LA CARTE



LE ROAST CAFE

FRENCH STEAK HOUSE

UNE PAUSE GOURMANDE, À VOTRE RYTHME

LE ROAST CAFÉ

FRENCH STEAK HOUSE

POUR COMMENCER

À partager ou à savourer en solo

Charcuterie de bœuf italienne — **11,50 €**

Selon arrivage · 1 personne

Plateau de fromages — **8,90 €**

Selon arrivage · 1 personne

Plateau mixte — **17 €**

Fromages et charcuterie · 2 personnes

Foie gras de canard — **13,50 €**

55 g · Pain toasté, confiture de figues et fleur de sel.

Camembert rôti — **11,90 €**

Panure dorée, miel, thym et pain toasté.

Burrata — **11,50 €**

Tomates cœur de bœuf, pistache, basilic, balsamique et pesto.

Carpaccio de bœuf au parmesan — **11,90 €**

Pignons de pin, mâche, basilic et balsamique.

Supplément burrata : +4,00 €

POUR LES PETITS GOURMANDS

Menu Kids — **9,50 €**

3 tenders ou 1 brochette de poulet + 1 accompagnement.

1 CapriSun ou 1 eau 50 cl + 1 glace ou 1 Pom'Potes.

Pour les enfants de moins de 10 ans.

LE ROAST CAFÉ

FRENCH STEAK HOUSE

NOS PIÈCES DE BŒUF

BŒUF FRANÇAIS

Un ou deux accompagnements au choix

	1 ACCOMPAGNEMENT	2 ACCOMPAGNEMENTS
Brisket de bœuf 7 heures de cuisson, viande tendre et effilochée. Signature Roast	21,50 €	24 €
Brochettes de bœuf grillé 2 brochettes · cœur de rumsteck · 250 g.	20,50 €	23 €
Bavette d'aloyau 200 à 250 g · beurre maître d'hôtel.	22 €	24,50 €
Entrecôte de bœuf grillé 300 g · sauce maison au choix.	27,50 €	30 €
Faux-filet 250 à 300 g · sauce maison au choix.	22 €	24,50 €
Filet de bœuf 200 à 250 g · sauce maison au choix.	28,50 €	31 €
Filet de bœuf façon Rossini 200 à 250 g · foie gras 25 à 30 g, sauce maison au foie gras. Suggestion du Chef	35,50 €	38 €

VOTRE CUISSON

BLEU	SAIGNANT	À POINT	BIEN CUIT	TRÈS BIEN CUIT
Rouge vif	Rouge chaud	Rosé à cœur	Gris à cœur	Tout noir

Précisez votre cuisson à la commande.

LE ROAST CAFÉ

FRENCH STEAK HOUSE

VOLAILLES & AUTRES ENVIES

Un ou deux accompagnements au choix

	1 ACCOMPAGNEMENT	2 ACCOMPAGNEMENTS
Brochettes de poulet 2 brochettes grillées et marinées.	17 €	19,50 €
Escalope de poulet Votre sauce maison au choix.	18,50 €	21 €
Cordon bleu maison Un classique gourmand, préparé maison. Le choix du chef	19,50 €	22 €
Camembert rôti pané Panure dorée, jambon de bœuf fumé, miel et thym.	18,50 €	21 €
5 tenders maison Filets de poulet marinés au curry, chapelure maison dorée.	15,50 €	18 €
Falafels Une option vegan.	15,50 €	18 €
Pavé de saumon snacké 130 g · sauce vierge maison, tomates, citron et herbes fraîches.	18,50 €	21 €

ENCORE UN PEU DE GOURMANDISE ?

3 tenders	4,50 €
1 / 2 brochettes de poulet	4,80 € / 8,50 €
1 / 2 brochettes de bœuf	7,00 € / 13,50 €

LE ROAST CAFÉ

FRENCH STEAK HOUSE

FRAÎCHEUR & GOURMANDISE

La Caesar — 16,50 €

Tenders, mâche, tomates, pickles d'oignons rouges, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce Caesar.

Le duo de saumons — 18,50 €

Saumon cuit et cru, mâche, avocat, mozzarella, oignons frits, concombre, tomates, œuf dur, croûtons et aneth.

La Campagnarde — 16,50 €

Chèvre chaud bardé de bacon de bœuf, noix, mâche, tomates, pickles d'oignons rouges, croûtons et sauce au choix.

SUPPLÉMENT BURRATA POUR LES SALADES +4,00 ·

COMPOSEZ VOTRE WRAP

UNE BASE FRAÎCHE

Salade, tomates, oignons rouges et chou rouge.

VOTRE GARNITURE

Brochette de poulet, escalope, tenders ou falafels.

VOTRE FROMAGE

Chèvre, cheddar, Boursin ou feta.

VOTRE SAUCE

Andalouse, aigre-douce, algérienne, barbecue, ciboulette, ketchup, mayonnaise, miel-moutarde, harissa ou Boursin.

1 ACCOMPAGNEMENT	2 ACCOMPAGNEMENTS
14,50 €	17,00 €

À VOTRE GOÛT

Les accompagnements et sauces de la maison

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pâtes à la feta

Riz pilaf

Poêlée de légumes

Frites maison persillées

Purée de pommes de terre maison

Pommes de terre grenaille

Au choix avec les assiettes et les menus.
Accompagnement commandé seul : 3,50 €.

LES PETITS PLUS

Salade du chef	**+0,50 €**	4 € seule
Vinaigrette miel-moutarde à l'ancienne, balsamique, Caesar ou noisette.		
Frites maison cheddar & bacon	**+2 €**	5,20 € seules

NOS SAUCES MAISON

Champignons		**2,50 €**
Chèvre-miel		**2,50 €**
Gorgonzola		**2,50 €**
Foie gras	SUGGESTION DU CHEF	**3,50 €**
Au poivre		**2,50 €**

LE ROAST CAFÉ

FRENCH STEAK HOUSE

NOS BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES EN CANNETTE

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry, Oasis Tropical, Oasis Pomme
Oasis fraise framboise, San Pellegrino citron, Ice Tea framboise,
Ice Tea pêche, Ice Tea pastèque — **2,50 €**

BOISSONS EN BOUTEILLE (VERRE)

Coca-Cola 33 cl, Coca Cherry 33 cl, Coca Zéro 33 cl,
Orangina 25 cl, Schweppes Agrum 25 cl, Granini pomme 25 cl,
Fuze Tea 25 cl — **4 €**

EAUX & LIMONADE

Limonade (selon arrivage)	**3,50 €**
Vittel ou San Pellegrino — 50 cl	**3 €**
Vittel ou San Pellegrino — 1 L	**4,50 €**

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito	**7,50 €**
Mojito fraise	**8 €**
Piña colada	**8 €**
Signature — ananas, orange, grenadine	**7,50 €**

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca	**2 €**
Double expresso	**3,10 €**
Cappuccino	**3,60 €**
Petit café crème	**2,20 €**
Grand café crème	**3,30 €**
Thé — Les Jardins Impatients	**2,90 €**
Frappuccino	**3,60 €**
Café gourmand selon saison	**10 €**

8,90 €

LA TOUCHE SUCRÉE

Une dernière gourmandise pour prolonger la pause

Crème brûlée maison — 6,50 €

Cheesecake maison — 7 €
Caramel-spéculoos, chocolat-Oreo ou framboise-fruits rouges.

Fondant au chocolat — 6,50 €
Servi avec sa crème anglaise.

Fondant cœur pistache — 7,50 €
Chocolat et cœur pistache, crème anglaise.

Tiramisu maison — 6,50 €
Pistache-framboise ou Nutella.

Brioche perdue maison — 8,50 €
Caramel ou chocolat. Nutella en supplément : +0,50 €.

Profiterole — 7,50 €
Glace vanille, amandes effilées et chocolat chaud maison.

LA PAUSE GOURMANDE

Café gourmand — 8,90 €
4 mignardises du moment.

NOS COUPES GLACÉES

TOUTES NOS COUPES : 6,50 €

R

Douceurs café / nougat

Glaces café et nougat, caramel au beurre salé, chantilly et cacao.

R

Pistache royale

Deux boules de glace pistache, chantilly et pistaches concassées.

R

Rubis glacé

Deux boules de glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly et framboise.

R

Étoile blanche

Deux boules de glace vanille, coulis chocolat, chantilly et copeaux de chocolat.

L’instant fraîcheur de votre repas.

LE ROAST CAFÉ

FRENCH STEAK HOUSE

LE MIDI CHEZ ROAST

Deux formules complètes pour votre pause déjeuner

L'EXPRESS

21,50 €

PLAT AU CHOIX

Brisket de bœuf (+1 €)

Escalope de poulet

Cordon bleu maison

Pavé de saumon snacké

INCLUS DANS LA FORMULE

1 accompagnement au choix

1 boisson en bouteille verre

1 café expresso ou allongé

LA PAUSE GOURMANDE

26,50 €

PLAT AU CHOIX

Brisket de bœuf (+1 €)

Escalope de poulet

Cordon bleu maison

Pavé de saumon snacké

INCLUS DANS LA FORMULE

1 accompagnement au choix

1 boisson en bouteille verre

1 café expresso ou allongé

DESSERT AU CHOIX

Sans supplément

Crème brûlée · Fondant chocolat

Tiramisu · Cheesecake

Avec supplément

Fondant cœur pistache : +0,50 €

Profiterole : +0,50 €

Brioche perdue : +1,50 €

2e accompagnement : +2,50 €

Les deux formules comprennent une boisson et un café.

Disponibles du lundi au samedi, uniquement le midi.

Boisson incluse : sélection des bouteilles verre de la carte.