



"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>		
CITÉ DE CARCASSONNE 2019 - PIERRE TAILLEUR DE VINS - LANGUEDOC	29-	10-
LE TEMPS EST VENU 2019 - DOMAINE STÉPHANE OGIER - RHÔNE	31-	11-
CHARDONNAY 2018 - DOMAINE VINCENT LATOUR - BOURGOGNE	47-	12.5-
<i>ROSÉ</i>		
LÉON 2020 - DOMAINE FONTCHÊNE - PROVENCE	34-	10-
<i>ROUGES</i>		
LE TEMPS EST VENU 2019- DOMAINE STÉPHANE OGIER - RHÔNE	33-	11-
CRU MONTPLAISIR 2019 - DOMAINE GONET-MÉDEVILLE - BORDEAUX	49-	12.5-
PINOT NOIR 2019 - DOMAINE VINCENT LATOUR - BOURGOGNE	51-	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-

RISOTTO CROUSTILLANT, ANGUILE FUMÉE, POIVRON JAUNE, OSEILLE
CRISPY RISOTTO, SMOKED EEL, YELLOW PEPPER, SORREL

AUBERGINE FUMÉE, SÉSAME, FENOUIL, RADIS, MOUSSE DE ROQUETTE
SMOKED EGGPLANT, SESAME SEEDS, FENNEL, RADISH, ARAGULA FOAM

CARPACCIO DE MULET, POUTARGUE, CITRON CÉDRAT, POUSSÉS D'AMARANTE
BLACK MULET CARPACCIO, BOTTARGA, CEDRAT LEMON, ARMANATH SHOOTS

PLATS 33-

FAUX-FILET MATURÉ, CÈPES, BLETTES, AIL CONFIT, SAUGE
MATURED SIRLOIN, CEPES, CHARD, CANDIED GARLIC, SAGE LEAF

MERLAN FRIT, ARTICHAUT, ÉMULSION DE CITRON, FLEURS DE CÂPRES
FRIED WHITING, ARTICHOKE, LEMON EMULSION, CAPERS FLOWERS

DEMI HOMARD RÔTI AU BEURRE DE RÉGLISSE, HARICOTS TARBAIS, BISQUE, ESTRAGON
ROASTED HALF LOBSTER WITH LIQUORICE BUTTER, TARBAIS BEANS, BISQUE, TARRAGON
(+8EUR)

DESSERTS 10-

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
MATURE CHEESES SELECTION

RIZ SOUFFLÉ, VANILLE, CRÉMEUX PRALINÉE, CRÈME D'ISIGNY
PUFFED RICE, VANILLA, PRALINE CREAMY, ISIGNY CREAM

POIRE AU MIEL, CRUMBLE DE NOIX, SORBET AU JUS DE RAISIN VERT
PEAR WITH HONEY, NUTS CRUMBLE, GREEN GRAPES SORBET

MENU DU MIDI

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

MAQUEREAUX BRÛLÉS, CONCOMBRE, JUS CARAMÉLISÉ, FEUILLE D'HUÎTRE
GRILLED MACKERELS, CUCUMBER, CARAMELISED JUS, OYSTER LEAF

OU

PRESSE DE VOLAILLE, CAROTTES, GRIBICHE AU RAIFORT, ESTRAGON
SQUEEZED POULTRY, CARROTS, "GRIBICHE" SAUCE WITH HORSERADISH, TARRAGON

CABILLAUD, PIPERADE, MOUSSELINE DE CÉBETTE, HUILE DE CARDAMOME
COD, "PIPERADE", SPRING ONIONS PUREE, CARDAMOM OIL

OU

VIANDE GRILLÉE DU MOMENT
GRILLED MEAT OF THE DAY

CRUMBLE CITRON MERINGUE, SORBET CITRON BASILIC
LEMON MERINGUE CRUMBLE, LEMON AND BASIL SORBET

OU

MOUSSE CHOCOLAT DULCEY, NOISETTES, BANANE
DULCEY CHOCOLATE MOUSS, HAZELNUTS, BANANA



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-