

LE ROCH
LA CARTE
RESTAURANT

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

Balade à la Campagne 15

Vodka Beluga • Liqueure St Germain • Jus de Poire • citron vert • confiture d'agrumes

Strength and unity 15

Rhum Mount Gay Black Barrel • St Raphaël Ambré • jus de citron vert • sirop d'érable

Melting Pot Négroni 15

Bruichladdich Classic Laddie Whiskey • Porto • Campari • Bitter orange

Archibaldito 16

Gin The Botanist • Jus de citron vert • Gingembre et feuille de menthe fraîche • Liqueur de vanille • Tonic Archibald Bio

Vivat Hypopta Agavis 16

Mezcal • Jus de citron vert • Extrait de canelle • Sirop d'épices

Rollin, Rollin, Rollin, Ignite 17

Téquila José Cuervo • Romarin et thym frais • Bitter cardamome Flambé et caramélisé à la Chartreuse Jaune

C.C.R.P 18

Cognac Rémy Martin VSOP • Carré de sucre imbibé d'angostura bitter • Amaretto • Champagne

Sacré Français 18

Gin Citadelle • Liqueur H. Théoria Hystérie • Liqueur de prunelle Cambusier • Bitter Cardamome maison

The Queens of Hazard 18

Bourbon Woodford reserve • Liqueur Chambord • Sirop d'érable • Bitter à la baie de Batak

Grignotages - *Sharings* (A partager)

de 19h à 22h

Olives de Kalamata marinées aux graines de fenouil 5
Marinated Kalamata olives with fennel seed

Radis au beurre d'herbe • terreau comestible de champignons séchés 8
Radish with herbs butter • dried mushrooms

Croustillant à la crème de cheddar • moutarde à l'ancienne 10
Cheddar cream brick • grain mustard

Cromesquis de brandade aux épices douces 14
Brandade Cromesquis with sweet spices

Sélection de charcuteries de la Maison Montalet 14
Cold cuts from Maison Montalet