



9, avenue des Calanques | 13260 Cassis  
Tél : +33 (0)4 42 01 01 05  
restauration@hotelrbc.com

[www.roches-blanches-cassis.com](http://www.roches-blanches-cassis.com)



CASSIS



**HAND ROLLS SUSHIS**  
Assortiment de poissons crus,  
légumes crus, pickles et sauces.  
Accompagné de riz, algue nori et sucrine  
48 / pers  
À partager pour 2 personnes minimum

**MENU DU LOUP BAR**  
Menu dégustation  
pour l'ensemble de la table  
95 / pers  
Dernière commande à 21h30

**LOUP DE MÉDITERRANÉE**  
En carpaccio, marinade au yuzu,  
perles de tapioca

**GAMBAS SAUVAGES**  
fine gelée au citron vert, shiso vert,  
crémeux d'avocat au gingembre

**LE THON ROUGE**  
Jalapeños au vinaigre, leche de tigre,  
coriandre et oignon rouge, maïs grillé

**LE BŒUF**  
Faux-filet en tataki,  
aubergines fumées aux aiguilles de pin,  
mangue affinée et oignons brûlés

**TARTELETTE MERINGUÉE LÉGÈRE**  
Au yuzu et citron vert

## ENTRÉES

<b>EDAMAME</b> <i>Spicy mayo et fleur de sel</i>	12
<b>CHAMPIGNONS PORTOBELLO</b> <i>En pickles, miso noir</i>	14
<b>GYOZAS VAPEUR</b> <i>À la crevette, sauce soja à la citronnelle</i>	16
<b>TARAMA BLANC</b> <i>À la poutargue, et blinis</i>	18
<b>CRISPY TACOS</b> <i>Saumon mariné, avocat, graines de sésame</i>	19
<b>GUACAMOLE D'AVOCAT</b> <i>À la table, «spicy or not», tortillas de maïs</i>	20
<b>MAKI DU JOUR</b> <i>Retour de pêche, nori et wasabi</i>	21

## PLATS

<b>LOUP DE MÉDITERRANÉE</b> <i>En carpaccio, marinade au yuzu, perles de tapioca</i>	38
<b>GAMBAS SAUVAGES</b> <i>Fine gelée au citron vert, shiso vert, crémeux d'avocat au gingembre</i>	38
<b>CHIRASHI</b> <i>Au saumon, œufs de poisson, riz vinaigré et wasabi frais</i>	39
<b>LE BŒUF</b> <i>Faux-filet en tataki, aubergines fumées aux aiguilles de pin, mangue affinée et oignons brûlés</i>	39
<b>LE THON ROUGE</b> <i>Jalapeños au vinaigre, leche de tigre, coriandre et oignon rouge, maïs grillé</i>	41
<b>THE SHRIMP ROLL</b> <i>Crevettes fraîches de Méditerranée, pain brioché et mayonnaise citronnée</i>	42
<b>CŒUR DE SAUMON</b> <i>Gravelax aux feuilles de nori, caviar Tradition Prestige, concombre fermenté</i>	57

## DESSERTS

<b>MOCHIS GLACÉS DE LA MAISON MOCHIRI</b>	18
<b>TARTELETTE MERINGUÉE LÉGÈRE</b> <i>Au yuzu et citron vert</i>	18
<b>TIRAMISU</b> <i>Au thé matcha et sucre brun muscovado</i>	18
<b>LA PART DE TARTE DU JOUR</b>	18

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Une liste des plats avec les détails des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez.