



CUISINES  
& SPÉCIALITÉS

TO SHARE - ENTRÉES

## TO SHARE

LA PISSALADIÈRE

19 €

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES DE RÉGION

*Regional charcuterie board*

28 €

LE MEZZÉ DES ROCHES

32 €

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

*Cumin hummus, olive tapenade, zucchini caviar with basil,  
anchovies in oil, octopus salad, 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*

22 €

CEVICHE DE POISSON MÉDITERRANÉEN, VINAIGRETTE AUX AGRUMES  
ET SALADE CROQUANTE

*Mediterranean fish ceviche, citrus vinaigrette & crunchy salad*

26 €

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

*Homemade calamari fritters, parmesan & satay, squid ink mayonnaise*

28 €

PLATS

## LES PLATS

M A I N S

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

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

32 €

RISOTTO ORZO, TRUFFE D'ÉTÉ ET VIEUX PARMESAN

*Orzo 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 MAISON

*Wagyu-Aubrac beef cut, rich jus and homemade chips*

55 €

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

T O S H A R E

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

*Grilled catch of the day, tomato 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 €

S I D E S

FRITES MAISON *Homemade 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*

DESSERTS

## LES DESSERTS

DESSERTS

### CITRON GIVRÉ DES ROCHES

*Les Roches' frosted lemon*

14 €

### PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON, CRÈME LÉGÈRE À LA VERVEINE

*Pavlova with seasonal fruits, light verbena cream*

14 €

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

*Tarte Tropicaine, 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, MAISON MOKA D'OR

*Selection of ice creams and sorbets, Maison Moka D'Or*

Vanille, chocolat, yaourt, noisette, caramel, pistache, pêche, fraise, citron vert, melon, passion, abricot  
*Vanilla, chocolate, yogurt, hazelnut, caramel, pistachio, peach, strawberry, lime, melon, passion fruit, apricot*

6 € / boule (per scoop)

