

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

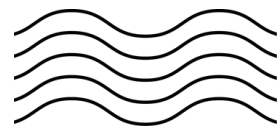
LA SASTRERIA - 100% GRENACHE - ESPAGNE / 4.90 - 26.90
Léger et fruité, avec une belle tenue en bouche et un gras bien équilibré.

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, jus de pamplemousse, romarin & cannelle

SEXY TOM COLLINS / 10.00

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

ENZONI / 9.50

Gin Sipsmith, Campari, apéritif maison à la camomille & lime

MARTINI DRY / 12.00

Martin Millers, Vermouth Dry Noillyprat

NEGRONI / 10.00

Gin Gordon, Campari, Vermouth Carpano & orange

SIGNATURES

LE 1901 / 12.00

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

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

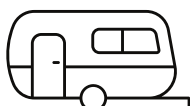
MOCKTAILS

FIRST DATE / 6.50

Limonade maison aux saveurs de l'Orient

LITTLE KISS / 6.50

Cordial de pamplemousse, Ginger beer & Romarin

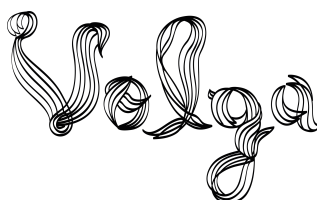


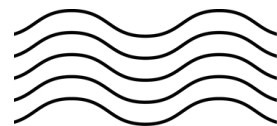
Note :

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



X





ROOFTOP

FOOD LAB

HYGGE - 26 AU 29/08

Apéro houmous / 5.00

Bâtonnets de carotte et tomates cerises avec du houmous maison

SALADES

Jules Bowl / 12.90

Salade romaine, tomates, oignons, poulet, croûtons de parmesan maison, parmesan, avocat, vinaigrette

Jules Bowl Party / 25.00

Un Jules Bowl, mais en plus grand et à partager !

Who Mous / 12.90

Jeunes épinards, lentilles marinées, oignons rouges tranchés, feta grecque, falafels, granola salé, houmous maison, citron vert et herbes fraîches

Who Mous Party / 25.00

Un Who Mous, mais en plus grand et à partager !

HUGS

Hug Jules / 7.00

Un Jules Bowl, mais servi dans une tortilla !

Hug Who Mous / 7.00

Un Who Mous, mais servi dans une tortilla !

Hug Party / 25.00

Assortiments de 4 hugs à partager

DESSERTS

Tartelette crumble pomme / 4.50

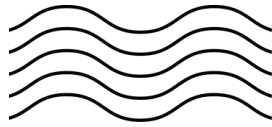
Tartelette chocolat / 4.50

Cookie maison / 3.00



ROOFTOP

FOOD LAB



Le Rooftop est ouvert tous les weekends, du vendredi au dimanche, de 12h à 22h.

Le Food Lab propose régulièrement des collaborations avec des chefs invités, toujours autour de petits plats à partager. Le samedi soir, un DJ assure l'ambiance sur le Rooftop !

Sur le Rooftop, c'est self-service !

Rendez-vous à nos différents comptoirs pour prendre vos consommations, côté débarrassage, on s'occupe de tout !

AGENDA FOOD LAB & MUSIC

- W-E du 26 au 28 août :
 - Food Lab : Hygge
 - Music - Samedi 27 août : Edward Vee (18h-22h)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



@lagrandposte



@lagrandposte

À BIENTÔT !

