

LE ROCH
LA CARTE
RESTAURANT



Déjeuner d'été des vendredis et samedis

Origine Viande : France, Allemagne / Origine Poisson : Atlantique Nord
Si vous avez un régime alimentaire particulier ou allergie, merci de le signaler à notre Maître d'hôtel. Les allergènes sont répertoriés dans un classeur qui peut être mis à votre disposition.

LA CARTE

PLATS

Poulpe grillé • jus au citron confit	30
Côte de bœuf salers maturée pour 2 (env. 1 kg)	49/pers
Tomahawk Black Angus australien pour 3 (environ 1,5 kg)	68/pers
La pêche du jour, belle pièce grillée pour 2	(prix selon arrivage)

*Tous nos plats sont servis avec chips de racines et légumes grillés selon arrivage,
mayonnaise raifort et sauce bbq maison*

ACCOMPAGNEMENTS

6

Pommes de terre «Hedgehog»(cuites entières en éventail avec bacon et cheddar)
Chips de Racines
Légumes grillés
Frites

COCKTAILS DE L'ETE

Pimm's limonade en carafe	25
Pimm's liqueur • limonade • fraise • orange • menthe • concombre	
Apérol spritz (demander la version milanaise)	16
Apérol liqueur • proseco • eau gazeuse	

VINS AU VERRE DU MOMENT (12CL)

Vignobles Berthier - L'Instant 2018 - Sauvignon Blanc	8
Vin blanc aux arômes floraux avec une attaque souple prolongée par une vivacité rafraichissante.	
Vignobles Berthier - L'Instant 2018 - Pinot Noir	8
Vin rouge fin, gourmand et équilibré	

FORMULES DÉJEUNER

1 Entrée • 1 Plat ou 1 Plat • 1 Dessert	31
1 Entrée • 1 Plat • 1 Dessert	36

ENTREES

12

Salade de Riz • vinaigrette au maïs brulé
Tomates Collection à l'huile d'estragon • mozzarella
Gaspacho de tomates Collection • toast grillé à l'huile d'olive
Melon de Lectoure • chiffonnade de jambon cru affiné 12mois

PLATS

24

Travers de porc grillés
Poulet de Marlat grillé au paprika fumé
Bavette de bœuf grillée, jus corsé
Filet de daurade grillée au beurre d'herbes

DESSERTS ET GOURMANDISES

12

Salade de fruits frais de saison
Granité pastèque
Coupe glacée du moment

«Verrine Kosmik» de Christophe MICHALAK	+2
---	----

*Tous nos plats sont servis avec chips de racines et légumes grillés selon arrivage,
mayonnaise raifort et sauce bbq maison*