



CUISINES
& SPÉCIALITÉS

*« Une cuisine qui associe les saveurs
de la Provence et de la Méditerranée,
dans un esprit de partage et de convivialité. »*

—

*"A celebration of Provençal and Mediterranean flavors,
crafted to be shared and savored together."*

TO SHARE - ENTRÉES

TO SHARE

LA PISSALADIÈRE

19 €

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES DE RÉGION

Regional charcuterie board

23 €

LE MEZZÉ DES ROCHES

32 €

Houmous au cumin, tapenade d'olives, caviar de courgette au basilic,
anchois à l'huile, salade de poulpe, artichaut à l'huile, pain ciabatta et gressins

*Cumin hummus, olive tapenade, zucchini caviar with basil,
anchovies in oil, octopus salad, artichoke in oil, ciabatta bread and breadsticks*

LES ENTRÉES

TO START

LE GASPACHO DE TOMATES, PAIN À L'AIL ET BURRATA CRÉMEUSE

Tomato gazpacho, garlic bread & creamy burrata

18 €

L'ENTRÉE DU JOUR

Chef's starter of the day

22 €

AUBERGINE CONFITE À LA SARRIETTE, TOMME DE BREBIS, ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN

*Slow-cooked aubergine with savory,
sheep's cheese, rocket & pine nuts*

24 €

CEVICHE DE POISSON, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET SALADE CROQUANTE

Fish ceviche, citrus vinaigrette & crunchy salad

24 €

BEIGNETS DE CALAMAR MAISON, PARMESAN ET SATÉ, MAYONNAISE À L'AIL

Homemade calamari fritters, parmesan & satay, garlic mayonnaise

26 €

PLATS

LES PLATS

MAINS

LES PETITS FARCIS VÉGÉTAUX, COURGETTES,
TOMATES ET POIVRONS, HERBES FRAÎCHES
ET CONSOMMÉ DE LÉGUMES

*Provençal stuffed vegetables, courgettes, tomatoes and
peppers with fresh herbs, served with a vegetable consommé*
32 €

RISOTTO ORZOTO, TRUFFE D'ÉTÉ ET VIEUX PARMESAN

Orzotto risotto, summer truffle and aged Parmesan
38 €

POISSON BLEU JUSTE NACRÉ,
VIERGE DE FENOUIL ET COURGETTE FUMÉE AU THYM

Lightly-seared blue fish, fennel sauce vierge and thyme-smoked courgette
42 €

LA PIÈCE DE BŒUF, WAGYU-AUBRAC,
JUS GOURMAND ET FRITES FRAÎCHES

Wagyu-Aubrac beef cut, rich jus and hand-cut chips
48 €

COUP DE CŒUR DU CHEF
L'AÏOLI PROVENÇAL DES ROCHES ROUGES

Chef's favourite: Provençal aioli, Les Roches Rouges style
34 €

LES PLATS À PARTAGER

TO SHARE

POISSON GRILLÉ, VIERGE DE TOMATE
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

Grilled whole fish, tomato sauce vierge and olive oil mashed potatoes
21 €/100g

ÉPAULE D'AGNEAU POUR 2, CONFITE AU CITRON ET AROMATES,
TIAN DE LÉGUMES DU SOLEIL, SAUCE HERBACÉE

*Slow-cooked lamb shoulder for 2, with lemon and aromatic herbs,
Provençal vegetable tian, and herb dressing*
54 € par personne / per person

GARNITURES EN SUPPLÉMENT, 8 €

SIDES

FRITES MAISON *Homemage chips*

COURGETTES FUMÉES AU THYM *Thyme-smoked courgettes*

TIAN DE LÉGUMES *Provençal vegetable tian*

CŒUR DE LAITUE *Lettuce hearts*

MÉLANGE DE LÉGUMES *Seasonal vegetables medley*

LES DESSERTS

D E S S E R T S

ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN
ET MIEL DE RÉGION, BISCUIT AMANDE
ET GLACE YAOURT

*Roasted apricots with rosemary and local honey,
almond biscuit and yoghurt ice cream*

14 €

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON,
CRÈME LÉGÈRE À LA VERVEINE

Pavlova with seasonal fruits, light verbenas cream

14 €

TARTE TROPÉZIENNE, BRIOCHE MAISON
ET CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER

*Tarte Tropicane, house-made brioche
and orange blossom cream*

16 €

LE COOKIES XXL À PARTAGER,
GLACE NOISETTE

XXL cookie to share, hazelnut ice cream

24 €

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

Selection of ice creams and sorbets

6 € / boules (per scoop)

