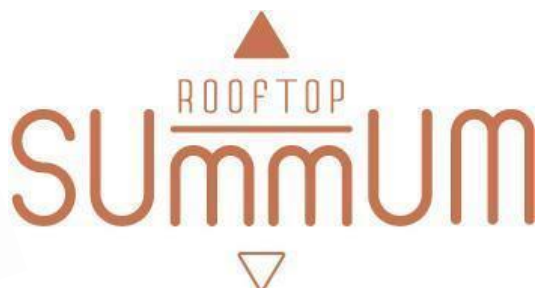




► Formule Brunch 28€

- Boisson chaude
- Jus pressé (orange, citron, pamplemousse)
- Oeuf poché bénédictine ou norvégien ou végétarien, ou avocado toast ou pancake salé (bacon, oeuf sirop d'érable)
- Brioche perdu caramel au beurre salé glace vanille ou Pancake au sirop d'érable
- Viennoiserie au choix (pain au chocolat ou croissant)




Entrées ▾

- Trio végétarien : oignons rings, houmous de betterave, caviar d'aubergine  10,50 €
- Croque truffé, jambon, comté 14,00 €
- Velouté du moment  9,00 €
- Tartare saumon et avocat 13,00 €
- Camembert rôti, thym et miel 11,00 €

Plats ▾

- Salade de chèvre chaud, toast chèvre, mesclun, HV, pignon de pin, olives 16,00 €
- Chicken Burger, frites maison 21,00 €
- Pièce du boucher salade, frites maison (sauce béarnaise ou poivre) 20,00 €
- Paillard de poulet, purée 19,00 €
- Salmon Burger, frites maison 21,00 €
- Raviole de Royan aux champignons, crème de truffe 19,00 €
- Entrecôte, frites maison 25,00 €
- Filet de saumon mi-cuit, aux herbes vierges acidulé, petits légumes 19,00 €
- Bacon Burger Summum, frites maison 20,00 €
- Tartare de bœuf 100% Français, frites maison 18,00 €
- Poisson entier grillé du marché, sauce vierge, petits légumes 21,00 €
- Menu enfant : steak haché ou poulet, frites + sirop à l'eau 10,00 €

Pizzas au feu de bois ▾ à partir de 12h

- Vegetariana  15,00 €
Sauce tomate, fior di latte, légumes d'été grillés, roquette, tomates cerises, pesto
- Napoleneta 16,00 €
Sauce tomate, mozzarella di buffalo, câpres, anchois, coulis d'oignons, basilic frais, origan
- Quattro Formaggi 16,00 €
Crème de ricotta, gorgonzola, fior di latte, scamorza fumé, parmigiano DOP, roquette, tomates cerises
- Tartufata 17,00 €
Crème de ricotta à la truffe, fior di latte, jambon blanc OU jambon de dinde, roquette, champignons de Paris, tomates cerises, parmigiano DOP
- Regina 14,00 €
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, basilic frais
- Norvegese 18,00 €
Crème de ricotta, courgettes, scamorza, saumon fumé, crème d'avocat
- Margherita 12,00 €
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais
- Burrata 17,00 €
Sauce tomate, fior di latte, burrata, roquette, tomates cerises

Desserts ▾

Tous nos desserts sont faits maison dans notre manufacture située dans le 18^{ème} à Paris

- Minestrone de fruits frais de saison 7,00 €
- Mi-cuit au chocolat, glace vanille 6,50 €
- Crème brûlée vanillée 6,00 €
- Mousse au chocolat « parfait », brisures croquantes 7,00 €
- Tarte tatin individuelle, crème légère 6,50 €

SUMMUM ROOFTOP

1, rue Martin Luther King – 94000 CRETEIL

01 41 94 11 77



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix net. Service compris.