

*Best views
& quality time*

RoOf

DES VOLCANS



Sky Bar

Les Cocktails *Classiques*

10€

GIN TONIC

Gin Beefeater, Tonic, Citron Vert
[CLASSIC, FRAMBOISE, HIBISCUS]

SEX ON THE BEACH

Vodka, Crème de Pêche, Jus d'Orange,
Jus de Cranberry

PINA COLADA

Rhum Blanc Havana, Purée de Coco, Jus
d'Ananas

CAÏPIRINHA

Cachaça, Cassonade, Citron Vert, Sucre
de canne

CUBA LIBRE

Rhum Brun Havana, Coca-Cola, Citron
Vert, Sucre de Canne

MOJITO

Rhum Blanc Havana, Menthe Fraîche,
Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Citron
Vert, Cassonade
[CLASSIC, FRAISE, FRAMBOISE,
PASSION]

APEROL SPRITZ

ou LIMONCELLO SPRITZ

Aperol ou Limoncello, Prosecco, Eau
Gazeuse

Les Cocktails *Premium*

12€

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Liqueur Passion, Sirop de vanille,
Jus de Passion + shot de Prosecco

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Jus de Citron, Sucre
de Canne, Citron Vert

DAÏQUIRI

Rhum Blanc Havana, Rhum Brun
Havana, Sucre de Canne, Citron Vert
[CLASSIC, COCO, FRAISE, PASSION]

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Fève de Tonka, Liqueur de Café,
Sirop de vanille, Espresso

COSMOPOLITAIN

Vodka, Citronnelle, Triple sec, jus de
citron, jus de cranberry, sucre de canne

Les Cocktails *Créations*

14€

SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur Saint Germain, Prosecco,
Eau Gazeuse

7ÈME CIEL

Tequila, Sirop d'Hibiscus, Jus d'ananas,
Jus de Passion, Jus de Citron Vert

CRÉATION

Vous avez une envie, demandez là !
Ou faites confiance au Barman, il saura vous surprendre...



Les Cocktails

Sans alcool

CLASSIQUES

8€

CASSIOPEE

Purée de Framboise, Jus de citron, Limonade, Sirop de Vanille

VIRGIN COLADA

Purée de Coco, Jus d'Ananas, Sucre de Canne

VIRGIN GINGER FIZZ

Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Ginger Beer

VIRGIN MOJITO

Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Citron Vert, Cassonade [CLASSIC, FRAISE, FRAMBOISE, PASSION]

PREMIUM

10€

TILLEUL PASSION

Infusion de tilleul, Menthe Fraîche, Purée de Passion, Eau Gazeuse

GALAXIA

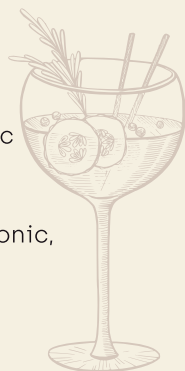
Jus de Cranberry, Jus de Citron, Sirop de Curaçao, Purée de Framboise

FLOR ROSA

Jus de Cranberry, Jus de Citron Vert, Sirop de Rose, Sirop d'Hibiscus, Tonic

VIRGIN TONIC

Gin Beefeater 0.0%, Tonic, Citron Vert [CLASSIC, BASILIC, FRAMBOISE, HIBISCUS]



APÉRITIFS

Ricard ou Pastis 51	5€	Kir (Pêche, Cassis, Mûre)	7.50€
Martini bianco ou rosso, Campari	5€	Kir Royal (Pêche, Cassis, Mûre)	11€
Porto (rouge ou blanc), Salers, Suze	5€		

SPIRITUEUX

Limoncello, Bailey's, Verveine	8€	Rhum Havana (Blanc ou Brun)	8€
Get 27	8€	Rhum Don Papa, Diplomatico,	10€
Cognac ABK6 VSOP	10€	Bumbu Original	
Jameson, Jack Daniel's	8€	Jägermeister	8€
Chivas 12ans, Nikka	9€	Vodka Absolut	8€
KORMA Origine, Single Malt Auvergnat	12€	Vodka Grey Goose	12€
		Gin Monkey 47	12€
Distillerie Genestine à Clermont-Ferrand			
Royal Menthe	10€		
Grande Gentiane	10€		

Carte des vins

Rosés très frais

	15CL	75CL	150CL	300CL
IGP PAYS D'OC Grande Courtade, Famille Fabre	6€	26€		
AOP PIC SAINT LOUP Mas de Jon		32€		
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Miraval	8€	36€	70€	140€

Vins Blancs

	15CL	75CL
IGP CÔTES DE GASCOGNE Tariquet 1ères grives - Moelleux	6.50€	29€
IGP PAYS D'OC Domaine de Grézan - 100% Chardonnay	6.50€	29€
AOC COTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY Bourrassol, Domaine Royet		33€
IGP VAUCLUSE Querelle de Famille, Domaine Chasson		39€
AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS Domaine Manuel Olivier		49€
AOC SAINT JOSEPH Silice, Domaine Coursodon		55€

Vins Rouges

	15CL	75CL
AOC COTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY Vieilles Vignes, Domaine Royet	7€	33€
AOC PIC SAINT LOUP Mas de Jon	7,50€	35€
AOP VENTOUX A mon Père, Domaine Chasson		39€
AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS Vieilles Vignes, Domaine Manuel Olivier		49€
IGP PAYS D'HÉRAULT DIVEM		69€
AOC CÔTE-RÔTIE Champin le Seigneur, Domaine Jean-Michel Gerin		79€

Les champagnes

	15CL	75CL	150CL
Charpentier, tradition Brut	10€	55€	
Barons de Rothschild Blanc de Blancs		85€	
R de Ruinart		80€	160€
Ruinart Blanc de Blancs		140€	280€
Dom Ruinart Blanc de Blancs		260€	

Les bières

PRESSION	25CL	50CL	BOUTEILLES	33CL
Bougnat Blonde	4.50€	8.00€	Corona	7.50€
Bougnat Blanche	5.00€	9.00€	Kaastel Rouge	7.50€
Bougnat Session IPA	5.00€	9.00€	Chouffe	7.50€
Spritz Beer	5.50€	9.50€	1664 0.0%	5.00€
Picon Bière	5.50€	9.50€		

Les softs

EAUX MINÉRALES 75cl

Volvic	6€
Saint-Géron	7€

JUS DE FRUITS 25cl

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate

5€

KOMBUCHA 33cl

Kombucha Fleur de sureau et pêche KYO

Kombucha Citron et Gingembre KYO

7€

SODAS 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro

Perrier

Auvergnat Limonade

Auvergnat Thé pêche

Auvergnat Tonic

Coca Cola, Coca Cola Zéro

Orangina

RedBull [25cl]

5€

5€

5€

5€

5€

5€

5€

6,50€



Les Planches *Apéritives*

CHOURIÇO ASSADO 14€
Chorizo Portuguais flambé à l'eau de vie dans une poterie traditionnelle

PLANCHE DE CHARCUTERIE 20€
Jambon IGP d'Auvergne, Saucisse sèche, Chorizo, Coppa, Lomo d'Auvergne

PLANCHE DE FROMAGES 24€
Saint Nectaire Fermier, Cantal entre-deux, Fourme d'Ambert, crottin de chèvre, confiture de cerise noire

PLANCHE MIXTE 22€
Jambon IGP d'Auvergne, Saucisse sèche, Chorizo, Lomo d'Auvergne, Saint Nectaire Fermier, Cantal entre-deux, Fourme d'Ambert

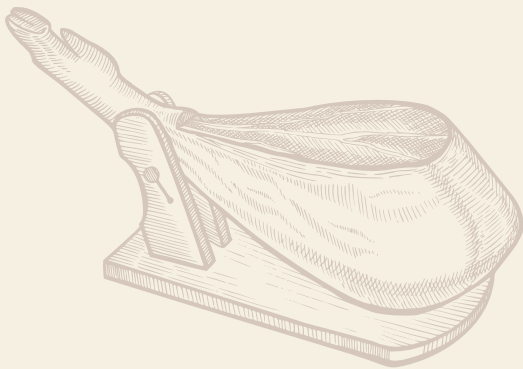
PLANCHE CROUSTILLANTE 15€
Mozzarella sticks, Onion Rings, Falafels betterave, Sauce Ail et Fines Herbes

PLANCHE TOKYO 22€
Giozas aux légumes, nems aux crevettes, brochettes Yakitori, Sauce Sweet & Salty

PLANCHE CRAQUANTE 26€
Ailerons de Poulet mariné frits, frites de patate douce, nachos au cheddar, Crémeux de petits pois panés
Sauce Sweet & Salty

PLANCHE DE LÉGUMES 16€
Carotte, Concombre, Tomates cerises, Radis, Choux-fleur, Sauce ail et fines herbes

MÉGA PLANCHE DU ROOF 60€
(DE 4 À 6 PERSONNES)
Jambon IGP d'Auvergne, Saucisse Sèche, Chorizo, Coppa, Lomo d'Auvergne, Saint Nectaire Fermier, Cantal Entre-deux, Fourme d'Ambert, Crottin de Chèvre, Fruits et Légumes



PLANCHES SUCRÉES

14€

PLANCHE DE FRUITS
3 fruits de saison selon l'arrivage, chocolat chaud et chantilly

PLANCHE GOURMANDE
Délicieux assortiment de cookies maison et fruit frais

I LOVE CHOCOLATE
Brookies, cookies chocolat noir, cookies chocolat blanc

Les Pizzas *Maison*

MARGARITA

Sauce tomate, mozzarella, emmental, basilic séché

15€

REINE

Sauce tomate, jambon blanc, champignon de paris, mozzarella, emmental, olive, origan

17€

4 FROMAGES

Sauce tomate, emmental, mozzarella, fourme d'Ambert, chèvre, olive,

19€

AUVERGNATE

Sauce tomate, jambon blanc, fourme d'Ambert, emmental, mozzarella, olive, noix, origan

19€

CHÈVRE MIEL

Crème fraîche, fromage de chèvre, emmental, mozzarella, miel

17€

BURRATATA

Sauce tomate, Burrata, jambon d'auvergne, roquette et pesto de pistache

19€

**POUR PLUS DE GOURMANDISE,
AJOUTEZ UNE BURRATA À VOTRE PIZZA !**

Supplément Burrata

5€



Les Coupes *Glacées*

FRAISE MELBA 8,90€
2 boules Fraise, 1 boule Vanille, fraise fraîche, Chantilly

DAME BLANCHE 8,90€
3 boules Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly

CHOCO'NUT 8,90€
1 boule Chocolat Noir, 1 boule Chocolat Blanc, 1 boule Noisette, Chocolat Chaud, Chantilly

VELOURS CARMEL 8,90€
2 boules Caramel beurre salé, 1 boule Vanille, Caramel beurre salé, Chantilly

CARTE DES GLACES FERMIERES

ORIGINE : CANTAL

Glace 2 boules 5,20€
Glace 3 boules 7,20€

Supplément Topping 1,50€
Chantilly, miel, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé

PARFUMS

VANILLE
CHOCOLAT NOIR
CHOCOLAT BLANC
CARMEL BEURRE SALÉ
NOISETTE
PISTACHE
MENTHE CHOCOLAT
FRAISE
CITRON
ABRICOT
NOIX DE COCO

Le Brunch *du Roof des Volcans*

Réservez votre brunch dans un site exceptionnel !
Tous les Dimanches à 11h -Places limitées

Uniquement sur www.roof-volcans.fr
Ou directement auprès de nos équipes !



Le Roof des Volcans
3, impasse Kepler
63000 Clermont-Ferrand

www.roof-volcans.fr
@roofdesvolcans