



"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 SEASONAL 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 'Zerard', with a large, stylized flourish at the end.

MENU DU MIDI

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

SALADE DE TOMATES, FETA ET VINAIGRETTE À LA MENTHE
TOMATOES AND FETA CHEESE SALAD, MINT VINAIGRETTE

OU

MAQUEREAUX MARINÉS CONCASSÉS AU CITRON, OLIVES VERTES, SAUGE
MARINATED AND CRUMBLED WITH LEMON MACKERELS, OLIVES, SAGE

DAURADE À LA PLANCHA, COURGETTES, BASILIC, FUMET À LA CITRONELLE
PLANCHA GRILLED SEA BREAM, ZUCHINIS, BASIL, LEMONGRASS BROTH

OU

ÉPAULE D'AGNEAU, YAOURT FUMÉ, AUBERGINE, CHAPELURE À L'ESTRAGON
LAMB SHOULDER, SMOKED YOGURT, EGGPLANT, TARRAGON CRUST

BISCUIT FONDANT CHOCOLAT AUX NOIX DE PECAN, CRÉMEUX AU TONKA
CHOCOLATE FONDANT BISCUIT WITH PECAN NUTS, TONKA CREAM

OU

CRUMBLE DE FRAISES, CHANTILLY À L'HUILE D'OLIVE, SORBET BASILIC
STRAWBERRIES CRUMBLE, OLIVE OIL WHIPPED CREAM, BASIL SORBET



ENTRÉES

MELON À L'ESTRAGON, JAMBON CRU 14-
MELON WITH TARRAGON, RAW HAM

CARPACCIO DE DAURADE, TOMATES À L'HUILE DE ROMARIN 16-
SEABREAM CARPACCIO, TOMATOES WITH ROSEMARY OIL

PLATS

POULPE AU PAPRIKA FUMÉ ET CITRON CONFIT 35-
SMOKED PAPRIKA OCTOPUS, CANDIED LEMON

PINTADE DE TAUZIET À LA SAUGE, JUS À L'OLIVE 35-
TAUZIET GUINEA FOWL WITH SAGE, OLIVE JUICE

FILET DE ROUGET, FENOUIL CONFIT, AÏOLI, JUS DE BOUILLABAISSE 35-
RED MULLET FILLET, CANDIED FENNEL, AÏOLI, "BOUILLABAISSE" JUICE

CÔTE DE BOEUF NORMANDE MATURÉE 54- PAR PERSONNE
MATURED BEEF RIB FROM NORMANDY
POUR 2 PERSONNES - FOR 2 PERSONS

DESSERTS

CHURROS PRALINÉS À LA NOIX DE PECAN 12-
PRALINE CHURROS, PECAN NUTS

TATIN DE PÊCHE, ABRICOT ET THYM 12-
PEACH, APRICOT AND THYM TATIN PIE

DÉCLINAISON DE FRAISES, SORBET BASILIC 12-
STRAWBERRIES DECLINATION, BASIL SORBET

CLAFOUTIS AUX CERISES, SORBET CERISE ET ESTRAGON 12- PAR PERSONNE
CHERRY CLAFOUTIS, CHERRY AND TARRAGON SORBET
POUR 2 PERSONNES - FOR 2 PERSONS