



"JE SUIS RAVI DE VOUS ACCUEILLIR AU RESTAURANT DU ROCH. J'AI LA CHANCE, DEPUIS L'OUVERTURE, DE M'EXPRIMER AU QUOTIDIEN AFIN DE METTRE EN VALEUR LES PRODUCTEURS FRANÇAIS QUI ME FOURNISSENT LÉGUMES DE SAISONS, POISSONS ISSUS DE PÊCHE DURABLE ET SAISONNIÈRE, VIANDE D'EXCEPTION AINSI QUE DES VINS DE VIGNERONS PASSIONNÉS. TOUS CES BEAUX PRODUITS PRENNENT SENS DANS LA QUIÉTUDE VÉGÉTALE DU ROCH SI LOIN DU TUMULTE PARISIEN OÙ VOUS PASSEREZ, JE L'ESPÈRE, UNE AGRÉABLE PARENTHÈSE."

*"I AM DELIGHTED TO WELCOME YOU AT LE ROCH RESTAURANT, I AM GIVEN THE OPPORTUNITY TO DAILY EXPRESS MYSELF IN AND BRING LIGHT ON THE PRODUCERS I WORK WITH WHO SUPPLY US SOME SEASONNAL VEGETABLES AND FISH, SOME RAFFINATED MEAT AND SOME WINE FROM PASSIONATED WINE MAKERS. ALL OF THESE WONDERFUL INGREDIENTS MAKE SENSE IN THIS COSY VENUE, FAR FROM THE BUSY PARIS, WHERE I HOPE YOU WILL ENJOY A PEACEFUL BREAK."*

LE CHEF

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Zeroual", written in a cursive style.

## SÉLECTION D'APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 18-  
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT

COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ 20-  
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSÉ

BIÈRE LA BRASSERIE FONDAMENTALE 9-  
PALE ALE - IPA - DUBBEL - BLANCHE

APEROL SPRITZ 15-  
PROSECO RICARDONNA - APEROL

GIN TONIC 15-  
GIN THE BOTANIST - TONIC ARCHIBALD

MOSCOW MULE 15-  
VODKA BELUGA - JUS DE CITRON - GINGER BEER

BOULEVARDIER 15-  
CAMPARI - MARTINI ROUGE - BOURBON WOODFORD

---

## SÉLECTION DE VINS

	75 CL	12.5 CL
<i>BLANC</i>		
ASTRALABE 2020 - DOMAINE CHÊNE BLEU - PROVENCE	34-	8-
CHABLIS 2019 - DOMAINE GUEGUEN - BOURGOGNE	40-	10-
SANCERRE 2018 - DOMAINE DES CLAIRNEAUX - LOIRE	46-	12-
<i>ROSÉ</i>		
LÉON 2020 - DOMAINE FONTCHÊNE - PROVENCE	34-	8-
CUVÉE M 2019 - CHÂTEAU MINUTY - PROVENCE	39-	9-
<i>ROUGE</i>		
DÉBUT D'UNE HISTOIRE 2013 - LA BISCARELLE - VALLÉE DU RHONE	39-	9-
SAINT ÉMILION GRAND CRU 2015 - HAUTE NAUVE - BORDEAUX	40-	10-
HAUTES COTES DE NUITS 2018 - PIERRE LAURENT - BOURGOGNE	44-	12-

---

## SELECTION DE SOFTS

EAU 5-  
AQUACHIARA PLATE OU GAZEUSE 70CL

DEMIE EAU 3-  
AQUACHIARA PLATE OU GAZEUSE 50CL

JUS DE FRUITS 8-  
MAISON ZENAT 20CL

THÉ GLACÉ MAISON 6-  
THÉ VERT DAMMANN - MENTHE - CITRON 20CL

SODA 8-  
COCA - COCA ZERO - ORANGINA - FEVER TREE GINGER BEER

## ENTRÉES 16-

PETIT POIS, GRANNY SMITH, BROUSSE, ANGÉLIQUE  
*GREEN PEAS, GRANNY SMITH, "BROUSSE" GOAT CHEESE, ANGELIQUE HERB*

GAMBAS À LA BRAISE, TOMATES ET FRUITS ROUGES, MÉLISSE  
*BRAISED PRAWNS, TOMATOES AND RED FRUITS, LEMON BALM*

TARTARE DE MULET NOIR, FENOUIL, PRUNES, SALICORNES  
*BLACK MULLET TARTAR, FENNEL, PLUMS, SALICORNES*

## PLATS 33-

SUPRÊME DE VOLAILLE EN CROÛTE D'ÉPICES, AUBERGINES, SÉSAME  
*POULTRY SUPREME IN A SPICY CRUST, EGGPLANTS, SESAME*

ROUGET, PALOURDES FUMÉES, GRENAILLES, BOUILLON AU SAFRAN  
*RED MULLET, SMOKED CLAMS, BABY POTATOES, SAFFRON BROTH*

VEAU DE LAIT, ARTICHAUTS, CONDIMENT RATATOUILLE, SARRIETTE  
*MILK-FED VEAL, ARTICHOKES, RATATOUILLE CONDIMENT, SAVORY*

## DESSERTS 10-

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
*SELECTION OF MATURE CHEESES*

ABRICOTS, AMANDES FRAÎCHES, GLACE AU THYM  
*APRICOTS, FRESH ALMONDS, THYME SORBET*

FRAISIER, RHUBARBE, SORBET FLEUR DE JASMIN  
*STRAWBERRY PIE, RHUBARB, JASMINE FLOWER SORBET*

## MENU DU MIDI

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39-  
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 33-

GASPACHO VERT, BURRATA FUMÉE, CHIPS DE PAIN, BASILIC

*GREEN GAZPACHO, SMOKED BURRATA, BREAD CHIPS, BASIL*

OU

RIZ CROUSTILLANT, MAÏS, CECINA, ESTRAGON

*CRISPY RICE, CORN, CECINA, TARRAGON*

POULPE AU BARBECUE, PAPRIKA FUMÉ, CITRON CONFIT, ROQUETTE

*GRILLED OCTOPUS, SMOKED PAPRIKA, CANDIED LEMON, ARUGULA*

OU

VIANDE GRILLÉE DU MOMENT

*GRILLED MEAT OF THE DAY*

DÉCLINAISON DE CHOCOLAT, GLACE TONKA

*CHOCOLATE DECLINAISON, TONKA ICE CREAM*

OU

TARTELETTE FRUITS ROUGES, SORBET À LA BAIE BATAACK

*RED FRUITS TARTLET, BATAACK BAY SORBET*

---

### POUR FINIR ...

EXPRESSO 5-  
DOUBLE EXPRESSO 8-  
CAPPUCCINO 8-  
DÉCAFÉINÉ 5-  
THÉ 8-  
INFUSION 8-

RHUM MOUNT GAY 12-  
EAU DE VIE 12-  
COGNAC REMY MARTIN VSOP 14-  
AMARETTO 12-  
LIMONCELLO 8-