



"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

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

MENU ESTIVAL

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

ENTRÉES

POULPE EN VINAIGRETTE, PAPRIKA FUMÉ, PIQUILLOS, FENOUIL
OCTOPUS IN VINAIGRETTE, SMOKED PAPRIKA, PIQUILLOS, FENNEL

TOMATES COLLECTION, CRÈME DE MOZZARELLA, CÉBETTES, BASILIC
TOMATOES COLLECTION, MOZZARELLA CREAM, SPRING ONIONS, BASIL

PLATS

DAURADE, COURGETTES NIÇOISES, FUMET À LA BAIE ROSE, ROQUETTE
SEA BREAM, ZUCCHINIS FROM NICE, PINK PEPPERCORN FISH STOCK, ARAGULA SALAD

BAVETTE, ÉCHALOTES CONFITES, HUILE D'ÉPICES, CHIPS DE RATTE
FLANK STEACK, CANDIED SHALLOT, HOME MADE OIL WITH SPICIES, CHIPS

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
MATURE CHEESES SELECTION

MILLE-FEUILLE CHOCOLAT DULCEY, PASSION
DULCEY CHOCOLATE MILLE-FEUILLE, PASSION FRUIT

DÉCLINAISON DE PISTACHES, FRAMBOISES, BAIES DE GOJI
PISTACHIOS DECLINATION, RASPBERRIES, GOJI BERRIES

NOTRE RESTAURANT RESTE OUVERT CET ÉTÉ. DÉCOUVREZ NOTRE MENU ESTIVALE
EXCEPTIONNELLEMENT PROPOSÉ POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER.
NOTRE CARTE REVIENT DÈS LE MARDI 31 AOÛT.

*OUR RESTAURANT REMAINS OPEN THIS SUMMER. DISCOVER OUR SUMMER MENU
EXCEPTIONALLY AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER.
OUR À LA CARTE SELECTION WILL BE AVAILABLE AGAIN FROM AUGUST 31st.*