

Plat du Jour
16 €

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



Garniture au choix :

- ▶ Purée aérienne
- ▶ Mesclun aux noix et pickles de légumes
- ▶ Légumes de saison rôti
- ▶ Frites maison (Supplément +5€)

Entrées ▾

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

Plats ▾

- ▶ Salade de chèvre chaud 16,00 €
- ▶ Filet de saumon mi-cuit, beurre blanc aux herbes vierge acidulé 19,00 €
- ▶ Tartare de bœuf au couteau 100% Français, frites maison 18,00 €
- ▶ Côte de bœuf VBF pour 2 personnes 65,00 €
- ▶ Poulet rôti et son jus, purée aérienne 18,00 €
- ▶ Raviole de Royan aux champignons, crème de truffe 19,00 €
- ▶ Pièce du boucher salade, frites maison (sauce béarnaise ou poivre) 20,00 €
- ▶ Bacon Burger Summum, frites maison 20,00 €
- ▶ Poisson grillé du marché, sauce vierge, accompagnement au choix 21,00 €
- ▶ Menu enfant : steak haché, frites ou poulet, purée + sirop à l'eau 10,00 €

Pizzas au feu de bois ▾

- ▶ Vegetariana (V) 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^{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 €
- ▶ 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

