



*« 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

À PARTAGER

T O S H A R E

TARTE À LA TOMATE DE RÉGION

Regional tomato tart

21 €

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES DE RÉGION

Regional charcuterie board

28 €

LE MEZZÉ DES ROCHES

Caviar d'aubergine aux aromates, tapenade de poivrons rouges,
anchois à l'huile pimentée, rilette de poisson, chèvre frais et confiture d'abricot au romarin

*Eggplant caviar with herbs, red pepper tapenade,
anchovies in spicy oil, fish rilette, fresh goat cheese and apricot jam with rosemary*

34 €

CAVIAR OSCIÈTRE 30 GR, MAISON PETROSSIAN

Oscietra caviar 30 gr, Maison Petrossian

250 €

LES ENTRÉES

T O S T A R T

LA SOUPE AU PISTOU SERVIE FROIDE, HARICOTS COCO, PERLES ET HERBES FRAICHES

The Pistou soup served cold, bean, pearls and fresh herbs

24 €

L'ENTRÉE DU JOUR

Chef's starter of the day

22 €

SALADE D'ARTICHAUT À CRU, ROQUETTE, PARMESAN ET PIGNONS DE PIN, VINAIGRETTE BAGNA CAUDA

Raw artichoke salad, arugula salad, parmesan & pine nuts

Bagna cauda vinaigrette

24 €

TARTARE DE POISSON MÉDITERRANÉEN, CITRON VERT, CONCOMBRE ET FRUITS DE SAISON

Mediterranean fish tartare, lime, cucumber, seasonal fruits

26 €

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

Homemade calamari fritters, parmesan & satay, squid ink mayonnaise

29 €

TOMATES GREEN ZEBRA ET BURRATA CRÉMEUSE VINAIGRETTE DE MOUTARDE À L'ANCIENNE

Green zebra tomatoes and creamy burrata,

Old fashioned mustard vinaigrette

22 €

PLATS

LES PLATS

M A I N S

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

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

34 €

RISOTTO CARNAROLI, TRUFFE D'ÉTÉ ET VIEUX PARMESAN

Carnaroli risotto, summer truffle and aged parmesan

39 €

ROUGET BARBET CUIT À L'UNILATÉRALE
BISQUE DE FAVOUILLES, HARICOTS VERTS EN PERSILLADE

Red mullet cooked on one side, crab-favouille bisque, green beans with parsley

46 €

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

Wagyu-Aubrac beef cut, rich jus and homemade chips

55 €

C O U P D E C Œ U R D U C H E F

LA BOURRIDE DES ROCHES ROUGES

Chef's favourite: Provençal Bourride, Les Roches Rouges style

38 €

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,
CAPONATA D'AUBERGINES, SAUCE HERBACÉE

Slow-cooked lamb shoulder for 2, with lemon and aromatic herbs,

Eggplant caponata, and herb dressing

58 € par personne / per person

GARNITURES EN SUPPLÉMENT, 8 €

S I D E S

FRITES FRAICHES *Fresh French fries*

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE *Green beans with parsley and garlic*

CAPONATA D'AUBERGINES *Eggplant caponata,*

CŒUR DE LAITUE *Lettuce hearts*

MÉLANGE DE LÉGUMES *Seasonal vegetables medley*

LES DESSERTS

DESSERTS

PÊCHE MELBA, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET FRAMBOISE

Peach Melba, vanilla cream and raspberry

16 €

PAVLOVA, ABRICOT RÔTI ET THYM FRAIS

Pavlova with roasted apricot, vanilla cream and fresh thyme

14 €

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

*Tarte Tropézienne, home-made brioche
and orange blossom cream*

16 €

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER
SERVIE CHAUDE, CHOCOLAT VALRHONA GUANAJA
CRUMBLE GRUÉ ET GLACE CHOCOLAT

Chocolate mousse to share, served warm, Valrhona Guanaja chocolate, crumble and chocolate 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, pistaccio, peach, strawberry, lime, melon, passion fruit, apricot

6 € / boule (per scoop)

