

# ROOFTOP

## Nijinsky

### BOISSONS FRAICHES

Coca Cola, Coca Zéro 33cl	6
Perrier 33cl	6
Fuze Tea 25cl	6
Jus de fruits & Nectar 25cl	6
Orange pressé 25cl	7
Citron pressé 5cl	7
<b>Fever-Tree</b> 25cl	6
Premium Ginger Beer	

### BOISSONS CHAUDES

Expresso OU Allongé	3
Noisette OU Déca	3,5
Café crème OU Double	5
Lait végétal Avoine ou amande	+0,5
Iced Latte	6
Thé au choix	5
Infusion au choix	5
Eau plate 50cl	6
Eau gazeuse 50cl	7
100cl	8
100cl	9



### Zina Hibiscus 8

infusion d'hibiscus,  
cerise & glaçons



### Citronnade maison

jus de citron frais, menthe  
légèrement sucré 7



### Thé glacé maison

thé bio infusé, jus de citron  
légèrement sucré 7

## Best Mixer FEVER-TREE



simple 13



### Gin Tonic

Gin, **Fever-Tree**  
Mediterranean  
Tonic Water



### Pink Gin

Gin, **Fever-Tree**  
Sparkling  
Pink Grapefruit



### Paloma

Tequila Sierra,  
**Fever-Tree** Sparkling  
Pink Grapefruit



### Moscow Mule

Vodka, **Fever-Tree**  
Premium  
Ginger Beer

## BIÈRES PRESSION



Gallia Blonde  
supp. sirop

25cl	50cl
5	9
+0,5	+0,5
6	11

Gallia IPA

## COCKTAILS CLASSIQUES

	simple 15cl	géant 30cl
Mojito rhum, menthe, citron	10	13
Mojito Royal rhum, menthe, citron, champagne	11	14
Caïpirinha cachaça, citron vert, cassonade	10	13
Ti Punch rhum, sucre, citron	10	13
Cuba Libre rhum, coca, citron	11	14
Alcool + soft au choix	12	18

## BIÈRES BOUTEILLE

No Woman, No Beer IPA Maté 6%	7
Framboise de Proust Berliner Weiss Rouge • 4,5%	7
Double Machine Hazy double Neipa • 8,5%	7
Desperados citron vert • 5,9%	7

## APÉRO

Ricard	5
supp. sirop	+0,5
Prosecco 12cl	8

## MAGNUMS

Rosé Minuty 1,5L	95
Champagne 1,5L	259

## SHOTS

Vodka/Gin/Rhum	6
Tequila citron/sel	8
Alcools spéciaux	10

Tous nos prix sont affichés en euros.  
CB à partir de 1€, espèces acceptés (pas de chèque)



# COCKTAILS signature!

simple 12 géant 16

Tous nos cocktails sont préparés tous les jours par nos barmans pour fluidifier un maximum l'attente au rooftop. Ils sont faits maison, et avec amour <3



## Habibi

Vodka infusée à l'hibiscus cerise & citron



## Flocon

Gin, citron, concombre menthe



## Violetta

Gin infusée à la violette, huile basilic



## Nijinsky

Fleur de sureau, Tequila, citron, eau gazeuse

## BAR À SPRITZ



Limoncé Spritz  
Fleur de Sureau  
Carpano Orange

## Chandon Garden

Assemblage vin mousseux, écorces, et orange - 11,5%

	simple 15cl	géant 24cl	pichet 1,5L
Limoncé Spritz	10,5	14,5	62
Fleur de Sureau	11	15	67
Carpano Orange	11	15	67
	simple 12cl	géant 20cl	bouteille 75cl
Chandon Garden	12	16	42

## NOTRE CAVE

### LES BULLES

	coupe 75cl	
<b>Prosecco DOC</b>	<b>8</b>	<b>35</b>
<b>Champagne Moët et Chandon Brut Imperial</b>	<b>14</b>	<b>115</b>
<b>Champagne Veuve Clicquot Carte jaune</b>	<b>16</b>	<b>135</b>
<b>Dom Pérignon Vintage</b>		<b>590</b>
<b>Magnum Carte jaune</b>		<b>259</b>

### LES BLANCS

	14cl	22cl	75cl
<b>Chardonnay Valentin Vignot</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>31</b>
<b>Sauvignon Blanc Le P'tit Buisse</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>36</b>
<b>Pouilly-Fumé AOC Domaine Champeau</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>48</b>

### LES ROSÉS

	14cl	22cl	75cl
<b>Rosé à la verse Pays d'Oc</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
<b>Côtes de Provence Le P'tit Buisse</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33</b>
<b>Minuty Prestige Côtes de Provence 2025</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>52</b>
<b>Magnum Minuty Côtes de Provence 2025</b>			<b>95</b>

### LES ROUGES

	14cl	22cl	75cl
<b>Pinot Noir Le P'tit Buisse</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>27</b>
<b>Côtes du Rhône AOC Alain Jaume</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>32</b>

 Sangria  
Blanche  
Maison

Vin blanc, fruits frais, liqueur de pêche

**Grand Verre** • 36cl **11**  
**Pichet** • 1,5L **42**

Tous nos prix sont affichés en euros.  
CB à partir de 1€, espèces acceptés (pas de chèque)

# ROOFTOP Nijinsky

## A partager!

### **Gyozas Signature Chef Thomas Cherbit**

bœuf au cheddar et cébette,  
tzatziki à la menthe fraîche · 16

### **Hallah** mozzarella fumée & Philadelphia,

beurre d'ail persillé · 13

**Labneh citronné** au sésame grillé,  
concombre et grenade · 9

**Houmous de pois chiches** au cumin  
makbouba de poivrons rouges rôtis · 9

### **Saucisson à découper**

servi entier ± 250 g · 12

### **Croque Nijinsky**

jambon blanc, truffe noire, comté affiné · 16

### **Planche de charcuterie**

Mortadelle à la pistache, jambon blanc  
« cuit au torchon », fuet catalan, cornichons, beurre doux · 24

### **Pilons de poulet**

miel, paprika fumé, gingembre · 12

### **Assiette de fromages affinés**

sucrine, confit d'abricot · 13

## Pinsa

La pinsa, c'est comme une pizza  
mais pas tout à fait pareil !  
La pâte est faite maison <3

farine bio

**Pinsa Végé** tomate à l'ail,  
mozzarella, olives · 12

**Pinsa Pistacchio** Philadelphia, mozzarella,  
mortadelle à la pistache, câpres · 16

**Pinsa Tartufata** crème de truffe noire,  
champignons de Paris, oignons rouges · 19

## Planche XXL

### **Planche des Fratsés**

pour 6 personnes · 50

Déclinaison de nos assiettes à partager  
Charcuterie & fromages & pinsa

Privatisation & Groupes sur  
[booking@rooftopnijinsky.com](mailto:booking@rooftopnijinsky.com)

