

# BAR RESTAU ROOFTOP HO(S)TEL

FEEL THE PEOPLE VIBE

Food - 7h- 22h30  
Bar - 7h - 1h



@thepeopleparisnation



## A PARTAGER

**Arancini** 12€  
Parmigiana - Aubergine parmesan  
Ragù - Bolognaise  
Prosciutto - Jambon mozza

**Sticks d'aubergines** 8€  
Confiture de tomates maison

**Pizza balls** 8€  
Sauce tomate ou pesto

**Poulet frit** 14€  
Poulet frit

**Planche de charcuteries** 17€  
Coppa du Tarn, jambon blanc artisanal sans nitrites, jambon affiné 12 mois comme un Parme, Spianata picante

**Planche de fromages** 17€  
Taleggio, scamorza fumée, gorgonzola dolce AOP, parmesan

## PIATTI

**Burrata de la mamma** 15€  
Tomates anciennes, Burrata d'amore crémeuse 125g, pesto vert, basilic et pignons de pins

**Ave Caesar** 17€  
Émincé de poulet, copeaux de parmesan, sauce César

**À l'italienne** 18€  
Roquette, melon, mozzarella cerise, pesto vert, jambon cru du Tarn 12 mois

**Tartare de bœuf à l'italienne** 16€  
Parmesan, câpres, huile d'olive et salade

**Carpaccio de bœuf** 22€  
Parmesan câpres huile d'olive et salade

## DOLCI

**Fondant choco** 8€  
Cœur coulant choco fait maison, crème anglaise & full love!

**Cannolo** 8€  
Pâte feuilletée, crème de ricotta, chocolat, orange confite

**Panâme cotta** 8€  
Panacotta aux Fruits Rouges

**Tiramicool** 8€  
Tiramisu traditionnel du chef

**Pizza balls** 8€  
Chocolat ou confiture

## PIZZA

**Marguerite** 12€  
Sauce tomate, mozza fior di latte, basilic frais

**Regina'rt** 15€  
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, champignon de Paris

**Green-Roof** 15€  
Pesto vert, mozza fior di latte, aubergine, cœur d'artichaut, champignon, tomates cerises

**Nation formaggi** 15€  
Mozza fior di latte, gorgonzola dolce AOP, taleggio et scamorza

**Cévenole** 15€  
Sauce tomate, mozza fior di latte, camembert de chèvre, miel, tomates cerises

**Foire du Trône** 16€  
Sauce tomate maison, mozza fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon affiné 12 mois comme un Parme, parmesan

**Les Piaules** 18€  
Sauce tomate, mozza fior di latte, coppa du Tarn, burrata crémeuse et graines de pavot

**Truffe** 18€  
Ricotta, crème de truffe, champignons de Paris, roquette, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois

Notre pâte à pizza est faite maison, confectionnée avec amour et des farines de spécialité.

## BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES - 12H - 14H30

**Buffet à volonté**  
30€

## BREAKFAST

TOUS LES JOURS

**Formule XL** 10€  
Buffet très cool à volonté

**Formule S** 5€  
2 croissants ou pain au chocolat + 1 café

\*La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix nets - taxes et services compris  
\*Nous n'acceptons pas les tickets restaurant

## VINS

### ROUGES

14cl 75cl

<b>La Petite Seine (bio)</b>	6€	24€
Et dans mon verre coule la Seine Vin de France		
<b>Domaine de Ribonnet - Merlot</b>	8€	28€
Fruits rouges et poivre en parfait équilibre IGP comté Tolosan		
<b>Domaine de Ribonnet - Pinot Noir</b>	8€	32€
Fruits rouges et poivre en parfait équilibre IGP comté Tolosan		
<b>Domaine Martin - Texier - Preyna</b>		48€
Comme un TGV pour Valence Vin de France		
<b>Le Fief Noir - Le Rêveur</b>		50€
Un velouté de Loire, tout en finesse Anjou Villages		
<b>Clos Marfisi UVA</b>		58€
Le vin des copains Corses (si vous en avez) ! AOC patrimoine		

### BLANCS

<b>La Petite Seine (bio)</b>	6€	24€
Frais et léger, comme une balade sur les quais Vin de France		
<b>Domaine de Ribonnet</b>	9€	35€
Chardonnay - Croquenbouche, miam ! IGP comté Tolosan		
<b>Le Fief Noir Echappée</b>	8€	32€
Chenin quand tu nous tiens ! AOP Anjou		

### ROSÉS

<b>Demoiselle sans gêne</b>	7€	28€
IGP Méditerranée - bio - Rosé culotté		

### PÉTILLANTS

<b>Prosecco Doc - Rocca Dei Forti</b>	7,5€	26€
Spritz au naturel		
<b>Champagne - Reserve TP</b>		59€
Charpentier Ultra Brut - Mets des bulles dans ta vie !		

## BIERES

### PRESSIONS

25cl 50cl

<b>La Blonde des Piaules</b>	3,5€	7€
<b>Paname Surin - Blanche</b>	5€	8€
<b>Paname East Paris ALE - Pale Ale</b>	5€	8€

### BOUTEILLES

33cl

<b>Singe en Hiver</b>	9€
<b>Berge du canal</b>	9€

### SOFTS

<b>Coca-Cola • 33 cl</b>	4,5€
<b>Coca-Cola sans sucres • 33 cl</b>	4,5€
<b>Lemonaid citron • 33 cl</b>	5€
<b>Ice Tea Maison</b>	5€
<b>(framboise, pêche, citron)</b>	
<b>Eau minérale plate - Evian • 75 cl</b>	7€
<b>Eau pétillante - Perrier • 33 cl</b>	4,5€
<b>Eau pétillante - San Pelligrino • 75 cl</b>	7€

### HOT DRINKS

<b>Café Espresso</b>	2,5€
<b>Déca</b>	2,5€
<b>Café allongé</b>	2,8€
<b>Café noisette</b>	3€
<b>Double</b>	4€
<b>Thés Kusmi Tea</b>	4€
<b>Cappuccino</b>	5€
<b>Chocolat chaud</b>	5€
<b>Café, chocolat viennois</b>	6€
<b>Café frappé</b>	6€
<b>Vin chaud (selon la saison)</b>	5€

## COCKTAILS

### LA CLASSIQUE'

<b>Vodka soft</b> 10cl	8€
<b>Gin tonic</b> 15cl	8€
<b>Whisky coca</b> 15cl	8€
<b>Spritz</b> 10cl	11€
apêrol, prosecco, eau pétillante	
<b>Cosmo</b> 12cl	12€
vodka, triple sec, framboise, rose, cranberry, yuzu, lime	
<b>Moscow mule</b> 12cl	12€
vodka, ginger beer, angostura gingembre, citron vert & baie de goji	
<b>Whisky sour</b> 6cl	12€
whisky, sucre de canne, angostura, citron frais, blanc d'oeuf	
<b>Roof punch</b> 6,5cl	12€
rhums blanc et ambré, cerise, passion, orgeat, lime	
<b>L'emmerdeur</b> 6cl	15€
cocktail qui n'est pas à la carte	
<b>SIGNATURES</b>	
<b>Green smash</b> 6cl	13€
Gin, basilic, citron jaune, sirop de sucre de canne	
<b>Le Willy</b> 15cl	13€
Rhum blanc, rhum brun, jus de citron jaune, sirop de framboise et jus d'ananas	
<b>Frida</b> 10cl	13€
tequila, ananas, jus de citron vert, sirop de piment maison, vanille	
<b>VIRGIN</b>	
<b>Virgin in paris</b> 16cl	8€
limonade, fleur de sureau, menthe, citron vert, concombre frais	
<b>El tico</b> 11cl	8€
jus d'ananas, sirop d'hibiscus, citron vert et purée fruit de la passion	

## LES PIAULES cocktail

Jägermeister triple sec jus de citron sirop de framboise 13€

## ALCOOLS ET SPIRITUEUX

<b>PASTIS</b>	2cl
<b>Pastis 51 - Provence</b>	3,5€
<b>Pastis Henri Bardoin - Provence</b>	4,5€
<b>WHISKY</b>	4cl
<b>Whisky Bellevoye Bleu - France</b>	9€
Triple Malt Finition Grain Fin	
<b>Whisky Bellevoye Rouge - France</b>	11€
Triple Malt Finition Grand Cru	
<b>RHUM</b>	4cl
<b>Rhum El Pasador XO - Guatemala</b>	9€
<b>Rhum El Pasador Grand Reserva - Guatemala</b>	11€
<b>GIN</b>	4cl
<b>Gin premium L'Acrobate - France</b>	11€
+ Tonic Fever Tree	
<b>VODKA</b>	4cl
<b>Vodka Guillotine - France</b>	9,5€
<b>SHOTS</b>	3cl
<b>Shots de Coro-Coro - Guatemala</b>	3,5€
Rhum cacao	
<b>Shots arrangés maison</b>	4€
Selon inspiration	

