

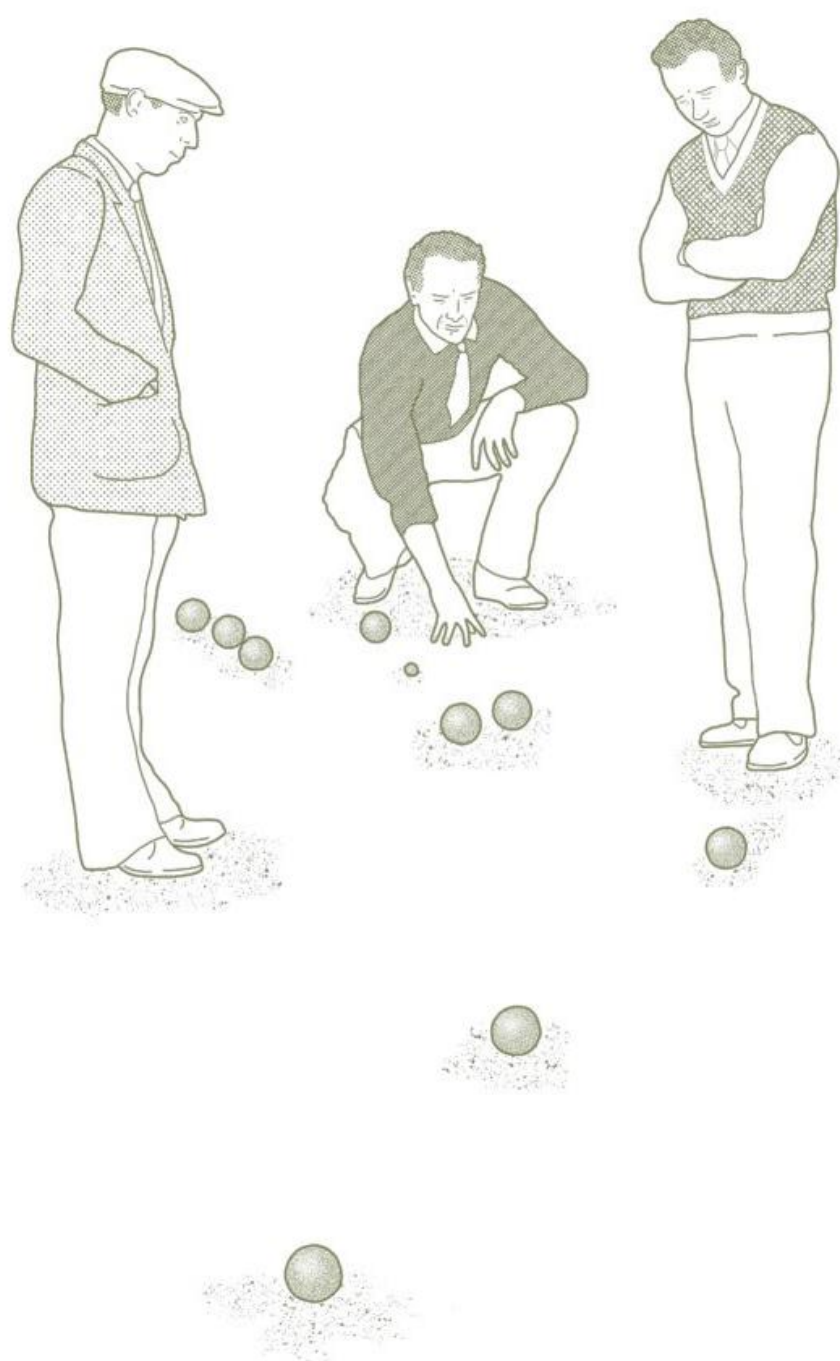


LA PÉTANQUE

“CARREAU”

La boule du tireur prend la place de celle qu'elle vient de frapper (appelé également « fly, œuf, gel, arrêt buffet, rustine »)

Hit and stay ! The perfect shot when the ball neatly replaces its target



**LES ROCHES
BLANCHES**

CASSIS

9, avenue des Calanques | 3260 Cassis
04 42 01 01 05
restauration@hotelrbc.com

www.roches-blanches-cassis.com

“ESCAGASSER”

Dans le midi, battre à plate
couture son adversaire

*In the south of France, beat
your opponent to the punch*

COCKTAILS CRÉATIONS



25€ - 18CL

MARCEL

Italicus, fraise, romarin, pastis, citron,
cranberry, tonic mallorcan
*Italicus, strawberry, rosemary, pastis,
lemon, cranberry, tonic mallorcan*

CEZANNE

Gin Hendrick's Oasium, liqueur St-
Germain, pomme, citron,
sucre, Aquafaba
*Hendrick's Oasium gin, St-Germain
liqueur, apple, lemon,
sugar, Aquafaba*

FANNY

Rhum Bacardi, absinthe, orange,
citron, sucre, eau gazeuse,
feuille de menthe
*Bacardi rum, absinthe, orange, lemon,
sugar, sparkling water, fresh mint*

MOMENTS SPRITZ



20€ - 18 CL

HENRI

Suze, Prosecco, Riccadonna, sirop
de pêche blanche, romarin,
eau gazeuse
*Suze, Prosecco, Riccadonna, white
peach syrup, rosemary, sparkling water*

HUGO

Liqueur St-Germain, Prosecco,
Riccadonna, citron, eau gazeuse
*St-Germain liqueur, Prosecco,
Riccadonna, lemon, sparkling water*

SILVIO

Liqueur Aperol, Prosecco,
Riccadonna, orange, eau gazeuse
*Aperol liqueur, Prosecco,
Riccadonna, orange,
sparkling water*

COCKTAILS CLASSIQUES  22€ - 18CL	Nos barmans se feront un plaisir de répondre à toutes vos demandes de cocktails classiques <i>Our bartenders would be happy to answer all your requests for classic cocktails</i>
---	--

SPRITUEUX  AU VERRE - BY THE GLASS - 4CL			
RHUM		MEZCAL	
Old Fashioned Dark rum Caraïbes	18€	Bandida White	55€
Santa Teresa 1796 Venezuela	24€	Bandida Black	55€
TEQUILA		COGNAC	
Patrón Silver	20€	Rémy Martin 1738	23€
Patrón Reposado	24€	Accord Royal	
Patrón Añejo	26€	WHISKIES	
Patrón XO Café	24€	Macallan Amber Meadow	55€
Clase Azul Plata	42€	Glenfiddich Small 18 ans	38€
Clase Azul Reposado	56€		
Clase Azul Añejo	108€		

BIÈRES  BEERS 12€ - 33CL	Alaryk bière IPA bio France	Corona – Mexique
	Alaryk blonde bio France	Alaryk RBC double blonde cuvée Les Roches Blanches
	Alaryk blanche bio France	Le Petit Beret blonde sans alcool /alcohol-free – 8€

SODAS ET JUS  SOFT DRINKS 33CL	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier, Sprite	10€
	Orangina, Schweppes Agrumes, Ginger Beer	10€
	Jus de Fruits BIO "Maison Benedetti" Orange, pomme, pomme-framboise, nectar poire, tomate, nectar pêche <i>Orange, apple, apple-raspberry, pear nectar, tomato, peach nectar</i>	12€
	Evian, Badoit - 75cl	10€
	Noix de coco fraîche à boire <i>Fresh coconut to drink</i>	18€

MOCKTAILS  ALCOHOL-FREE - 18€ - 18CL
ORANGE SPRITZ
Liqueur d'orange sans alcool, vin pétillant Blanc de Blancs sans alcool <i>Alcohol-free orange liqueur, alcohol-free sparkling wine Blanc de Blancs</i>
NATURAL BOTANIC
Gin sans alcool, citron yuzu, tonic au citron <i>Alcohol-free gin, yuzu lemon, lemon tonic</i>
BOURBON SOUR
Bourbon sans alcool, citron, sucre <i>Alcohol-free bourbon, lemon, sugar</i>

PIZZAS 	ANTIPASTI 
La Bouliste Mozzarella fior di latte, tomate, basilic <i>Mozzarella fior di latte, tomato, basil</i>	24€ 16€ unité <i>16€ each</i>
La Carreau Mozzarella fior di latte, tomate, roquette, salame piccante <i>Mozzarella fior di latte, tomato, rocket salad, salame piccante</i>	26€ Tarama blanc à la poutargue, blinis <i>Bottarga white tarama, blinis</i>
La Cochonette Mozzarella fior di latte, tomate, prosciutto cotto, champignons <i>Mozzarella fior di latte, tomato, prosciutto cotto, mushrooms</i>	28€ Houmous, pois chiche au piment d'Espelette, pain pita <i>Hummus, Espelette pepper chickpeas, pita bread</i>
La Meneuse 4 fromages, tomate <i>4 formaggi, tomato</i>	30€ Arancini, spicy ketchup "made in Marseille"
La Doublette Mascarpone, truffe d'été, parmesan, roquette <i>Mascarpone, summer truffle, parmesan, rocket salad</i>	32€ Fritto misto des Calanques, rouille <i>Calanques fritto misto, aioli</i>
	Pissaladière, anchois marinés <i>Pissaladière, marinated anchoives</i>

DOUCEURS SUCRÉES  SWEET TREATS	Glaces et sorbets maison <i>Home-made ice creams and sorbets</i> 6€ par boule / per scoop La Barre chocolat caramel by Rocco <i>Rocco's chocolate & caramel bar</i> 30€ à partager / to share
--	--

CHAMPAGNES & VINS 			
CHAMPAGNES	12cl	75cl	150cl
Hostomme Cuvée les Roches Blanches	20€	100€	
Louis Roederer Collection 245	24€	145€	295€
Billecart-Salmon Rosé	30€	230€	470€
Ruinart Blanc de Blancs	38€	240€	560€
VINS BLANCS WHITE WINES			
Côteaux d'Aix-en-Provence B "Les Roches Blanches"	16€	65€	
Cassis <i>Domaine du Bagnol</i>	16€	75€	
Pouilly-Fumé "Terres Blanches" <i>Domaine du Bouchot</i>	18€	100€	
Cassis Clos Sainte Magdeleine <i>Baume-Noire</i>	23€	140€	295€
Meursault Domaine Heitz	55€	255€	500€
VINS ROSÉS ROSE WINES			
Côteaux d'Aix-en-Provence R "Les Roches Blanches"	15€	65€	
Cassis Domaine Bodin	16€	75€	
Rose et Or Domaine Minuty <i>Côtes de Provence</i>	20€	105€	
Clos Mirzille Domaine Ott <i>Côtes de Provence</i>	24€	120€	210€
281 Domaine Minuty	35€	170€	245€
VINS ROUGES RED WINES			
L'Unique Sciaccarello (servi frais - served chilled) <i>Domaine Pierre Usseglio</i>	16€	65€	
Sancerre "Grains de Pinots" <i>Domaine Paul Prieur</i>	20€	95€	