

Rooftop La Vista

Damien Andrews

MENU SHOW COOKING BRASERO

125€ par personne toutes taxes comprises (hors boissons)
€125 per person all taxes included (drinks not included)

POISSON/ FISH

TOUS LES VENDREDIS, DU 2 MAI AU 30 SEPTEMBRE 2026
EVERY FRIDAY, FROM MAY 2ND TO SEPTEMBER 30TH, 2026

AMUSE-BOUCHE

Au soin du Chef

Chef's choice

ENTRÉE / STARTER

Tentacule de poulpe grillée façon pain perdu, rémoulade de céleri et carottes

Grilled octopus tentacle in a French toast style, with celery and carrot remoulade

PLAT / MAIN DISH

Gambas grillées au citron et thym

Grilled prawns with lemon and thyme

GARNITURES / SIDE DISH

Mais grillé et glacé à la sauce tomate

Légumes grillés au parmesan et roquette

Grilled corn glazed with tomato sauce

Grilled vegetables with Parmesan and arugula

DESSERT

Le délice mangue coco

Mango & coconut delight