

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

Carte Fingerfood
Fingerfood menu

Côté salé... Savoury...



Guacamole comme à Tulum
Guacamole just like in Tulum

16€

Croustillants de poulet aux pétales de maïs soufflé
Sauce BBQ maison et fromage blanc au curry de Madras
*Crispy Homemade Popcorn Chicken,
Homemade BBQ sauce and Madras cream cheese dip*

10€



La fameuse Briozza
Voyage entre la brioche et la pizza, sauce tomate, parmesan, noix, champignons
*The famous Briozza
Brioche pizza, tomato sauce, parmesan, walnuts, mushrooms*

14€

Thon juste saisi à la plancha, sauce Ponzu
Seared Tuna, Ponzu sauce

15€



Jardin de légumes croquants, sauce fromage blanc au curry de Madras
Delicious Crudités Platter, Madras cream cheese dip

14€

Planche de charcuteries de la maison Baud - Salaisons artisanales de Savoie 19€
Noisette de jambon, Panne montagnarde, Coppa, Lard paysan sel-sec « Cutter »
*Cold cut meat platter from Maison Baud - Savoie cured meats
Ham, Panne montagnarde, Coppa, dry-cured streaky bacon*



Planche de fromages sélectionnés par la Cheffe Lori Moreau 19€
Comté AOP 8 mois d'affinage, Saint-Marcelin IGP, Selle-sur-Cher AOP fermier, Etivaz AOP 12 mois d'affinage
*Cheese platter selected by the chef Lori Moreau
Comté PDO 8 months maturing, Saint-Marcelin PGI, Selle-sur-Cher PDO farmhouse, Etivaz PDO 12 months maturing*

Gambas Black Tiger croustillantes, sauce « Tigre qui pleure »
Crispy Black Tiger prawns, "Crying Tiger" dip

12€

Côté sucré... Sweet...

Fraises de France, sucre vanillé, chantilly, sauce chocolat noir
French strawberries, vanilla sugar, Chantilly, black chocolate sauce

14€

Minis crème brûlée à la vanille de Madagascar
Madagascar Vanilla creme brulee

12€



Végétarien



Vegan