

# 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.

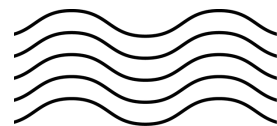
## GIN & MIXERS

---

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

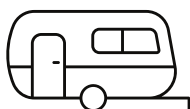
---

FIRST DATE / 6.50

Limonade maison aux saveurs de l'Orient

LITTLE KISS / 6.50

Cordial de pamplemousse, Ginger beer & Romarin

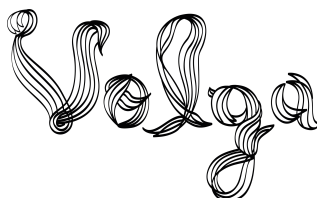


**Note :**

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

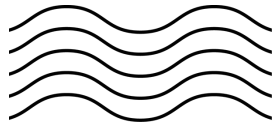


X



# ROOFTOP

## FOOD LAB



**YAKA AFROTORIA - 5 AU 7/08**

---

### **PLANCHE APÉRITIVE : L'Afrokiff**

Houmous de niebe ou crème de safou, Pastel au thon, Ailes de poulet Yaka marinées aux 7 épices, Guaca mangue, Pain libainais - 15 €

### **PLATS À PARTAGER**

Poulet Yassa "comme Mama" : oignons, olives, poivrons, riz - 14 €

Brochette de boeuf de Kinshasa marinée à la moutarde, épices rares africaines et citrons verts - 11 €

Samoussas : feuilletés farcis à la viande boeuf et veau, soja, carottes, persil, coriandre - 9 €

Makemba : les fameux morceaux de banane plantain frits, accompagné d'une sauce tomate - 8 €

Maïs grillés au four enrobés d'une sauce mayonnaise aux 7 épices et de noix de coco râpé - 9 €

### **DESSERT**

Pain perdu au lait de coco, fruits rouges, sirop de bissap - 8 €

---

**BON APPÉTIT !**

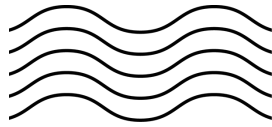
**Pour 2 personnes, nous vous conseillons de partager 4 à 5 assiettes.**



**Yaka.**  
AFROTORIA

# 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 !

### AGENDA FOOD LAB & MUSIC

---

- W-E du 12 au 14 août :
  - Food Lab : La Taqueria
  - Music - Samedi 13 août
    - 14h00 - 15h30 : antoine. B2B KLM (TRUST)
    - 15h30 - 17h00 : Phil B2B VLNTNVRRT (Reboot)
    - 17h00 - 18h30 : Compact Disc
    - 18h30 - 20h00 : ZYam (Optimal Bass)
    - 20h00 - 22h00 : B2B2B2B2B2B
- W-E du 19 au 21 août :
  - Food Lab : Dim's
  - Music - Samedi 20 août : Smako (18h-22h)
- 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 !**

