



LES ROCHES  
BLANCHES

CASSIS

LES  
PETITES  
CANAILLES

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

## LES PETITS POTS

(Accompagnés de focaccia)

Tarama	11
Houmous	11
Tzatziki	11
Assortiment des 3	30

## TARTINES CANAILLES

Tartine avocat, fêta et brisure d'œuf, huile d'olive et citron	16
Tartine à la truffe, roquette et parmesan	28

## QUE POUR SOI

### ENTRÉES

Tomates anciennes de pays, Burrata et basilic,  
balsamique vieilli 18

Tartare de poisson du jour 21

Salade Caesar volaille 19

### PLATS

Le fritto misto, crème acidulée et sauce sweet-chili 22

Spaghetti aux gambas rôties et jus de crustacés 28

Spaghetti au pesto de basilic, ail et pignon de pin 23

Pain bagnat des Roches au thon rouge 21

## LE VIN DU COIN... OU L'INVERSE

(La carte des vins complète est disponible à la demande)

### BLANC

Jas d'Esclans, Côtes de Provence  49 75cl

Chablis - Laventureux Frère 2017 68

Château Sainte Marguerite 2018 69

### ROSE

Domaine Angueiroun - Rosé Réserve 2018 49

Jas d'Esclans, Côtes de Provence  59

Rock Angel, Côte de Provence  69

### CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut 15cl 75cl 19 95

Charles Heidsieck Rosé 22 110

Charles Heidsieck Blanc de Blancs 24 120

Billecart Salmon - Extra Brut 29 145

### LES EXCEPTIONNELS

Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires 2004 280

Dom Perignon - Vintage - 2010 460

Dom Perignon Rosé - Vintage - 2006 610

Amour de Deutz Brut - Millésime 2008 360

Amour de Deutz Rosé - Millésime 2008 400

Krug Grande cuvée - 166<sup>ème</sup> Edition 550

Krug Rosé Grande cuvée - 21<sup>ème</sup> Edition 650

## AVEC LES AUTRES

Légumes à cru, houmous, tarama et anchoïade 16

Planche de la Terre (magret fumé, foie gras, jambon,  
saucisson, chorizo) 18

Planche de la Mer (tarama, poutargue, tartare de  
poisson, anguille fumée) 22

Planche du pâturage (brebis, vache, chèvre, condiment  
de saison) 18

## BEC SUCRÉ

Plateau de pâtisseries du jour 12

Fruits coupés 12

Glaces et sorbets (Vanille, Noix de Coco, Fraise, Poire, Agrumes) 4/boule

## DU BAR À LA TERRASSE

**THAI** 18

Pisco/ crème de coco / jus de litchi / jus de gingembre /  
coriandre / citronnelle

**PIN CASSIS** 18

(Les herbes utilisées pour ce cocktail sont issues de notre herbier)

Vodka infusée aux feuilles de pin / crème de cassis /  
citron vert / ginger ale

**PHARE** 18

(Les herbes utilisées pour ce cocktail sont issues de notre jardin)

Noilly Pratt infusé romarin / Porto blanc / Grand Marnier /  
Prosecco

**APEROL SPRITZ** 16

Prosecco / Apérol / Eau gazeuse

**MOJITO** 16

Rhum Captain Morgan / sucre de canne /  
eau gazeuse / menthe fraîche

**MOSCOW MULE** 16

Vodka / jus de citron vert / essence London Ginger Beer

La liste des allergènes est disponible sur demande

Prix nets TTC en euros Service compris / Les chèques ne sont pas acceptés