



LES ROCHES
BLANCHES

★★★★★

Carte lounge bar

Composition Tapas & finger Food

« Tout en finesse, réveillez vos sens pour un moment partagé »

La mer

- **Encornet à la plancha**
11 euros
Chorizo Ibérique, condiment anchois/pistache
- **Croustillant de gambas au basilic**
14 euros
Tarama / citron vert / Poutargue
- **Poulpes marinés**
19 euros
Cèleri / tomate Pacchino / pesto basilic
- **Fritto misto de 'Georgino'**
12 euros
Poulpito / seiche / gambas / joels / aioli tomate / gingembre
- **Thon mi- cuit**
14 euros
Condiment piquillos/ciboule au curry
- **Sashimi de saumon**
9 euros
Aux épices douces, gingembre/combawa
- **Ceviche de bar**
15 euros
Citron vert / yuzu, taboulé de quinoa au herbes fraiche

La terre & végétal

- **Panier de légumes croquant du moment (pour 2 pers)**
28 euros
Tzatziki / houmous / anchoiade

- **Poivrons doux grillés**
9 euros
Marinés, à l'origan, riquette, vieux balsamique 'El Tondo'
- **Tortillas de légumes**
8 euros
À la provençale
- **Caviar d'aubergine - tzatziki - caviar de poivron à la féta**
15 euros
Focaccia au romarin, chips de pois chiche
- **Legumes de saison grillée**
9 euros
Crème citronnée, menthe/aneth
- **Le Mini hamburger ou le cheeseburger Maison**
12 euros
Un classique, pomme frite, jeunes pousses de mesclun
- **Le club sandwich de 'Nicolas' ... en une bouchée**
14 euros
Poulet, tomates confites, romaine, bacon, œufs, frites

La planche de charcuterie Méditerranéenne

32 euros

Figatellu, coppa, chorizo 'Iberique... Paccheri/Brocchiu/cédrat confit... 'Prisutu', bruschetta de 'Ceccina', poivrons marinés, Vieux parmesan, Fromages affinés.

En K de caviar Dégustation tout simplement

Etuis en-K de caviar de 15 gr de caviar Transmontanus / Oscietre / baeri ... saveurs beurrés et délicates d'une longueur en bouche incroyable.

En -K de caviar Transmontanus

25 euros

Douceurs & gourmandise

La fraise de l'arrière-pays

12 euros

Jus parfumé à la verveine, sorbet coquelicot

La framboise

14 euros

En tartelette, menthe-basilic

Tarte tout 'choco'

16 euros

Eclat de noisette du Piémont

Dessert Glacés

La pastèque givrée à la menthe fraîche

11 euros

Sorbet melon, salade d'herbes fraîches

Version givrée d'une pina colada

11 euros

Ananas rôti, Chantilly au rhum, sorbet pina colada

La pêche lavande

14 euros

Pêche pochée, Crème mascarpone, sorbet abricot

Les glaces & sorbets

Coupe de glace et sorbet de votre choix Fruits de saisons

2 boules

.....

..... *8 euros*

3 boules

.....

..... *12 euros*