

LES PETITES CANAILLES



Huitres spéciales de la Maison Giol par 6 ou 12 Special oysters from Maison Giol	24 / 38
Soupe de poisson de roches Rock fish soup	18
Pêche du jour, en carpaccio / avec caviar Catch of the day, in carpaccio / with caviar	22 / 48
Pâté en croûte de gibiers à plume, champignons au vinaigre Game birds pâté en croûte, mushroom pickles	21
Pots d'escargots à la provençale Provence-style pots of snails	19
Jambon Ibérique coupé à la main Hand-cut, Iberian ham	32
Foie gras de canard, fruit de saison, pain brioché Duck foie gras, seasonal fruit, brioche bread	34
Caponata d'aubergines aux fruits secs 🌿 Eggplant caponata with dried fruits	17



Loup de Méditerranée pommes grenailles, émulsion au blanc de Cassis Mediterranean sea bass, grenaille potatoes, Cassis white wine foam	38
Daube de poulpe, à la provençale, panisse de Marseille Provence style octopus stew, « Marseille panisse » chickpea pancakes	34
Turbot vapeur, poireaux à l'huile d'olive, beurre de vodka au caviar Steamed turbot, leeks in olive oil, vodka butter with caviar	72
Poitrine de porc Bougnat, courge butternut et choux de Bruxelles Bougnat porc belly, butternut squash and Brussels sprouts	29
Côte de cerf, polenta à la châtaigne, jus à la baie de genièvre Venison chop, chesnut polenta, juniper berry jus	42
Poule au pot fermière, foie gras et légumes de saison Farm « Poule au pot », foie gras and seasonal vegetable	37
Petit épeautre de Sault en risotto, truffe noire, jus d'oignon paille 🌿 Small German wheat, in risotto, black truffle, onion juice	42

« On est deux »

To share

Pêche du jour 16 / 100gr

Catch of the day

Côte de bœuf Aubrac 14 / 100gr

Aubrac prime beef rib-eye



Millefeuille de chocolat, tuiles croustillantes, sarrasin soufflé caramel 18

Chocolate millefeuille, crusty layers, crispy buckwheat with caramel

Mont blanc, meringue, chantilly vanille et confit cassis myrtille 18

Mont Blanc, meringue, vanilla whipped cream
with candied blackcurrant and blueberry

Mandarine et Kumquat, en coque craquante, espuma yaourt grec 18

Tangerine and Kumquat, in a crispy shell, Greek yogurt espuma

Pommes Tatin caramélisées, sablé linzer, zests acidulés et crème d'Isigny 18

Tatin-style caramelized apples, linzer shortbread,
tangy zests and Isigny sour cream

Glaces & sorbets maison 6 / boule

Homemade ice creams & sorbets / scoop

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Une liste des plats avec les détails des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez.

Plat végétarien vegetarian dish 

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



**LES ROCHES
BLANCHES**

CASSIS

www.roches-blanches-cassis.com