

MENU

St Roch

RESTAURANT

A PARTAGER

PLANCHE TERRE ET MER : FROMAGE, JAMBON, JAMBON SERRANO, ROSETTE, CAMEMBERT RÔTI, SAUMON FUMÉ, FOIE GRAS 29€

ENTRÉES (AU CHOIX)

FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 18€

GEL AU PORTO, PAIN DORÉ TOASTÉ

CARPACCIO DE GAMBAS 14€

CONDIMENTS D'AGRUMES, PERLES DE YUZU, POUSSÉS DE SAISON

VELOUTÉ FAÇON VICHYSOISE AUX MOULES 14€

JULIENNE DE POIREAUX FONDANTE

SALADE DE SAUMON FUMÉ À L'ORANGE DOUCE 16€

HUILE D'ANETH, FENOUIL ET DE MÂCHE

SALADE CAESAR POULET OU GAMBAS 15€

PLATS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU PAIN D'ÉPICES 28€

POLENTA DORÉE AUX FRUITS SECS, JUS RÉDUIT

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AU FOIE GRAS 28€

ÉCRASÉ DE POMMES TRUFFÉ, CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS

BURGER DE CANARD CONFIT, FRITES MAISON 23€

CHEDDAR AFFINÉ, POIVRONS RÔTIS, SAUCE BARBECUE AUX CINQ ÉPICES

DAUBE DE POULPE À LA TOULONNAISE 25€

TROFIE FRAÎCHES, JUS RÉDUIT D'AROMATES MÉDITERRANÉENS

RISOTTO CRÉMEUX AU BLEU D'Auvergne ET SAINT-JACQUES SNACKÉES 26€

CHORIZO CROUSTILLANT, ASPERGES VERTES

FILET DE DAURADE 26€

RISOTTO CRÉMEUX, ENDIVES FONDANTES, LÉGUMES D'HIVER, CRÈME ORANGE SANGUINE

FILET DE BOEUF FASON ROSSINI 34€

POLENTA LÉGUMES

PLAT VÉGÉTAL : AU CHOIX DU CHEF 17€

FROMAGE: BRIE, CHÈVRE, BLEU D'Auvergne 8€

DESSERTS

VOIR ARDOISE

FORMULE DU MIDI À 19€

SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR SELON LE MARCHÉ (VIANDE OU POISSON)

OU

PIÈCE DE BOEUF, LÉGUME DE SAISON

OU

SALADE CAESAR

+

CAFÉ GOURMET (2 MIGNARDISES MAISON)

PLAT DU JOUR 17€

VOIR ARDOISE

MENU À 39€

ENTRÉE

CARPACCIO DE GAMBAS

CONDIMENTS AGRUMES, PERLES DE YUZU, POUSSÉS DE SAISON

OU

VELOUTÉ FAÇON VICHYSOISE AUX MOULES

JULIENNE DE POIREAUX FONDANTE

OU

FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ,

GEL AU PORTO, PAIN DORÉ TOASTÉ

PLATS

SUPRÊME DE PINTADE FARCI AU FOIE GRAS

ÉCRASÉ DE POMMES TRUFFÉ, CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS

DAUBE DE POULPE À LA TOULONNAISE

TROFIE FRAÎCHES, JUS RÉDUIT D'AROMATES MÉDITERRANÉENS

FILET DE DAURADE

RISOTTO ET LÉGUMES

DESSERTS

VOIR ARDOISE

MENU ENFANT 12€

PLAT + DESSERT - AU CHOIX DU CHEF

TARIF EN EURO TTC



PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN - NOUS CONSULTER
ALLERGIES - NOUS CONSULTER



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR TA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION POUR VOTRE SANTE, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGERBOUGER.FR



VIN ROSÉ

75cl 50cl

PROVENCE

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 CAUHAPE "VIN MOELLEUX"	33€	
DOMAINE DE BUNAN - MOULIN DES COSTES	46€	27€
PIBARNON	56€	
GUEISSARD	36€	

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 €