



CASSIS

**LE CAVIAR TRADITION
PRESTIGE**

30g : 95 50g : 145
Crème ciboulette et blinis

Avec son shot
Vodka Mamont 4cl 20

HAND ROLLS SUSHIS

*Assortiment de poissons crus,
légumes crus, pickles et sauces.
Accompagné de riz, algue nori et sucrine*
48 / pers
À partager pour 2 personnes minimum

MENU DU LOUP BAR

Menu dégustation
pour l'ensemble de la table
95 / pers
Dernière commande à 21h30

LOUP DE MÉDITERRANÉE

*En carpaccio, marinade au yuzu,
perles de tapioca*

GAMBAS SAUVAGES

*fine gelée au citron vert, shiso vert,
crémeux d'avocat au gingembre*

LE THON ROUGE

*Jalapeños au vinaigre, leche de tigre,
coriandre et oignon rouge, maïs grillé*

LE BŒUF

*Faux-filet en tataki,
aubergines fumées aux aiguilles de pin,
mangue affinée et oignons brûlés*

TARTELETTE MERINGUÉE LÉGÈRE

Au yuzu et citron vert

ENTRÉES

EDAMAME	12
<i>Spicy mayo et fleur de sel</i>	
CHAMPIGNONS PORTOBELLO	14
<i>En pickles, miso noir</i>	
GYOZAS VAPEUR	16
<i>À la crevette, sauce soja à la citronnelle</i>	
TARAMA BLANC	18
<i>À la poutargue, et blinis</i>	
CRISPY TACOS	19
<i>Saumon mariné, avocat, graines de sésame</i>	
GUACAMOLE D'AVOCAT	20
<i>À la table, «spicy or not», tortillas de maïs</i>	
MAKI DU JOUR	21
<i>Retour de pêche, nori et wasabi</i>	

PLATS

LOUP DE MÉDITERRANÉE	38
<i>En carpaccio, marinade au yuzu, perles de tapioca</i>	
GAMBAS SAUVAGES	38
<i>Fine gelée au citron vert, shiso vert, crémeux d'avocat au gingembre</i>	
CHIRASHI	39
<i>Au saumon, œufs de poisson, riz vinaigré et wasabi frais</i>	
LE BŒUF	39
<i>Faux-filet en tataki, aubergines fumées aux aiguilles de pin, mangue affinée et oignons brûlés</i>	
LE THON ROUGE	41
<i>Jalapeños au vinaigre, leche de tigre, coriandre et oignon rouge, maïs grillé</i>	
THE SHRIMP ROLL	42
<i>Crevettes fraîches de Méditerranée, pain brioché et mayonnaise citronnée</i>	
CŒUR DE SAUMON	57
<i>Gravelax aux feuilles de nori, caviar Tradition Prestige, concombre fermenté</i>	

DESSERTS

MOCHIS GLACÉS DE LA MAISON MOCHIRI	18
TARTELETTE MERINGUÉE LÉGÈRE	18
<i>Au yuzu et citron vert</i>	
TIRAMISU	18
<i>Au thé matcha et sucre brun muscovado</i>	
LA PART DE TARTE DU JOUR	18



LES ROCHES
BLANCHES

CASSIS

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

www.roches-blanches-cassis.com