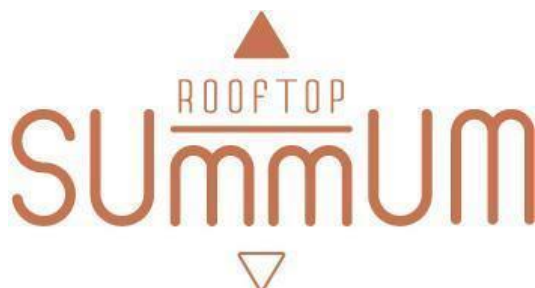




## Plat du Jour

Comme son nom l'indique, il change tous les jours !  
N'hésitez pas à nous le demander lors de votre commande




### Entrées ▾

- ▶ Trio végété : 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 ▾

- ▶ Vegetariana  15,00 €  
*Sauce tomate, fior di latte, légumes d'été grillés, roquette, tomates cerises, pesto*
- ▶ Napoleneta 16,00 €  
*Sauce tomate, mozzarella di buffala, 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<sup>ème</sup> 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 €
- ▶ Café gourmand 6,50 €
- ▶ 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.