



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

DESSERTS

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 verberna 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

Selection of ice creams and sorbets

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 € / boules (per scoop)

