

Brasserie - Restaurant LE ROCHER

Réservations au 04 92 28 17 45 ou 06 07 45 83 38

Le petit déjeuner jusqu'à 10h00

Breakfast until 10:00 a.m.

LA BRASSERIE à toute heure

The brassery any time of the day

Terrine maison et tarte aux légumes du jour, <i>Homemade terrine and vegetable pie of the day</i>	26,00
Mozzarella Campana et ses tomates cœur de bœuf <i>Mozzarella Campana with tomatoes from Provence</i>	28,00
Petits farcis de légumes de saison et sa petite salade <i>Small stuffed seasonal vegetables and a small salad</i>	32,00
Risotto végétal aux asperges ou légumes du jour <i>Vegetable risotto with asparagus or vegetables of the day</i>	34,00
Petits escargots de la Roubine en pâtes feuilletée <i>Small Roubine snails in puff pastry</i>	26,00

LA CORBEILLE DU MIDI - 36,00

Entrée et plat ou Plat et dessert - selon l'ardoise

Fermeture hebdomadaire le lundi - sauf réservations

Weekly closure on Monday - except for reservations

Desserts

Tarte et dessert du jour - <i>Pie and dessert of the day</i>	12,00
Moelleux au chocolat du chef - <i>Chef's chocolate cake</i>	15,00
Baba au Rhum - <i>Rhum Baba</i>	12,00
Profiterolle et sa glace maison - <i>Profiterolle and ice cream</i>	15,00

Origine des viandes

Veau français élevé & abattu dans le Sud Ouest - Regourd - La Fouillade

Agneau fermier français nourri au pis au moins 70 jours - Label rouge

Le soir à partir de 19h00 - *In the evening from 7 pm*

Ballotine de volaille farcie aux herbes & légumes rôtis <i>Poultry ballotine farcie with herbs & roasted vegetables</i>	38,00
Côtes d'agneau premières, grillées aux herbes de Provence & légumes de saison <i>Lamb chops, grilled with Provençal herbs, & seasonal vegetables</i>	42,00
Epaule d'agneau à la cuillère confite, légumes rôtis aux herbes <i>Spooned lamb shoulder confit, roasted vegetables with herbs</i>	46,00
Poulpes grillés préparés maison et ses pommes de terre rôties <i>Homemade grilled octopus with roasted potatoes</i>	38,00
Demi homard grillé et son risotto aux herbes - <i>selon arrivage</i> <i>Seared half lobster and its herb risotto, according to availability</i>	65,00
<u>Poisson sauvage de méditerranée, selon pêche</u> <i>Daurade royale, Loup, Sar - Selon pêche :</i>	
Poisson sauvage en filet 150 g, légumes rôtis <i>Wild Mediterranean fish - fillet 150g & roasted vegetables</i>	38,00

Suggestions sur commande à partir de 2 personnes

Suggestions for order only from 2 persons

Poisson sauvage au gros sel, légumes rôtis - <i>par pers :</i> <i>Salt crusted fish, roasted vegetables - per person : 48,00</i>	48,00
---	-------

La Carte des Boissons

Carte des vins sur demande - Wine lists on request only

Bière et Vin au verre - Beer and wine by the glass

Heineken Pression	25cl :	8,00
	La pinte :	12,00
Verre de Côte de Provence, <i>Blanc - Rosé - Rouge</i>		12,00 - 12,00 - 14,00

Boissons chaudes - Hot drinks

Expresso "KIMBO"	3,50
Café décaféiné	3,50
Café crème	6,00
Chocolat maison	8,00
Thé "Damman" (Earl Grey, Thé vert, Breakfast, Ceylan, ...)	8,00

Boissons froides - Cold drinks

Coca cola, orangina, schweppes	6,00
Jus de fruit pressé	10,00
Evian, San Pellegrino - 50cl	8,00

La Carte des Boissons

Boissons chaudes

Expresso "KIMBO"	3,50
Café décaféiné	3,50
Café crème	6,00
Chocolat	8,00
Thé "Damman" (Earl Grey, Thé vert, Breackfast, Ceylan, ...)	8,00

Boissons froides

Coca cola, orangina, schwepps	6,00
Jus de fruit	8,00
Evian, San Pellegrino - 50cl	8,00

Bières

Heineken Pression 25cl	8,00
La pinte	12,00

Vins AOP

ROUGES	Au verre	Bouteille
Côtes du Rhône - <i>Domaine du Vallon - 2019</i>	11,00	38,00
Crozes-Hermitage - <i>Domaine des Entrefaux - les Machonnières - 2017</i>	...	72,00
Bourgogne - <i>Vosne Romanée - Georges Noëllat - 2019</i>	...	120,00
Bourgogne - <i>Beaune 1^{er}cru - Les Tuvilains - Georges Noëllat - 2017</i>	...	109,00
ROSÉS		
Côtes de Provence - <i>Domaine des Anges - 2020</i>	11,00	38,00
Côtes de Provence - <i>Château Hermitage - 2021</i>	12,00	45,00
BLANCS		
Côtes de Provence - <i>Domaine Amour de Dieu - 2020</i>	12,00	42,00
Muscadet - <i>Domaine LUNEAU-PAPIN - 2020</i>	12,00	42,00
Crozes-Hermitage - <i>Domaine des Entrefaux, les Pends - 2020</i>	...	65,00

Vins d'Auteurs

ROUGES - Grands Crus	Bouteille
Bordeaux - AOC Margaux, <i>Pavillon Rouge du Chateau Margaux - 2011</i>	350,00
Vallée du Rhône - <i>Gangloff Mathilde et Yves, Côte-Rôtie La Barbarine - 2015</i>	320,00
Bourgogne - <i>Morey Saint-Denis, la Rue de Vergy Perrot-Minot - 2015</i>	210,00
Bourgogne - <i>Trapet Père et Fils, Chapelle-Chambertin Grand Cru - 2015</i>	330,00
Bourgogne - <i>Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays - 2015</i>	450,00
BLANCS - Grands Crus	
Bourgogne - <i>Pouilly-Fuissé, AOC Les Creuzettes - 2015</i>	54,00
Bourgogne - <i>Domaine Patrick Piuze, AOC Chablis Grand Cru Bougros - 2015</i>	148,00

Champagnes

Louis Constant - BRUT Réserve	La coupe : 12,00	80,00
BILLECART SALMON - BRUT Réserve		120,00
BILLECART SALMON - Rosé BRUT		160,00