



TRADITIONS



Huîtres Spéciales, de la maison Giol

½ douzaine 21 – la douzaine 38

Jambon Ibérique, tranché main, pan con tomate 36



La Caesar de Rocco 28

Feuilles de romaine, œuf mollet, Parmesan, anchois



ANTIPASTI



À l'unité 16

3 antipasti 42

Tutti 85

Aubergine de Provence confite, feta et fruits secs

Tarama blanc à la poutargue, blinis

Houmous, potiron, graines de courge, pain pita

Arancini, spicy ketchup « made in Marseille »

Pâté en croûte, volaille et champignons au vinaigre

Fritto Misto des Calanques, rouille

Escargots, petits pots à la provençale



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.

Viande bovine origine France.

PLATS

- Loup de Méditerranée, à la plancha, courge butternut, sauce vierge d'automne **43**
- Daube de poulpes de roche, panisses **39**
- Filet de bœuf, pommes frites, ma sauce « secrète de grand-mère » **46**
- La volaille fermière, comme un tajine, artichauts et citrons confits **34**
- La sole grillée, pomme de terre à la fourchette, beurre citronné **65**



Linguine à la langouste 75
tout simplement



Risotto Arborio dans la meule 42
aux cèpes, Parmesan, ail et persil



Épaule d'agneau pour deux 180
confite au romarin, polenta crémeuse



DESSERTS

- L'incontournable Tiramisu à la crème d'Amaretto à partager **28**
- Pâtisserie du jour « Nomade » **16**
- La barre chocolat caramel by Rocco à partager **30**
- La part de tarte myrtille **17**



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

www.roches-blanches-cassis.com



**LES ROCHES
BLANCHES**

CASSIS