



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

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-
VIOGNIER 2019 - DOMAINE CHRISTOPHE PICHON - RHÔNE	43-	11-
<i>ROSÉ</i>		
LÉON 2020 - DOMAINE FONTCHÊNE - PROVENCE	34-	8-
<i>ROUGES</i>		
CÔTES DU RHÔNE 2019 - DOMAINE LAURENT CHARVIN - RHÔNE	36-	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-

RAVIOLES DE RICOTTA, PORTO, TOMATES, TRUFFE D'ÉTÉ
RICOTTA CHEESE RAVIOLES, PORT WINE, TOMATOES, SUMMER TRUFFLE

TOURTEAUX, HARICOTS, NECTARINES, AMANDES, VERVEINE
CRABS, GREEN BEANS, NECTARINES, ALMONDS, VERBENA

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

PLATS 33-

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT, ABRICOT, POLENTA, PIGNON DE PIN
MILK FED LAMB, APRICOT, POLENTA, PINE NUTS

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

PÊCHES POCHÉES AU CASSIS, MADELEINE, GLACE AU THYM
POCHED PEACHED WITH BLACKCURRANT, 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-

SARDINES EN ESCABÈCHE, PIQUILLOS, FENOUIL
SLIGHTLY COOKED SARDINES IN MARINADE, PIQUILLOS PEPPER, FENNEL
OU

MELON DE LECTOURE, MUSCAT, CHIPS DE JAMBON CRU, ESTRAGON
MELON FROM LECTOURE, MUSCAT WINE, CURED HAM CHIPS, TARRAGON

DAURADE, COURGETTES, BAIE ROSE, POUSSE DE MOUTARDE
SEA BREAM, ZUCCHINIS, PINK PEPPERCORN, MUSTARD SHOOTS
OU

VIANDE GRILLÉE DU MOMENT
GRILLED MEAT OF THE DAY

DÉCLINAISON DE CHOCOLAT, GLACE TONKA
CHOCOLATE DECLINAISON, TONKA ICE CREAM
OU

CLAFOUTIS DE CERISES , 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-