KERING - URAP - 9 (VEGGIE)

Riz au Curcuma - Salade de Tempe - Salade Balinaise avec coco râpé et curcuma

GADO GADO - 9 (VEGGIE)

Salade de légumes croquants cuits à la vapeur - Tempe - sauce cacahuète

DESSERTS

DADAR GULUNG - 7

Crêpes balinaises à la chlorophylle de Pandan et coco rapé

RUJAK - 7

Salades de fruits avec sauce tamarin sucrée

FORMULE BRUNCH - 19/6 MIDI

ROTI JALA, PASTEL, RISOLE - 10

Encas salés indonésiens

SERABI MANIS - 7

Pancakes javanais (gluten free) avec sirop de sucre de coco

BUBUR KACANG HIJAU - 7

Haricots mungo, cannelle, lait de coco & sirop de sucre de coco

CAKE PANDAN - LAPIS - LAPIS LEGIT - 11

3 authentiques évasions sucrées Indonésiennes

Pour 2 personnes, nous vous conseillons 4 à 5 assiettes. Bon Appétit !

