

APÉRITIFS

RICARD - 2 CL	4 €
MARTINI / CAMPARI - 4 CL	4,50 €
PORTO OSSLEY - 6 CL	4,50 €
KIR ALIGOTÉ - 12 CL	6 €
FLÛTE DE CHAMPAGNE - 12 CL	10 €
KIR ROYAL - 12 CL	12 €
SAN BITTER « SANS ALCOOL »	4,50 €

COCKTAILS

AMERICANO - 12 CL	9 €
SPRITZ - 20 CL	10 €
MOJITO - 16 CL	11 €
PINA COLADA (RHUM, COCO, ANANAS)	11 €
TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE)	11 €
LE ST ROCH (GIN, ANANAS, FRAISE, GRENADINE)	11 €
BLUE HAWAIIAN (RHUM, ANANAS, COCO, CURAÇAO BLEU)	11 €
COCO CALIN (BAILEYS, COCO, KAHLUA)	11 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	8 €
PINA COLADA	8 €
INCORRUPTIBLE (JUS D'ORANGE, PAMPLEMOUSSE ET LIMONADE)	8 €

SOFT

COCA / COCA ZÉRO / TONIC / TONIC AGRUMES / LIMONADE – 33 CL	4,50€
ICE TEA – 25 CL	4,50€
JUS DE FRUITS PAGO (ORANGE, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, ABRICOT) – 20 CL	4,50€
PERRIER – 33 CL	4€
EVIAN / BADOIT – 1 L	5.5€
EVIAN / BADOIT – 50 CL	4.50€

BIERE

DESPERADOS / HEINEKEN / LEFFE / PIETRA – 33 CL	6€
BIÈRE PRESSION HEINEKEN	4€

ALCOOLS - 4CL

WHISKY JB	8 €
WHISKY 12 ANS ABERLOUR	12 €
JACK DANIELS	8 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8 €
VODKA BELVEDERE	8 €
RHUM BRUN HAVANA	8 €

DIGESTIF - 4 CL

BAYLEYS	8 €
LIMONCELLO	8 €
GET 27	8 €
COGNAC VS GAUTHIER	8 €

VIN AU VERRE - 15CL

• ROSÉ :	
AUMERADE STYLE HVE AOP	4,50 €
CHÂTEAU ST JULIEN D'AILLE IMPERATOR - PROVENCE AOC	6 €
• BLANC:	
AUMERADE STYLE HVE AOP	4,50 €
CHÂTEAU ST JULIEN D'AILLE IMPERATOR - PROVENCE AOC	6 €
CHABLIS, NAUDET	7,5 €
DOMAINE CAUHAPÉ	7 €
• ROUGE :	
AUMERADE STYLE HVE AOP	4,50 €
CHÂTEAU ST JULIEN D'AILLE IMPERATOR - PROVENCE AOC	6 €
CHÂTEAU ROBIN DES MOINES, SAINT EMILION	6,50 €

CAFÉTERIE

CAFÉ	2.50 €
CAPPUCCINO	4 €
THÉ DAMMANN EARL GREY OU TOUAREG	4 €
TISANE DU SOLEIL DAMMANN	4 €

TARIF EN EURO TTC

MENU
St Roch
RESTAURANT



LES PLATS SIGNATURE DU CHEF

Découvrez les créations de notre Chef Guillaume Trambly, reflet de son savoir-faire et de sa créativité.

Guillaume Trambly

A PARTAGER

PLANCHE TERRE ET MER : FROMAGE, JAMBON TRUFFÉ, JAMBON CRU, ROSETTE, BURRATA, TENTACULE DE CALAMARS, SPECK 34€

ENTRÉES (AU CHOIX)

TARTARE DE THON MANGUE ET AVOCAT 18€

FOCACCIA, SPECK, AUBERGINE, STRACCIATELLA 14€

TOMATES, BURRATA, BASILIC, GRESSIN, SALADE 14€

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS, PARMESAN, TOMATES, CAPRES 14€

SALADE CAESAR POULET OU GAMBAS 17€

PLATS

 **SIGNATURE DU CHEF** **TENTACULE DE CALAMARS EN PERSILLADE** 26€

RISOTTO AU SATÉ

 **SIGNATURE DU CHEF** **SUPREME DE VOLAILLE FARCI MENTHE FETA** 26€

RISOTTO STRACCIATELLA

SAUTÉ DE VEAU SAUCE CURRY 26€

RAVIOLES À LA RICOTTA

LINGUINI AUX GAMBAS SAUCE CRUSTACÉ 27€

FILET DE DAURADE

SAUCE VIERGE ACCOMPAGNEMENT FENOUIL 28€

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300GR)

FRITES MAISON, SALADE 35€

PLAT VÉGÉTAL : RAVIOLES À LA RICOTTA, CRÈME PARMESAN 18€

FROMAGE: BRIE, CHÈVRE, BLEU D'Auvergne 9€

DESSERTS

VOIR ARDOISE

FORMULE DU MIDI À 20€

SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR SELON LE MARCHÉ (VIANDE OU POISSON)

OU

PIÈCE DE BOEUF, LÉGUMES DE SAISON

OU

SALADE CAESAR

+

CAFÉ GOURMET (2 MIGNARDISES MAISON)

PLAT DU JOUR 18€

VOIR ARDOISE

MENU À 41€

ENTRÉE

TARTARE DE THON MANGUE ET AVOCAT

OU

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS, PARMESAN, TOMATES, CAPRES

OU

TOMATES, BURRATA, BASILIC, GRESSIN, SALADE

PLATS

SAUTÉ DE VEAU SAUCE CURRY

RAVIOLES À LA RICOTTA

TENTACULE DE CALAMARS EN PERSILLADE

RISOTTO AU SATÉ

FILET DE DAURADE

SAUCE VIERGE ACCOMPAGNEMENT FENOUIL

DESSERTS

VOIR ARDOISE

MENU ENFANT 12€

PLAT + DESSERT - AU CHOIX DU CHEF

TARIF EN EURO TTC



PLATS VEGETARIENS ET VEGAN - NOUS CONSULTER
ALLERGIES - NOUS CONSULTER

VIN ROSÉ

PROVENCE

	75cl	50cl	37.5cl
AUMERADE STYLE	24€	15€	
CHÂTEAU ST JULIEN IMPERATOR	29€		
CHÂTEAU DE L'AUMERADE, CUVÉE MARIE-CHRISTINE	31€		19€
DOMAINE OTT "CLOS MIREILLE"	53€		
CUVÉE NOUN CHÂTEAU HAUTES POMMIERES (BIO)	31€		

BANDOL AOC

DOMAINE DE BUNAN - MOULIN DES COSTES	46€	27€	
DOMAINE DE PIBARNON	56€		
DOMAINE GUEISSARD	36€		

VIN BLANC

PROVENCE

AUMERADE STYLE	24€	15€	
CHÂTEAU ST JULIEN IMPERATOR	29€		
CHÂTEAU DE L'AUMERADE, CUVÉE MARIE-CHRISTINE	31€	19€	
DOMAINE OTT "CLOS MIREILLE"	53€	35€	
CUVÉE NOUN CHÂTEAU HAUTES POMMIERES (BIO)	31€		

BOURGOGNE

CHABLIS, COURTAULT MICHELET	39€		
CHATEAU FUISSÉ, SAINT VERAN	46€		

JURANÇON

DOMAINE CAUHAPÉ "VIN MOELLEUX"	33€		
DOMAINE DE BUNAN - MOULIN DES COSTES	46€	27€	
PIBARNON	56€		

VIN ROUGE

PROVENCE

CHÂTEAU ST JULIEN IMPERATOR	29€		
CHÂTEAU DE L'AUMERADE, CUVÉE MARIE-CHRISTINE	31€	19€	
CHÂTEAU DE L'AUMERADE STYLE	24€	15€	
CUVÉE NOUN CHÂTEAU HAUTES POMMIERES (BIO)	31€		

BANDOL

DOMAINE DE BUNAN - MOULIN DES COSTES	46€	27€	
DOMAINE PIBARNON	56€		
DOMAINE GUEISSARD	36€		

BORDEAUX

CHÂTEAU ROBIN DES MOINES ST EMILION	34€		
ST EMILION GRAND CRU HAUT CARDINAL	60€		

BOURGOGNE

MARSANNAY LES FAVIERES	47€		
------------------------	-----	--	--

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE LAURENT COMBIER	34€		
CÔTE-ROTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR	75€		

CHAMPAGNE

	75 cl		
FEUILLATE BRUT	56 €		
FEUILLATE PALME D'OR	190 €		