

*Beaumier*

# LES ROCHES ROUGES

*FRENCH* **SAINT-RAPHAËL** *RIVIERA*

MENU

# LES ENTRÉES

## STARTERS

<b>CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS, POIREAUX &amp; CUMIN</b> <b>SALADE DE FENOUIL</b> <i>Crispy fresh goat cheese, leeks &amp; cumin, fennel salad</i>	<b>18€</b>
<b>PART DE TARTE SALÉE AUX BLETTES ET PIGNONS DE PIN</b> <b>MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE</b> <i>Slice of salted chard tart &amp; pine tree nuts, mesclun salad with olive oil</i>	<b>18€</b>
<b>SALADE DE SUCRINE, FROMAGE BLANC AUX HERBES</b> <b>&amp; QUELQUES CRUDITÉS</b> <i>Sucrine salad, white plain cheese with herbs &amp; some raw vegetables</i>	<b>19€</b>
<b>PISSALADIÈRE NIÇOISE</b> <i>"Niçoise pissaladière"</i>	<b>19€</b>
<b>SALADE DE PETITS POIS À L'HUILE DE NOIX</b> <b>BURRATA DE SAINT-RÉMY DE PROVENCE AU BASILIC</b> <i>Green pea salad with nuts oil, burrata from Saint-Rémy de Provence with basil</i>	<b>22€</b>
<b>SOUPE DE ROCHES TRADITIONNELLE À LA ROUILLE</b> <i>Traditional rock fish soup with "rouille" sauce</i>	<b>24€</b>
<b>TRANCHES DE BOEUF MARINÉES À LA RAÏTO &amp; ROQUETTE</b> <i>Sliced beef marinated with "raïto" sauce &amp; arugula salad</i>	<b>23€</b>

# LES PLATS

## MAIN COURSES

<b>RISOTTO D'ORGE AUX HERBES &amp; PARMESAN</b> <i>Barley risotto with herbs &amp; parmesan cheese</i>	24€
<b>L'AÏOLI : CABILLAUD DEMI-SEL &amp; LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE</b> <i>The aioli : salted codfish &amp; vegetables with olive oil</i>	32€
<b>POITRINE DE VOLAILLE AU CITRON CONFIT MIJOTÉ À LA BARIGOULE</b> <i>Candied lemon chicken breast, "barigoule" stew</i>	32€
<b>JOUE DE BOEUF À LA PROVENÇALE &amp; PETITS LÉGUMES</b> <i>Beef cheek provencal way &amp; vegetables</i>	34€
<b>LOUP GRILLÉ À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE &amp; CAROTTES CUISINÉES AU JUS DE ROCHES</b> <i>Grilled seabass, potatoes &amp; carrots cooked with rockfish gravy</i>	38€
<b>AGNEAU BRAISÉ, MIJOTÉ DE POIS-CHICHES, AUBERGINES &amp; PIMENTS DOUX</b> <i>Braised lamb, chickpeas stew, eggplants &amp; sweet pepper</i>	44€
<b>PIÈCE DE BOEUF AUX ANCHOIS, TIAN D'AUBERGINES &amp; COURGETTES</b> <i>Piece of beef with anchovies, eggplants &amp; zucchinis tian</i>	46€

## À PARTAGER (2 PERSONNES)

## TO SHARE (2 PERSONS)

<b>PÊCHE ENTIÈRE SERVIE AVEC RIZ AUX HERBES &amp; BOHÉMIENNE</b> <i>Catch of the day served with herbs rice &amp; "bohémienne"</i>	60€/PERSONNE
<b>CÔTE DE BOEUF SERVIE AVEC RIZ AUX HERBES &amp; BOHÉMIENNE</b> <i>Prime rib served with herbs rice &amp; "bohémienne"</i>	78€/PERSONNE

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

## EXTRA SIDE DISHES

<b>SALADE VERTE</b> <i>Green salad</i>	5€
<b>RIZ AUX HERBES ou ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ou LÉGUMES CONFITS</b> <i>Herbs rice or mashed potatoes or candied vegetables</i>	8€

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included  
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*

# LES DESSERTS

## DESSERTS

<b>CHÈVRE FRAIS, CONDIMENTS OIGNONS &amp; OLIVES</b> <i>Fresh goat cheese, onions &amp; olives condiments</i>	<b>18€</b>
<b>TARTE TROPÉZIENNE DE CHEZ MICKA</b> <i>Tropezienne tart from Micka</i>	<b>14€</b>
<b>ENTREMET FAÇON TIRAMISU</b> <i>Tiramisu-style entremet</i>	<b>15€</b>
<b>CRÉMEUX AGRUMES &amp; BASILIC</b> <b>SABLÉ HUILE D'OLIVE &amp; MERINGUE ACIDULÉE</b> <i>Creamy citrus &amp; basil, olive oil shortbread &amp; tangy meringue</i>	<b>15€</b>
<b>DÉCLINAISON DE FRAISES, SABLÉ AMANDES</b> <b>&amp; GANACHE MONTÉE À L'ESTRAGON</b> <i>Strawberry declination, almonds shortbread &amp; tarragon ganache</i>	<b>15€</b>
<b>POIRE RÔTIE AU MIEL, CRÉMEUX 70% &amp; CROUSTILLANT CACAO</b> <i>Pear roasted with honey, 70% cream &amp; cocoa crunch</i>	<b>16€</b>
<b>SÉLECTION DE GLACES &amp; SORBETS</b> <i>Ice-cream &amp; sorbets selection</i>	<b>5€/BOULE</b> <i>5€/scoop</i>