



"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 "Zerod", is positioned at the bottom right of the page. The signature is fluid and cursive, with a large, sweeping initial letter.

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-
PROSECCO - APEROL - EAU GAZEUSE - ORANGE

GIN TONIC 15-
GIN - TONIC

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

BOULEVARDIER 15-
CAMPARI - MARTINI ROUGE - BOURBON WOODFORD

SÉLECTION DE VINS

	75 CL	12.5 CL
<i>BLANCS</i>		
ASTRALABE 2020 - DOMAINE CHÊNE BLEU - PROVENCE	34-	8-
CHARDONNAY 2018 - DOMAINE VINCENT LATOUR - BOURGOGNE	39-	10-
MON GRAND PÈRE ÉTAIT LIMONADIER 2019 - DOMAINE PILON - RHÔNE	44-	11-
<i>ROSÉ</i>		
LÉON 2020 - DOMAINE FONTCHÊNE - PROVENCE	34-	8-
<i>ROUGES</i>		
SAINT JOSEPH 2016 - DOMAINE CHAPOUTIER - RHÔNE	32-	9-
SAINT ÉMILION 2015 - CHÂTEAU HAUTE NAUVE - BORDEAUX	42-	11-
PINOT NOIR 2019 - DOMAINE VINCENT LATOUR - BOURGOGNE	47-	13-

SELECTION DE SOFTS

EAU 4-
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, BISCUIT PARMESAN, BROUSSE, ANGÉLIQUE
GREEN PEAS, PARMESAN BISCUIT, "BROUSSE" GOAT CHEESE, ANGELIQUE HERB

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

TARTARE DE MAIGRE, FENOUIL, PRUNES, SALICORNE
LEAN FISH TARTAR, FENNEL, PLUMS, SALICORNE

PLATS 33-

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

BARBUE, MOULES FUMÉES, GRENAILLES, CRÈME D'ANIS VERT
BRUSH FISH, SMOKED MUSSELS, BABY POTATOES, GREEN ANISE CREAM

ONGLET DE BŒUF, POIVRONS ET TOMATES CONFITES, OLIVES, CÉBETTES
BEEF, PEPPERS AND CANDIED TOMATOES, OLIVES, SPRING ONIONS

DESSERTS 10-

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
MATURE CHEESES SELECTION

ABRICOTS RÔTIS, AMANDES, MADELEINE, GLACE AU THYM
ROASTED APRICOTS, ALMUNDS, MADELEINE, THYME ICE CREAM

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, BURRATA FUMÉE, CHIPS DE PAIN, BASILIC

GAZPACHO, SMOKED BURRATA, BREAD CHIPS, BASIL

OU

CONCOMBRE, MAQUEREAUX FUMÉ, CITRON, POUSSÉS DE MOUTARDE

CUCUMBER, SMOKED MACKERELS, LEMON, MUSTARD SHOOTS

POULPE AU BARBECUE, FENOUIL, PAPRIKA FUMÉ, CITRON CONFIT, ROQUETTE

GRILLED OCTOPUS, FENNEL, 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

CLAFOUTIS DE CERISE, SORBET YAOURT

CHERRIES CLAFOUTIS, YOGHURT 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-