

# ROXIE

Our concept, party  
Our cuisine, share  
Our music, live

## MENU

### Entrées

Carpaccio de bar - yuzu	20 €
Burratina - poire rôtie, olives taggiasche	22 €
Tempura de gambas - shizo	24 €
Œuf Bio cassé à la truffe noire - topinambour	26 €
Tartare de Saumon Bio - aux herbes fraîches	22 €
Foie gras de canard - maison	24 €

### Pizzetta

Pizzetta Margherita	24 €
Pizzetta à la truffe	39 €

### Atelier japonais

Réalisé par notre chef

California saumon Bio - yuzu, avocat (8 pieces)	22 €
Maki thon - mayonnaise saté (8 pieces)	24 €
California veggi - papaye, daikon, wasabi (8 pieces)	20 €
Tataki de bœuf - crème d'artichaut truffée - origine France	24 €
Chirashi de thon - avocat & ponzu	24 €
Gyozas légumes ou poulet - cebette (6 pièces)	20 €
Roxie Plate à partager :	60 €
- California saumon	
- Chirashi de thon	
- Maki thon	
- California veggi	

### Poissons

Thon mi-cuit - légumes sautés au sésame	38 €
Saint Jacques - beurre blanc champagne, citronnelles - riz parfumé	42 €
Black Cod - bok choy, gingembre confit, citron vert	46 €
Poulpe sauce vierge - radicchio, purée de pomme de terre	40 €

### Veggie

Linguine à la truffe	39 €
Roxie bowl - quinoa, avocat, mangue, edamamé	26 €

### Viandes

Côtelettes d'agneau - thym frais, purée de pomme de terre	39 €
Filet de bœuf origine France 180gr - frites	48 €
Suprême de poulet aux morilles - riz parfumé	36 €
Noix d'entrecôte Angus XXL 500gr (pour 2 personnes) frites, salade de pousses d'épinard	90 €

### Garnitures supplémentaires

Légumes sautés	8 €
Frites maison	8 €
Purée de pomme de terre	8 €
Pousses d'épinard, vinaigrette gingembre	8 €
Riz parfumé au sel de miso	8 €
Truffe noir Melanosporum 5g	20 €

## DESSERTS

Affogato - café espresso, glace vanille, concassé de noisettes <i>Affogato - espresso coffee, vanilla ice-cream, crushed hazelnuts</i>	12 €
Chouquettes crème vanille - accompagnées d'une sauce au chocolat <i>Vanilla cream puff pastry with chocolate sauce</i>	16 €
Tartelette citron coco <i>Lemon coconut tart</i>	16 €
Tropézienne <i>Tropezienne</i>	16 €
Moelleux au chocolat sans gluten - accompagné d'une glace vanille <i>Gluten free chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	16 €
Roxie Colonel - glace citron & Vodka Grey Goose <i>Lemon sorbet &amp; Grey Goose Vodka</i>	18 €
Roxie Pink - glace pamplemousse & Gin Bombay Sapphire <i>Grapefruit sorbet &amp; Bombay Sapphire Gin</i>	18 €
Plateau de fruits de saison à partager <i>Seasonal fruits to share</i>	52 €