

LE ROCH
RESTAURANT
BAR AND MORE

Boissons chaudes

Hot Beverages

CAFÉS

Café expresso 5

Café Allongé 5

Décaféiné 5

Noisette 6

Double expresso 8

Café Crème / Cappuccino 8

Café latte parfumé (noisette, vanille, caramel, cannelle) 10

NOS CHOCOLAT CHAUD

Le « classique » 7

Le « parfumé » 8

tiramisu, épices, vanille, caramel, cerise griotte, speculoos,
noisettes, orange, coco, cranberry

THÉS

8€

English Breakfast

Earl grey

Darjeeling

Thé jasmin

Thé noir Goldensmoke, thé fumé

Thé vert Sencha

Thé Rooibos Noix de pécan

Thé vert Genmaicha

INFUSIONS

8€

Infusion camomille

Infusion verveine

Les softs

Fresh drinks

JUS DE FRUITS

Jus d'orange frais — 25 cl 12€
Sélection de jus de fruits Zenat 20 cl 10€
Abricot, framboise, pêche, poire, légumes,
mangue macaruja, pomme-kiwi, fraise-banane

SODAS

Coca Cola — 33 cl 8€
Coca Cola Zéro — 33 cl 8€
Perrier — 33 cl 8€
Fever tree Indian tonic — 25 cl 8€
Fever tree Lemonade — 25 cl 8€
Fever tree Ginger beer — 25 cl 8€
Fever tree Ginger ale — 25 cl 8€
Archibald French Tonic Bio — 20 cl 9€
Orangina — 33 cl 9€

EAUX

Aquachiarra eau micro filtrée — 70 cl 4€
Evian [50 cl] / San Pellegrino — 50 cl 7€
Evian — 100 cl 9€
Chateldon — 75 cl 10€

Snackings

SARDINES «CONSERVAS DE CAMBADOS» 12€

Mesclun de salade et beurre demi-sel
Mixed leaves salad and half-salted butter

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT / CHEESE SELECTION 12€

Sélection par Xavier Thuret, un des meilleurs ouvriers de France
avec chutney de fruit / with fruit chutney

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON MONTALET / COLD CUTS 16€

Mesclun de salade et beurre demi-sel et cornichons
Mixed leaf salad, half-salted butter and pickled gherkins

SAUMON FUMÉ DE NORVEGE / NORMAY SMOCKED SALMON 20€

Mesclun de salade et condiments
Mixed leaf salad and condiment

CLUB SANDWICH 19€

bacon, olives de kalamata, poulet, raifort, oeuf de plein air, mesclun de salade et pickles
bacon, kalamata olives, chicken, horseradish and egg, mixed leaf salad and pickles

SALADE CÉSAR / CEASAR SALAD 19€

Poulet pané frit, anchois marinés, pamesan, romaine
Breaded fried chicken, marinated anchovy, parmesan cheese, salad

GASPACHO 16€

MELON DE LECTOURE A L'ESTRAGON, CHIFFONADE DE JAMBON CRU 16€

Melon from Lectoure with tarragon and cured ham

LEGUMES CONFITS ET GAMBAS A L'ANIS 22€

Candied vegetables and anise flavoured gambas

POULET FACON BASQUAISE AUX OLIVES DE KALAMATA 24€

Chicken Basquaise style with Kalamat olives

ABRICOTS ROTIS AU THYM ET CREME D'AMANDES 12€

Roasted apricots and almond cream

PAVLOVA FRAISE-BASILIC 12€

Strawberry and basil Pavlova

SALADE DE FRUITS AU JUS DE VERVEINE 12€

Fruits salad and verbena flavored juice