

— THE JAMES
ROOFTOP
KITCHEN



STARTERS – ENTRÉES



The James Rooftop salad

Mesclun, crevettes, tomate-cerise, maïs, saumon fumé, fromage, avocat, cœur de palmier, œufs de caille, thon, ananas, vinaigrette

95

Caesar salad traditionnelle

Romaine, poulet grillé sur pierre volcanique, pignons de pin, fines lamelles de parmigiano reggiano, croutons, tomate-cerise

95

Energy zou

Dés de blanc de poulet à la pierre volcanique, riz noir, blé complet avocat, dates, noix, miel, vinaigre balsamique, huile d'olive

85

Cocktail de gambas-avocat-mangue

105

Thai quinoa salad

Quinoa, poivron rouge, carottes rappées, chou rouge et vert, poireau, acajou, coriandre, vinaigrette avec gingembre et miel, lentilles corail

90

The James bowl

Poulet mariné thaï, guacamole, quinoa, chou rouge, haricots rouges & verts, amandes grillées, maïs grillé, mangue, riz blanc vinaigré

110

Niçoise bowl



Mesclun, crevettes, tomate-cerise, maïs, saumon fumé, fromage, avocat, cœur de palmier, œufs de caille, thon, ananas, vinaigrette

90

Salpicón de Mariscos

Poulpe, gambas, poivrons, calamars, moules

110

Assiette de saumon fumé, câpres

155

Sélection de 6 fromages

Brie, Roquefort, Gruyère, Conté, Morbier au poivre, - confiture de figue

185

DESDE EL HORNO DEL D.F.

Quesadillas tradición

4 mini - tortillas artisanales au blé fourré au fromage fondu, guacamole, salsa de ajo

75

Quesadillas de pollo

3 mini - tortillas artisanales au blé fourré au fromage fondu, poulet sauté, guacamole, salsa de ajo

90

Nachos



Chips de maïs 'home maid', pico de gallo, guacamole, jalapeño, fromage fondu

85

Guacamole de la casa



Homemade chips de maïs

85

Enchiladas

2 galettes artisanales de blé, viande hachée, légumes sautés, jalapeño, fromage fondu, 3 poivrons, guacamole, haricot rouge

100

Tacos de pollo

2 tortillas artisanales au blé, poulet, laitue, jalapeño, avocat, salsa de ajo

95

Tacos de carne

Tortillas artisanales au blé, émincé de filet de bœuf, chou, carottes râpées, jalapeño, avocat, salsa de ajo, pico de gallo

125

Tacos de gambas

2 tortillas au blé, 4 pièces de gambas panées au coco, laitue, jalapeño, guacamole

125

COMIDA

ESPANOLA



Tortilla de la casa 55

Anchois marinés 50

Patatas bravas
'Pommes nouvelles'
à l'ail, Piment d'Espelette et Paprika 55

Tortilla aux gambas 70

Croquetas de
queso (6P.) 75

Croquetas de
pescado (6P.) 95

Croquetas de setas
con trufa (6P.) 105

Briouattes au
fromage (6P.) 85

Nems aux
fruits de mer (6P.) 95

Mejillones de Chile
al pilpil 75

Pulpo a la gallega 105

Pulpo al pilpil 95

Gambas al pilpil 110

Calamares fritos 120

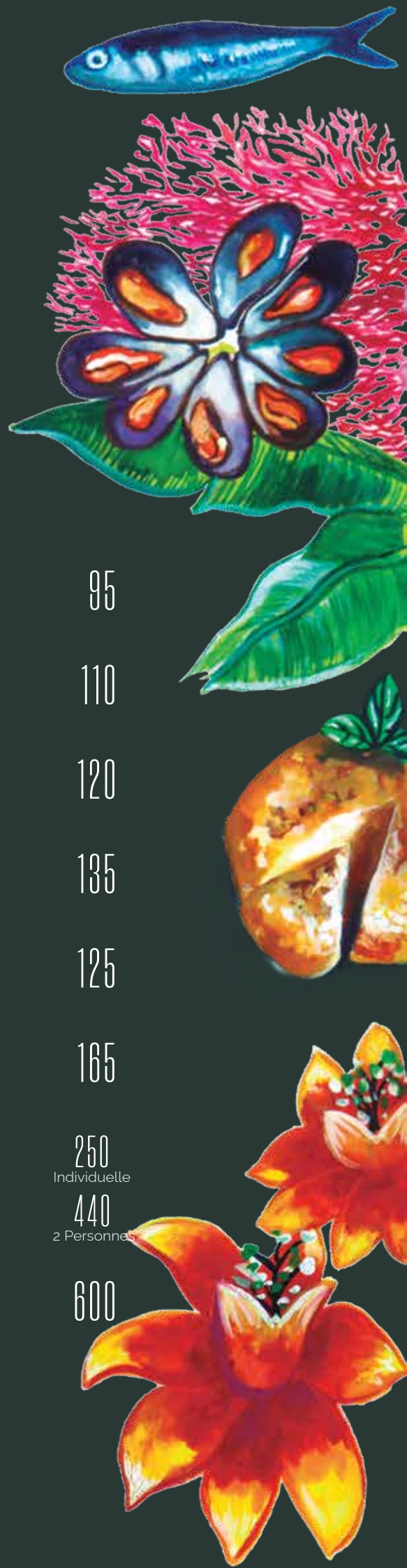
Calamares
a la plancha 135

Chipirones fritos 125

Gratin aux
fruits de mer 165

L'incontournable
Paella
Valenciana
(30 min. de préparation) 250
Individuelle
440
2 Personnes

Paella royale
(langouste)
2p Minimum
(45 min. de préparation) 600



SUSHIS LOVERS



Disponible du mardi au dimanche à partir de 16h30.

NIGURIS / GUNKAN 2P

accompagnés de sauce soja et de wasabi*

Nigiri saumon	55
Nigiri poulpe	55
Nigiri anguille	60
Gunkan saumon ciboulette	80
Gunkan sheito chair de crabe	95
Sashimi saumon (4P.)	95

CRUNCHY 6P

Dragon eye

Saumon, poireau

65

Fry ebi fry

Tempura de gambas, tobiko, cream cheese

75

Fry saumon fry

Avocat, saumon, cream cheese, surimi

80

Casablanca crunchy

Chair de crabe, surimi, avocat, gambas

85

Harumaki pané

Saumon Pané, cream cheese, avocat, surimi

85

Dés de saumon panés

Saumon pané, sauce teriyaki, sésame noir et blanc

95

Hot roll crunchy

Gambas panées, saumon, crabe, avocat, cream cheese, sauce pimentée

90

MAKI / ALGUES MARINES 6P

Sake maki, saumon	50
Maki ebi, tempura de gambas	55
Salmon maki, saumon, avocat	60
Maki gratiné, saumon gratiné	60

Shrimp harumaki

(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Tempura de gambas, cream cheese, avocat, surimi

75

Salmon harumaki

(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Saumon frais, saumon fumé, cheese, avocat, surimi

75

Crab harumaki

(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Chair de crabe, cream cheese, avocat, surimi, ciboulette

85

Green maki gambas

(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Laitue, concombre, tempura de gambas, avocat, gambas

85

Green maki saumon

(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Laitue, tempura de gambas, saumon, cream cheese

80

Green maki crabe

(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Laitue, tempura de gambas, saumon, chair de crabe, cream cheese

90



CALIFORNIA ROLLS 4P

The Jame's rock'n roll

(Enrobé de tobiko noir & orange)
Saumon, cream cheese, avocat, surimi, tobiko

80

Black & White roll

(Enrobé de graines de sésame noir & blanc)
saumon, avocat, sésame noir et blanc

70

Black roll

(Enrobé de graines de sésame noir)
Saumon, avocat, sésame noir, cream cheese

70

Garden roll

(Enrobé de ciboulettes)
Tobiko, tempura de gambas, saumon, cream cheese, ciboulette

75

Mango roll

(Enrobé de Fines lamelles de mangue)
saumon, cream cheese, surimi

75

Crispy roll

(Enrobé de croustillant japonais)
Tempura de gambas, cream cheese, avocat

75

Wakame roll

(Enrobé d'algues naturelles WAKAMÉ)
Saumon pané, wakamé, avocat, surimi, cream cheese

80

New York roll

(Enrobé de crevette panée)
Crabe, avocat, saumon, cream cheese, gambas panée, surimi

90

Spider roll

(Enrobé de sésame blanc)
chair de crabe, cream cheese, avocat, sésame, mangue

95

Dragon roll

(Enrobé de fines lamelles d'avocat)
Crevette panée, saumon, chair de crabe, ciboulettes

105

Salmon signature

(Enrobé de saumon)
Fines lamelles de saumon, crabe, tempura de gambas, cream cheese, avocat

90

Fresh salmon roll

(Enrobé de saumon)
Un duo de saumon et de cream cheese exquis

105

Fire roll

(Enrobé de saumon flambé)
Crevette, cheese, avocat, saumon flambé

105

SUSHI'S SELECTION

Raw sushi tasting

(12P.) (Cold)

Black & white roll (4p), the jame's rock'n roll (4p), shrimp harumaki (4p)

190

Shibuya's selection

(15P.) (Hot & Cold)

Wakamé roll (4p), new york roll (4p), fry saumon fry (7p)

250

Shushiman's selection

(20P.) (Hot & Cold)

Salmon roll (4p), salmon harumaki (4p), casablanca roll (6p), maki saumon (6p)

290

The Jame's party pour 2 Pers

(26P.)

Nigiri saumon (2p), sashimi saumon (4p), salmon harumaki (4p), garden roll (4p), maki ebi (6p), hot roll crunchy pimenté (6p),

390

LET'S BE SERIOUS:

MEAT

FISH

CHICKEN



*2 accompagnements
au choix :

frites, purée maison,
légumes sautés,
riz pilaf, riz à l'espagnol

2 sides order :

french fries, homemade purée,
sauteed vegetables,
spanish rice

FORMULE DE JEUNER

Entrée + Plat + Dessert + Soft



Lundi - L'Italie

Mardi - L'Espagne

Mercredi - Le Maroc
- tradition

Jeudi - Le Mexique

Vendredi - Le Maroc
- à 100 DHS

Tous les prix sont en dirhams & TTC

Émincé de filet de bœuf (220 grs.) 240
sauce aux deux champignons
minced beef filet

Entrecôte grillée (300 grs.) 255
à la pierre volcanique, sauce
chimichurri & sauce aux champignons
grilled sirloin steak
over volcanic stone, chimichurri &
mushroom sauce

Filet de bœuf grillé (220 grs.) 295
à la pierre volcanique, gratin dauphinois
accompagné de 3 sauces (chimichurri,
poivre, béarnaise) beef filet
over volcanic stone, gratin dauphinois, with 3
sauces (chimichurri, béarnaise, pepper)

Emincé de poulet (220 grs.) 175
sauce moutarde à l'ancienne
minced chicken breast
mustard sauce

Escalope de poulet
grillée au thym (220 grs.) 190
grilled chicken breast
butter sauce tarragon

Pavé de saumon à
la pierre volcanique 190
*rôti à l'aneth **

Filet de daurade 250
à la pierre volcanique, à l'arôme d'aneth,
de thym, et d'ail
sea bream over volcanic stone, dill,
thyme, and garlic

Filet de Saint - Pierre* 250
à la pierre volcanique, sauce au choix
(chimichurri, sauce vierge citronnade
à l'aneth, sauce à l'homard)
John dory filet over volcanic stone

Poisson entier individuel 370
Daurade ou Pageot (600 /700 grs.)
préparation à l'espagnole,
cuisson au four, garniture au choix





Gourmet cheeseburger

Viande hachée (180grs.), cheddar, iceberg, oignons caramélisés, tomate, frites fraîches maison

125

Wrap caesar

Poulet croustillant, parmesan, laitue, tranches de tomate, sauce maison

100

FINGER FOOD

PASTA

PENNE OU
TAGLIATELLES,
SPAGHETTIS

Bolognaise

Bolognese

75

4 FROMAGES

4 cheeses

85

Sicilienne

thon, olive noir, pesto, aubergine, poivron grillé

100

Fruits de mer

Seafood

120

Saumon

Saumon

100

Champignons cèpes et sauce à la truffe

Mushrooms, cèpes & truffle sauce

125

TASTING GOOD BUT NOT FOR THE BELLY - DESSERTS

Mango chia pudding

Mangue, yaourt, chia

60

Biscoff cheesecake cup

Biscuit croquant, mascarpone, caramel beurre salé

60

The Jame's tiramisu

60

Sélection du chef de 3 crèmes glacées

Régilisse, vanille, caramel beurre salé

60

Coulant au chocolat boule de réglisse

(20 min de préparation)

75

Craquant au chocolat

(Praliné, chocolat au lait)

85

KIDOS MENU @

90 DHS

Nuggets de Poulet

Servi avec frites traditionnelles, soft drink

Spaghetti bolognaise

soft drink

Kids burger

Servi avec frites traditionnelles, soft drink



 @thejamesrooftop

 @jamesrooftop

www.thejamesrooftop.com

Rate us

