

ROCCO

LA CARTE

ANTIPASTI

Les panisses de Marseille, made in l'Estaque	9
La pissaladière de Provence	12
Houmous, sumac et pain pita	12
Tarama blanc, poutargue, citron vert et pain toasté	14
Bruschetta à la truffe d'été et stracciatella	14

ENTREES A PARTAGER

Croustillant de feta laqué au miel, menthe, et poivre de Timut	16
Planche du maquis : lonzu, prisuttu, coppa et pickles	24
Pinzimonio de légumes - houmous, cumin et anchoïade.	24
Fritto misto des calanques	28
Burrata XXL, tomates bonbons et huile de basilic	32

PLATS

Légumes du soleil, feta et pignons de pin	21
Focaccia toastée, stracciatella, mortadella et truffe	24
Carpaccio de filet de bœuf, pesto, roquette et parmesan	26
Le Burger « Roches Blanches », bacon, poivrons et yaourt grec	28
Tagliata de boeuf, roquette, parmesan et truffe d'été	32

DESSERTS

Pavlova au mètre, meringue craquante et fruits rouges	12
Tiramisu XXL à la crème d'amarretto	22
Les chouquettes sauce chocolat, chantilly vanille	12
Les fruits rouges de la région et crème fouettée	18
Glaces et sorbets (la boule)	5

NOS VINS

		12 cl	75cl
CHAMPAGNE			
Perrier-Jouët – Grand Brut	Nm	20	145
Pierre Baillette – Brut Rosé	Nm	22	105
Baron De Rothschild - Blanc de blancs	Nm	24	175
Ruinart – Blanc de blancs	Nm		195
Moët & Chandon – Grand Vintage Brut Rosé	2013		180

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée – Triennes	2020	14	50
Cassis – Domaine Bodin	2020	15	68
Côtes de Provence – Minuty Cuvée Prestige – MG	2020	20	190
Côtes de Provence – Ch St Marguerite – Symphonie	2020		75
Côtes de Provence – Clos Miréille – Domaine Ott	2020		110

VINS BLANCS

Domaine Bernard Grippa – Saint Peray	2020	15	70
Chateau Roquefort – IGP du Rhône – Petit Sale	2020	17	75
Clos Ste Magdeleine – Magnum – Cassis	2020	20	150
Guilleraut Fargette – Sancerre Les Panseillots	2019		70
Domaine de Belleville – Puligny Montrachet Boudrières	2019		135

VINS ROUGES

Bandol – Château Pibarnon	2017	18	110
Saint Joseph – Les Pierres Seches – Yves Cuilleron	2018	15	95
Bourgogne Pinot Noir – Clos du Moulin aux Moines	2020	15	85
Bandol – Domaine de Terrebrune	2017		95
Alpilles – Domaine de Trevallon	2018		190

NOS COCKTAILS

PEPE	21
Vodka Absolut infusée au poivre noir, crème de framboise, nectar d'ananas, sirop de framboise, jus de citron vert	
LA BULLE DU SUD	23
Gin Beefeater, Cointreau infusé au romarin, jus de mandarine, jus de citron jaune, champagne, mousse alcoolisée mandarine et romarin	
BOUCAN SOUR	19
Whisky J. W. Black Label, jus de citron vert, honey mix au gingembre, angostura/ single malt whisky	
L'ESPADA	19
Tequila Altos blanco, mezcal Verde Momento, Fernet Branca, jus de pamplemousse rose/ jus de citron vert, honey mix, soda pamplemousse	
K6	21
Rhum Havana 3ans, rhum agricole Clarin Communal, crème de pêche Merlet, jus d'ananas A.Millat, jus de citron vert, sirop de cannelle, menthe fraîche	
GRAPE & ROOTS	19
Gin Beefeater, Cognac H by Hine, crème de cassis, angostura, jus de citron jaune, ginger beer	
LE NEGRONI	23
Gin Beefeater, Barolo Chinato Cappellano, antica formula, Campari	
MISTRAL	23
Lillet blanc au basilic, crème de pêche, orange bitter, champagne Perrier-Jouët	

VIN MOELLEUX

Moscato d'Asti - Elvio Cogno (10cl)	2020	13
Alsace - Trimbach Gewurztraminer (10cl)	2015	25
Sauternes - Les Carmes de Rieussec (10cl)	2016	20