

COCKTAILS signature!

simple 13 géant 17

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



Zina Hibiscus

infusion d'hibiscus,
cerise & glaçons 8



Citronnade maison

jus de citron frais, menthe
légèrement sucré 7



Thé glacé maison

thé bio infusé, jus de citron
légèrement sucré 7

BOUTEILLES

Alcools Classiques 160
Vodka/Gin/Tequila

Alcools Supérieurs 240
sur demande

MAGNUMS

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

SHOTS

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

BIÈRES PRESSION



Gallia Blonde
supp. sirop
Gallia IPA

25cl	50cl
6	10
+0,5	+0,5
7	12

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito rhum, menthe, citron
Mojito Royal rhum,
menthe, citron, champagne
Caïpirinha cachaça,
citron vert, cassonade
Ti Punch rhum, sucre, citron
Cuba Libre rhum, coca, citron
Alcool + Soft au choix

simple géant
4cl alcool 8cl alcool

simple	géant
11	14
12	16
11	14
11	14
12	16
13	19

BIÈRES BOUTEILLE

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

APÉRO

Ricard 6
supp. sirop +0,5
Prosecco 12cl 8

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

Fever-Tree 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 100cl 8
Eau gazeuse 50cl 7 100cl 9

Best Mixer FEVER-TREE



simple 14



Gin Tonic

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



Pink Gin

Gin, **Fever-Tree**
Sparkling Grapefruit



Paloma

Tequila, **Fever-Tree**
Sparkling Grapefruit



Moscow Mule

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

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
11	15	62
12	16	67
12	16	67
simple 12cl	géant 20cl	bouteille 75cl
12	16	42

NOTRE CAVE

LES BULLES

coupe 75cl

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

LES BLANCS

14cl 22cl 75cl

Chardonnay <i>Valentin Vignot</i>	8	14	33
Sauvignon Blanc <i>Le P'tit Buisse</i>	9	16	39
Pouilly-Fumé <i>AOC Domaine Champeau</i>	10	18	54

LES ROSÉS

14cl 22cl 75cl

Rosé à la verse <i>Pays d'Oc</i>	8	14	-
Côtes de Provence <i>Le P'tit Buisse</i>	-	-	33
Minuty Prestige <i>Côtes de Provence 2025</i>	10	18	52
Magnum Minuty <i>Côtes de Provence 2025</i>			95

LES ROUGES

14cl 22cl 75cl

Pinot Noir <i>Le P'tit Buisse</i>	8	14	33
Côtes du Rhône <i>AOC Alain Jaume</i>	9	16	39

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

A partager!

Gyozas Signature Chef Thomas Cherbit

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

Ceviche de daurade au lait de coco

infusé au gingembre,
maïs grillé, coriandre fraîche,
radis multicolores • 17

Tataki de boeuf sauce sésame

et cébette flambée • 17

Hallah mozzarella fumée & Philadelphia,

beurre d'ail persillé • 14

Saucisson sec

Fuet catalan, cornichons • 12

Croque Nijinsky

jambon blanc, truffe noire, comté affiné • 17

Planche de charcuterie

Mortadelle à la pistache, jambon blanc
« cuit au torchon », fuet, cornichons • 25

Planche de fromages

Sélection de fromages du Chef • 18

Pilons de poulet

miel, paprika fumé, gingembre • 14

Pommes grenailles rôties au beurre d'ail,

poivre noir et persil plat, dip estragon • 7

Labneh citronné au sésame grillé,

concombre et grenade • 10

Stracciatella à la crème de truffe noire

Tomate cerise et Huile d'olive • 13

Houmous de pois chiches au poivre noir

makbouba de poivrons rouges rôtis • 10

Pinsa
à l'ail

Pâte à pizz'
cuite au four
beurre et ail
• 8 •

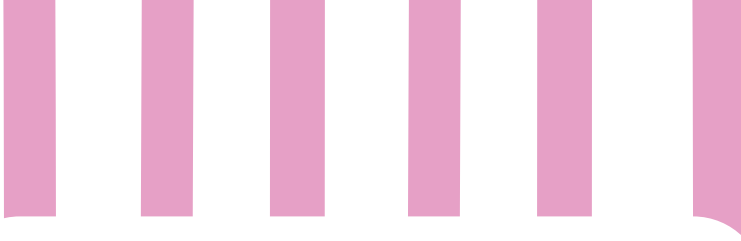
Planche
XXL

Planche des Frats
pour 6 personnes • 54

Déclinaison de nos
assiettes à partager
Charcuterie & pinsa

ROOFTOP
Nijinsky

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



Pinsa

farine bio

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

Pinsa Straciatella

Olives Taggiasche, roquette et basilic • 15

Pinsa Végé tomate à l'ail,
mozzarella, olives • 13

Pinsa Pistacchio Philadelphia, mozzarella,
mortadelle à la pistache, câpres • 17

Pinsa Tartufata crème de truffe noire,
champignons de Paris, oignons rouges • 20



Planche XXL

Planche des Fratés
pour 6 personnes • 54

Déclinaison de nos assiettes à partager
Charcuterie & pinsa

Desserts

Sorbet fruits rouge & glace vanille
praliné amande/noisette, crème fouettée, framboise • 9

Pinsa chocolat-noisettes
yaourt grec vanillé • 11

Pastèque fraîche
condiment pêche citron • 9

Coupe de glaces faites maison
parfum du Chef (voir serveur) • 8



Privatisation & Groupes sur
booking@rooftopnijinsky.com

