

Farago on the Roof

Servie du Mercredi au Dimanche de 17h à 21h

Tapas & Pintxos

Assiette Ibérique 18 €

Chorizo Ibérico, Morcilla Ibérica, Lomo

Jambon Bellota & « Pan con tomate » 19 €

Assiette de jambon espagnol Bellota et pain frotté à la tomate

Manchego et pickles maison (Végétarien) 8 €

Tomme de brebis du Pays Basque et Chutney de coing et figues

Caviar d'aubergine à tartiner (Végétarien) 8 €

La bruschetta (Végétarien) 6 €

Frottée à l'ail, tartare de tomate basilic

Houmous (Végétarien) 12 €

Traditionnel et à la betterave, pita façon gressins

Fritto Misto de légumes de saisons (Végétarien) 12 €

Sauce fromage blanc, menthe et citron vert

Les beignets de fleurs de courgettes de l'arrière-pays (Végétarien) 13 €

Burrata & tomates cœur de bœuf à la marjolaine

200 g - 18 €

Supplément Truffe + 5 €

Tempura de crabe 9 €

Beignets de crabes, sauce aneth

Croquetas Farago 13 €

Crème de fromage au chorizo panée

Green

Légumes confits 6 €

Aubergines aux raz-el-hanout et cumin 7 €

Pommes grenailles 5 €



Ceviche & Salades

Ceviche de dorade 16 €

Lait de coco, grenade et coriandre

Il Polpo 15 €

Salade de poulpe à partager

Salade de quinoa (Végétarien) 12 €

Feta, courgettes trompettes, grenade et agrumes

Plats à Partager

Tagliata de canard 22 €

Magret entier tranché 330 g, réduction de balsamique au miel & thym

Saumon aux agrumes 17 €

Caramel acidulé, salade croquante de salicorne

Desserts

Boccaccio Limone 9 €

Tarte citron déstructurée

Fraîcheur d'ananas à la menthe 10 €

Brunch servi le Samedi et le Dimanche de 11h à 15h

Brunch Farago 32 €

Toast avocat & saumon, baguel poulet croustillant, salade de quinoa aux agrumes et Feta, gaufrette, œufs brouillés, viennoiseries, fromage blanc & muesli, pain tranché, boisson chaude et jus d'orange frais

Brunch Farago Extra 41 €

Assiette de charcuterie Ibérique, œufs brouillés à la truffe, toast avocat & saumon, baguel poulet croustillant, salade de quinoa aux agrumes et Feta, viennoiseries, assiette de fruits frais, pain tranché, cake citron marbré, boisson chaude et smoothie mangue passion



Cocktails & Copa Signatures

La Sangria de Cava (spécialité maison)

Vin blanc effervescent, fruit frais du moment, fraises

La Copa (20cl) 10 €

Le Pichet (1.5 L) 49 €

Pimm's Cup (20cl) 13 €

Liqueur de Pimm's N°1, Ginger Ale, fraises fraîches, concombre, citron, orange, feuilles de menthe

303 (7 cl) 16 €

Vodka Squadron 303, Angostura cocoa bitters, effluves d'orange amère et fève de Tonka

Ginette (20cl) 15 €

Gin Normindia, liqueur de violette, tonic, kiwi

Fragoloso (20cl) 14 €

Prosecco, liqueur de fraises des bois, purée de fraise, sirop de fraise

Lady 44 (7cl) 18 €

Gin 44°N (Gin artisanal de la ville de Grasse), fragrance d'orange amère et baies de goji, pamplemousse,

La Simonade (5cl) 6 €

Rhum arrangé fait maison

Cocktails classiques

Caïpirinha (9cl) 12 €

Cachaça Leblon, citron vert, sucre

Moscow Mule (20cl) 14 €

Vodka Absolut, Ginger Beer Fever Tree

Negroni (9 cl) 12 €

Martini rouge, Campari, gin Beefeater

Aperol Spritz (20cl) 13 €

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Gin-To Hendrick's (20cl) 14 €

Gin Hendrick's, Tonic, concombre

Pina Colada (20cl) 14 €

Ron Havana Club, crème de coco, jus d'ananas

Mojito (20cl) 14 €

Ron Havana Club, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

Mojito Fraise (20cl) 16 €

Ron Havana Club, purée de fraise, fraises fraîches, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

Antidot (Cocktails sans alcool)

Antidot n°1. (20 cl) 10 €

Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche et limonade

Antidot n°2. (20cl) 11 €

Limonade, myrtille, basilic frais, jus de citron, purée de fraise

Antidot N°3. (20cl) 11 €

Jus d'ananas, jus d'orange, purée de fraise, limonade

Smoothie mangue et fruits de la passion (20cl) 10 €



Carte des Vins

CHAMPAGNE & PROSECCO

Laurent Perrier Brut 84 € (Verre 16 €)

Brut Premier Roederer 103 €

Laurent Perrier Rosé 205 €

Cristal-Louis Roederer 2008 249 €

Prosecco Sorelle Bronca 45 € (Verre 10 €)

VIN ROSÉ

Note Bleue 30 € (Verre 7 €)

Côtes-de-Provence 2020

Terres de Berne 38 €

Côtes-de-Provence 2020

Commanderie de Peyrassol 39 €

Côtes-de-Provence 2020

Vie en Rose Château Roubine 42 €

Côtes-de-Provence 2020

Minuty Cuvée Prestige 49 € (Verre 9 €)

Côtes-de-Provence 2020

Bellet Domaine Saint Jean 57 €

Nice 2020

Magnums Rosés (1.5 L)

Commanderie de Peyrassol 65 €

Côtes-de-Provence 2020

Vie en Rose Château Roubine 79 €

Côtes-de-Provence 2020

Minuty Rosé Or 82 €

Côtes-de-Provence 2020

Le Mathusalem rosé (6L)

Terres de Berne 249 €

Côtes-de-Provence 2020

VIN BLANC

Grézan 30 € (Verre 7 €)

Chardonnay, Pays d'Oc, 2020

Note Bleue 34 €

Côtes-de-Provence 2019

Garnacha Blanca 37 € (Verre 8 €)

Vina Zorzal, Navarra, 2019

Sancerre – la Bardine 49 €

Joseph Mellot, Vallée de la Loire, 2019

Bellet Li Vecce 65 €

Domaine Saint Jean, Nice 2016

VIN ROUGE

Note Bleue 34 € (Verre 7 €)

Côtes-de-Provence 2019

Bourgogne Vieilles Vignes 38€ (Verre 8 €)

Michel Sarrazin, Bourgogne, 2018

Barton & Guestier 45 €

Bordeaux Saint-Emilion, 2019

Romanico 48 €

Teso La Monja, Toro, 2018

Alta Vista Classic 46 €

Argentine, Malbec 2017



Bières Artisanales Locales

Blue Coast (Nice)

- Demi (pression 25 cl) 6 €
- Pinte (pression 50 cl) 11 €
- IPA (bouteille 33cl) 8 €

A La fût BIO (Cagnes sur Mer)

- Blanche (bouteille 33cl) 8 €
- Sans alcool (bouteille 33cl) 7 €
- IPA (bouteille 33cl) 8 €

Mounta Cala BIO Brasserie du Comté (Saint Martin Vésubie)

- Blonde (bouteille 33cl) 8 €
- Ambré (bouteille 33cl) 8 €

Sodas & Eaux Minérales

- Pepsi, Pepsi Max, Seven-up** (33cl) 6 €
- Orangina, Ice-tea** (25cl) 6 €
- Tonic, limonade** (20 cl) 6 €
- Jus de Fruits** (20cl) 5 €
- Evian, Badoit** (100 cl) 7 €
- Evian, Badoit** (50 cl) 5 €
- Jus d'orange frais** (20 cl) 7 €
- Jus de pamplemousse frais** (20 cl) 7 €

Boissons chaudes

- Expresso, ristretto, décaféiné** 3 €
- Café double, café crème** 4 €
- Cappuccino, chocolat** 5 €
- Sélection de Thés Ronnefeldt** 5 €

Alcools (4cl)

- The Glenlivet, Jack Daniel's** 11 €
- Chivas Regal 12 ans, Bourbon Rebel Yell** 12 €
- Ron Havana Club 3 ans** 9 €
- Ron Don Papa 7ans** 15 €
- Rhum Mount Gay Black Barrel** 13 €
- Rhum Diplomatico Mantuano** 16 €
- Rhum Pixan 8 ans** 18 €
- Cognac Martell VSOP** 14 €
- Cognac Hennessy Fine Champagne** 16 €
- Calvados Coquerel VSOP** 13 €
- Gin Normindia** 9 €
- Gin Hendrick's,** 11 €
- Gin 44°N Comte de Grasse** 15 €
- Vodka Absolut Original** 9 €
- Vodka Squadron 303** 12 €
- Tequila Silver 1800** 12 €
- Martini rouge, dry, Campari** 7 €
- Pastis 51, Ricard** 7 €
- Cointreau** 11 €
- Get 27 ou 31** 9 €
- Amaretto Disaronno** 11 €
- Tequila Olmeca Blanco** 9 €
- Cachaça Leblon** 11 €

