

LE ROCH
LA CARTE
DRINKS ^{AND} MORE

Si vous avez un régime alimentaire particulier ou allergie, merci de le signaler à notre Maître d'hôtel. Les allergènes sont répertoriés dans un classeur qui peut être mis à votre disposition.

Cocktails d'Hiver

Earth Side 14

Gin Botanist • jus de betterave • jus de citron • sirop de miel maison
eau gazeuse • menthe

Midnight Confession (disponible en version vegan!) 15

Cognac Rémy Martin • liqueur de cacao blanc • lait •
sirop de noisette maison

Ginger Loco 15

Téquila José Cuervo • téquila infusée à la poire • jus de citron •
sirop de gingembre maison • Ginger Ale

Black Pearl, AKA the barbadian spice bomb! 18

Rhum Mount Gay Black Barrel • porto • velvet falernum •
jus de citron • jus de pamplemousse • sirop de gingembre maison •
Angostura

Le Baiser Russe 14

Vodka Beluga Noble • Kalhua • liqueur de prunelle Cambusier •
espresso • sirop butternut épicé maison

Scottish Mounties 15

Bruichladdich Classic Laddie Whiskey • jus de pomme • jus de
citron • sirop d'érable • blanc d'oeuf

Grignotages d'Hiver - *Sharings* (A partager)

Olives de Kalamata marinées au miel et poivre de Batak 6
Kalamata olives marinated with honey and Batak pepper

Pétales de légumes croustillantes au paprika fumé 6
Crispy vegetables petals with smoked paprika

Maquereaux brûlés aigre doux • crème de raifort 8
Burnt sweet and sour mackerel • horseradish cream

Lard fumé au vinaigre de framboise • pickles 9
Smoked bacon with raspberry vinegar • pickles

Cromesquis de pomme de terre fumés • crème au Lait d'or 10
Smoked potatoe cromesquis • gold milk cream

N'hésitez pas à demander vos cocktail favoris, nous les réaliserons avec plaisir!

Tous nos prix en Euros sont nets et taxes comprises
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés