

LE PIERRE

ROOFTOP GRILL

APERITIF

Lala Spritz 11

Vermouth (1, 3), Orangina (14),
Crémant (D) Rosemary

Pink Patino 11

Sloe Gin (5), Lime
Aromatic Tonic (7)

Aperol Spritz 10

Aperol (5), Crémant (D),
Orange, Soda

Negroni 11

Gin, Vermouth (D),
Campari (5)

STARTERS

Grilled Flanksteak 13

Flatbread, Garlic, Sesame (A, G, F)

Flambéed Prawns 13

Piri-Piri, Lime-Mayonnaise, Baguette (A,C, F,K)

Lettuce Hearts 8

Sesame, Coriander, Red Onion (K, G)

Big Corncob 9

Chilli Vinaigrette, Nut Butter, Pita (A, D, F)

½ Pulpo 14

Aioli, Coriander, Lemongrass, Chipotle (M,K,D)

MAINS

Grilled Sea Bass en Papillote (B) 17

Tomahawk Steak 39

600g of Irish Free-Range
beef (F) (for 2 people)

US Short Rib 19

180g (K)

Argentinian Roast Beef 22

250g

Lamb Chops 21

Irish Salt Marsh Lamb

Portobello Mushroom 14

Herb butter, herbs,
baguette (A,D)

SIDES

Fennel-Orange Salad 4 (K)

Roasted Baby Potatoes 4,50 (F)

French Fries 4.50

Truffle Puree 5.50 (F)

Grilled Vegetables 5 (F)

Pico de Gallo 4

Baked Potato 4.50

DESSERTS

Grilled Brownie 6

Peanut, Crème Patisserie (A,D,F,H,I,N)

Crème Brûlée with Madeleines 6 (A,F,I)

Lemongrass Panna-Cotta 6

Strawberries (F)

DIPS

Lemon-Mayonnaise 3 (F,I)

Herb Butter 3.50 (F,K)

Portwine Jus 4.50 (D,E,K)

Sauce Hollandaise 4.50 (D,F,I)

Harissa 3

Tzatziki 3.50 (F)

Chimichurri 3

Chipotle 3.50

HIGHBALLS

Paloma 11

Tequila, Lime,
Pink Grapefruit Lemonade (3, 5)

Moscow Mule 10

Green Mark Vodka, Lime,
Ginger Beer (3), Cucumber

Dark'n'Stormy 10

Gosling's Rum (5),
Lime, Ginger Beer (3)

Gin & Tonic 10

Gin, Tonic (7)

Horse's Neck 10/ 12

Bourbon/ Cognac,
Ginger Ale (5), Angostura

Skinny Bitch 10

Green Mark Vodka,
Lime, Soda

VODKA

Belvedere - 0.7L 140 | 1.75L 310 | 3.0L 590

Grey Goose - 0.7L 140 | 1.5L 300

Vodka23 - 0.7L 140 | 1.5L 300

GIN

Bombay Sapphire - 1L 130

Hendrick's - 0.7L 140

Gin Sul - 0.5L 140

RUM

BACARDI Añejo Cuatro - 0.7L 120

BACARDI 8 Años - 0.7L 130

Havana 7 Años - 0.7L 130

WHISKEY

Chivas Regal 12 Years - 0.7L 130

Jack Daniel's - 1L 130

Wild Turkey 101 - 0.7L 130

TEQUILA

Patron Silver - 0.7L 180

Patron Reposado - 0.7L 180

Patron Añejo - 0.7L 180

Fillers are not included.

BEER

San Miguel 0.2L 3

Pilsner Urquell Lager 0.33L 4

Weihenstephaner

Lager 0.33L 4

Wheat Beer 0.33L 4

Wheat Beer, non-alcoholic 0.33L 4

SOFT DRINKS

Vöslauer sparkling / still 3 0.25L

Vöslauer sparkling / still 6,50 0.75L

Coca Cola (2,5), Cola Zero (2,5,8,14) 3,50 0.2L

Sprite (1,3) 3,50 0.2L

Orangina (14) 4 0.25L

Bitter Lemon (7), Ginger Ale (5) 3,50 0.2L

Grapefruit (3), Tonic Water (7) 3,50 0.2L

Juice / Nectar 3,50 0.2L

Apple, Cranberry, Orange

Red Bull (2,5) / Sugarfee (2,5,8,14) 5 0.25L

ESPRESSO & CO.

Americano (2) 3

Espresso (2) 2,50

Double Espresso (2) 3,50

Latte Macchiato (2,10) 4

Cappuccino (2,10) 4

Hot Chocolate (10) 3,50

Fresh Tea

Ginger & Mint 4

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

0.1L / 0.75L

Claude de Villeneuve (D) 6 / 42

Bouvet Crémant Rosé (D) 8 / 54

Ruinart R (D) / 120

Ruinart Rosé (D) / 140

Dom Pérignon (D) / 310

FIND & FOLLOW US

 @lepierre.rooftopgrill

WHITE WINE

Gaul's Eleven 5 / 35

Müller Thurgau, Scheurebe,
Matthias Gaul, Pfalz (D)

Sauvignon Blanc 6 / 42

Matthias Gaul, Pfalz (D)

Riesling Rätzelhaft / 42

Kettern & Nieport, Mosel (D)

Chablis AOC /66

Chardonnay, Domaine
Long Depaquit, Burgund (D)

Eichenstetter

Grauburgunder 5 / 35

Kiefer, Baden (D)

Bourgogne Chardonnay
/ 45

Albert Bichot, Burgund (D)

Sancerre /42

Sauvignon Blanc, De La
Jolive, M. Terrier Ncerre,
Loire (D)

Meursault AOC /88

Chardonnay, Domaine Du
Pavillon, Burgund (D)

RED WINE

Herr Gaul Rot

Blauburgunder, Merlot
Matthias Gaul, Pfalz (D)
5 / 35

Secret de Famille

Pinot Noir, Albert Bichot
Burgund (D)
/ 54

Pas de Deux Cuvée

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Matthias Gaul, Pfalz (D)
5,50 / 38

Châteauneuf du Pape

Grenache, Syrah, Mourvedre
Domaine Duclaux, Rhône (D)
/ 78

Lubéron la Ciboise

Grenache, Syrah, M.Chapoutier,
Rhône (D)
5 / 35

Gevrey - Chambertin AOC

Pinot Noir, Domain Du Clos Frantin,
Burgund (D)
/ 86

ROSÉ WINE

Le Gaul Rosé

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Spätburgunder
Matthias Gaul, Pfalz (D)
5 / 35

Schmetterlinge im Bauch

Cabernet Carol, Cabernet
Mitos, Dornfelder,
Spätburgunder, Kiefer,
Kaiserstuhl (D)
5 / 35

ADDITIVES

A gluten

B fish

C crustaceans

D sulphur oxide & sulphite

E celery

F milk & lactose

G sesame

H nuts

I eggs

J lupine

K mustard

L soy

M molluscs

N peanuts

1 with preservative, with dye

2 with caffeine

3 with antioxidation

4 with sulphur dioxide

5 with dye

6 with blackening

7 with quinine

8 contains a source of phenylalanine

9 genetically modified

10 with milk protein

11 with egg white

12 ice cream

13 ice cream with vegetable fat

14 with sweetener

15 with phosphat

16 containing sulphites

17 partially finely chopped meat content

18 slurry meat