

— 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

romaine, blancs de poulet grillés sur pierre volcanique, pignons de pin, fines lamelles de Parmigiano Reggiano, croutons de pain, tomates-cerises

105

Cocktail de gambas-avocat-mangue 🌿

115

The new thaï quinoa salad 🌿

quinoa, poivron rouge, chou rouge et vert, craquants de légumes, graines de sarrasin, radis en slice, poireau, noix de cajou, coriandre, vinaigrette au gingembre et miel

105

The James bowl 007 🌿

poulet mariné façon thaï, guacamole, quinoa, chou rouge, haricots rouges et verts, amandes grillées, maïs grillé, mangue, riz blanc vinaigré

135

Salpicón de Mariscos 🌿

poulpe, gambas, poivrons, calamars, moules

125

Trio de blinis au saumon fumé

tartines de fromage frais, vinaigrette

155

Sélection de 6 fromages du chef 🌿

(Morbier, Abondance, Manchego, Camembert, bleu, Conté), confiture de figue.

250

DESDE EL HORNO DEL D.F

Quesadillas de pollo

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

120

🌿 Nachos

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

110

Guacamole Tradición 🌿 🌿

Chips de maïs artisanal

100

Tacos de pollo

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

125

Tacos de carne

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

135

Tacos de gambas

2 tortillas au blé, 6 pièces de gambas panées au coco, laitue, jalapeño, guacamole

150

Tous les prix sont en dirhams & TTC

COMIDA ESPAÑOLA

Anchois marinés 50

Tortilla de la casa 70

Patatas bravas
'pommes nouvelles' 65
à l'ail, piment d'Espelette et paprika

Croquetas de
queso (6P.) 85

Croquetas de
pescado (6P.) 95

Briouattes a la
viande hachée (6P.) 105

Briouattes au
fromage (6P.) 95

Nems aux
fruits de mer (6P.) 115

Mejillones de Chile
al pilpil 90

Pulpo a la gallega 135

Pulpo al pilpil 100

Gambas alpilpil 120

Calamares fritos 130

Calamares
a la plancha 160

Chipirones fritos 160

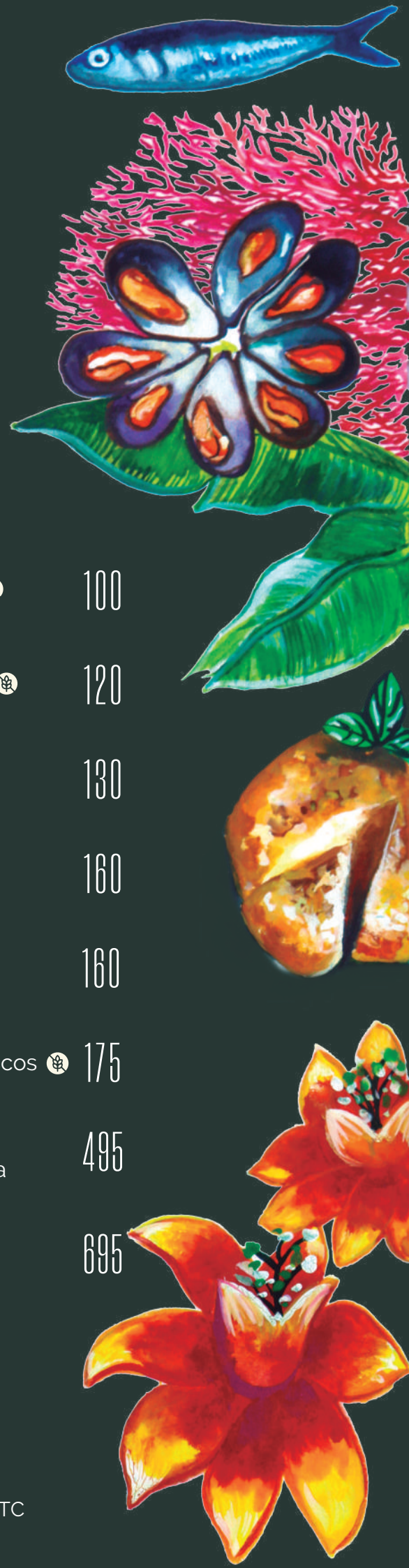
Casuela de mariscos 175

L'incontournable
Paella Valenciana 495

Paella royale
(langouste) 695

2p Minimum
(30 min. de préparation)

Tous les prix sont en dirhams & TTC



SUSHIS LOVERS

disponible uniquement du mardi au dimanche à partir de 16h30.

NIGIRIS 2P

accompagnés de sauce soja et de wasabi*



Nigiri saumon	60
Nigiri poulpe	60
Nigiri saumon-avocat	65
Sashimi saumon (4P.)	110

CRUNCHY 6P

Dragon eye
Saumon, poireau

80

Fry ebi fry
Tempura de gambas, tobiko, cream cheese

90

Fry saumon fry
Avocat, saumon, cream cheese, surimi

95

Casablanca crunchy
Chair de crabe, surimi, avocat, gambas

MAKI / ALGUES MARINES 6P

Maki avocat cheese 🌿	60
Maki ebi, crevette panée	60
Maki saumon 🌿	60
Salmon avocado maki 🌿 saumon, avocat	65

SPRING ROLLS (6P.)

Shrimp haru-maki
(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
Tempura de gambas, cream cheese, avocat, surimi

90

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

105

The james haru-maki
(Rouleaux de printemps aux galettes de riz)
saumon, tempura de gambas, chair de crabe,
cream cheese, avocat, gingembre

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

95

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

Tous les prix sont en dirhams & TTC





ROLLS 4P

Black & White roll ☼

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

Classic Roll ☼

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

Garden roll

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

Mango roll

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



The Jame's rock'n roll

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

Crispy roll

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

New York roll

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

85

95

SUSHI'S SELECTION

Raw sushi tasting

(12P.)

(Cold)

Crispy roll (4p), the jame's rock'n roll (4p),
shrimp haru-maki (4p)

200

Yokohama selection

(15P.)

(Hot & Cold)

New york roll (4p),
salmon haru-maki (4p), fry eby fr (6p)

250

Sushman's selection

(20P.)

(Hot & Cold)

'you can trust our sushman'

300

The jame's party

(26P.)

Nigiri saumon (2p), sashimi saumon (4p),
salmon haru-maki (4p), Garden roll (4p),
maki ebi (6p), casablanca crunchy (6p),

425

Tous les prix sont en dirhams & TTC

LET'S BE SERIOUS: MEAT FISH CHICKEN



*Sélection de 02 garnitures au choix

frites, purée maison, gratin dauphinois, pommes écrasées, légumes sautés, riz à l'espagnol,

*02 side order to choose:

french fries, homemade purée, gratin dauphinois, smashed potatoes, sautéed vegetables, rice Spanish style

*Sélection de 02 sauces au choix

Chimichurri, poivre vert, béarnaise, champignon, roquefort

*02 sauces to choose

Chimichurri, green pepper, béarnaise, mushrooms, roquefort

Émincé de filet de bœuf (220 grs.) 250
sauce aux deux champignons
Minced beef filet with a 2 mushrooms sauce

Entrecôte grillée (300 grs.) 280
à la pierre volcanique,
Grilled sirloin steak over volcanic stone

Côte de veau (300 grs.) 280
sur pierre volcanique
Veal chop over volcanic stone

Filet de bœuf grillé (280 grs.) 300
à la pierre volcanique,
Beef filet over volcanic stone

Emincé de poulet (220 grs.) 185
sauce moutarde à l'ancienne et aux champignons
Minced chicken breast, mustard sauce

Escalope de poulet grillée au thym (220 grs.) 205
Grilled chicken breast butter sauce tarragon

Pavé de saumon à la pierre volcanique 200
*rôti à l'aneth **
Roasted salmon fillet, delicately flavored with fresh dill

Paupiettes de sole 250
aux épinards, sauce à l'homard*
Sole fish, spinach, lobster bisque

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 350
(600/700 grs.)* (25 min de préparation)
daurade entiere rôtie au four, préparation à l'Espagnole / au gros sel, ou grillé à la pierre volcanique
Whole Sea bream, roasted or coarse salt or spanish style

MENU MIDI EXPRESS SUR LE POUCE

(servi en 30 minutes) à partir de 12h30.

Entrée + Plat



Lundi - l'italien

Mardi - l'espagnol

Mercredi - le marocain traditionnel

Jeudi - le mexicain

Vendredi - le couscous marocain

Tous les prix sont en dirhams & TTC





Gourmet cheeseburger

viande hachée (180g), cheddar fondu, iceberg, oignons caramélisés, tomate, frites artisanales maison

150

Wrap caesar

poulet croustillant, parmesan, laitue, tranches de tomate, sauce Caesar

120

FINGER FOOD

PASTA

PENNE OU
TAGLIATELLES,
SPAGHETTIS

Bolognaise
bolognese

95

Sicilienne
thon, olive noir, pesto,
aubergine, poivron grillé

110

Saumon
salmon

125

Fruits de mer
seafood

145

Champignons aux cèpes
et à la truffe
mushrooms, cèpes & truffe sauce

155

TASTING GOOD BUT NOT FOR THE BELLY – DESSERTS

Sélection du chef 🌱
des 3 sorbets
citron-basilic, mangue, framboise

60

Sélection du chef des
3 crèmes glacées 🌱
régisse, vanille, caramel beurre salé

Mango chia pudding
mangue, yaourt, chia

65

Tarte au citron
signature NEW!!!

The Jame's tiramisu

Cinnamon Roll NEW!!!
boule vanille de Madagascar

80

Biscoff
cheesecake cup
biscuit croquant, mascarpone,
caramel beurre salé

75

Coulant au chocolat
boule de églisse
(20 min de préparation)

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



GLUTEN FREE



VEGAN

Tous les prix sont en dirhams & TTC



 @thejamesrooftop

 @jamesrooftop

www.thejamesrooftop.com

Rate us

