

ROCCO



ANTIPASTI



Vitello tonnato, câpres frits 32
Veal with tuna sauce, fried capers

Burrata crémeuse 28
tomates anciennes et pistache
Creamy burrata
heirloom tomatoes and pistachio

Poisson mariné aux agrumes 36
salicorne et poutargue
Citrus-marinated fish
samphire and bottarga

Carpaccio de bœuf à la truffe d'été 42
et artichauts à l'huile
Beef carpaccio with summer truffle
and marinated artichokes

Fleurs de courgette 22
en tempura condiment épicé
Tempura zucchini flowers
spicy condiment

Fritto misto, rouille citronnée 23
Fritto misto, lemon rouille

LA PASTA



Gnocchi della Val Varaita "cacio e pepe" 30
Val Varaita gnocchi, pecorino cheese and black pepper

Calamaretti di Gagnano, 'nduja 38
aubergine et stracciatella
Calamaretti pasta from Gagnano with 'nduja
eggplant and stracciatella

Trofie au pistou de basilic et haricots verts 35
Trofie pasta with basil pesto and green beans

Spaghetti "alle vongole" 40
persil frais
Spaghetti "alle vongole" and fresh parsley

SECONDI



Tagliata de bœuf, salsa verde 58

Beef tagliata, salsa verde

Filet de dorade grillé, citron brûlé, olives et herbes fraîches 46

Grilled sea bream fillet, charred lemon olives and fresh herbs

Tentacule de poulpe "alla puttanesca" 48

Octopus tentacle "alla puttanesca"

CONTORNI 12



Haricots verts

Green beans

Courgettes rôties

Roasted zucchini

Pommes grenailles au romarin

Baby potatoes with rosemary

Sucrines

Baby gem lettuce

DOLCI 18



**Baba au limoncello
crème légère**

Limoncello baba
with light cream

**Profiteroles, glace stracciatella
sauce tiède au gianduja**

Profiteroles, stracciatella ice cream
warm gianduja sauce

Tiramisú traditionnel

Traditional tiramisù

Coupe aux fruits de saison et ricotta

Seasonal fruits with ricotta



9, avenue des Calanques I 13260 Cassis
Tél : +33 (0)4 42 01 01 05
restauration@roches-blanches-cassis.com
www.roches-blanches-cassis.com



**LES ROCHES
BLANCHES**

CASSIS