à partager

Prix entre 13,50€ et 22,50€

Pimientos de Padrón
Petits poivrons verts frits à l'huile d'olive.
Small green peppers fried in olive oil.

Ktipiti
Crème de poivrons grillés, fromage fêta, yaourt, huile d'olive, menthe fraîche
et pain comme une pita.
Cream of grilled peppers mixed with feta cheese, yogurt, olive oil, mint and bread like a pita.

Barbajuan sauce tomate
Raviolis frits farcis à la blette et fromage.
Barbajuan with tomato sauce: fried ravioli stuffed with Swiss chard and cheese.

Stracciatella crémeuse
Le coeur de mozzarella crémeuse, tomates colorées, basilic frais et charbon végétal.
Creamy mozzarella heart stracciatella, colorful tomatoes, fresh basil and vegetal coal.

La traditionnelle d'artichaut
Artichauts frais coupés finement, roquette, copeaux de parmesan, sauce anchoïade légère.
Finely chopped fresh artichokes, arugula, parmesan shavings, light anchovy sauce.

Poêlée de coquillages
Palourdes et moules au vin blanc, persillade.
Pan-fried shellfish : clams and mussels in white wine sauce, garlic parsley oil.

salades

Prix entre 23€ et 26,50€

La Roquebrunoise * ***uniquement le midi***
Pastèque, fromage fêta, tomate, melon, roquette, trait de balsamique, menthe fraîche.
Watermelon, feta cheese, tomato, melon, arugula, balsamic and fresh mint.

L'autre caesar
Crevettes marinées, salade romaine, sauce caesar, noisettes torréfiées,
copeaux de parmesan, tomates cerises, petits croûtons.
Marinaded shrimps, romaine salad, caesar sauce, roasted hazelnuts, parmesan shavings,
cherry tomatoes, croutons.

La pause vegan * ***uniquement le midi***
Jeunes pousses d'épinard, avocat, pois chiches, betteraves crues, mélange de graines,
houmous, grenade, sauce soja cacahuète.
Baby spinach, avocado, chickpeas, raw beets, mixed seeds, hummus, pomegranate, peanut soy sauce.

menu enfant

Jusqu'à 11 ans — **15,00 €**

Steak haché, frites et légumes / *Burger patty, fries and vegetables.*
ou ***/ or***
Mini pizza marguerite sauce tomate, mozzarella, cantal / Mini margarita pizza, tomato sauce, mozzarella, cantal
et ***/ and***
Une boule de glace au choix pour les plus sages / A scoop of ice cream of your choice

Végétarien/Vegetarian **Sans Gluten/Gluten free**

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

pizzas

Prix entre 16,50€ et 26€

Nous réalisons nos pâtes à pizza, recette authentique de Luigi Vannini
We make our pizza dough using Luigi Vannini's authentic recipe.

Authentique Margarita * ***uniquement le midi***
Sauce tomate, mozzarella di Bufala, feuilles de basilic frais.
Tomato sauce, Bufala mozzarella and basil leaves.

Picante * ***uniquement le midi***
Sauce tomate, mozzarella, cantal, salami piquant, oignons rouges crus, poivrons rouges grillés.
Tomato sauce, mozzarella, cantal, spicy salami, raw red onions, grilled red peppers.

Rocabruna love * ***uniquement le midi***
Pâte blanche, mozzarella, cantal, aubergines confites, artichauts frais, garnie à la sortie du four de noisettes torréfiées, ricotta et basilic frais.
White pizza, mozzarella, cantal, eggplant confit, fresh artichokes, garnished out of the oven with roasted hazelnuts, ricotta and fresh basil.

Fresca
Pâte blanche garnie à la sortie du four de tomates fraîches de couleur, jambon cru et mozzarella stracciatella.
White pizza topped out of the oven with fresh colored tomatoes, prosciutto and mozzarella stracciatella.

Gamberoni
Sauce tomate, mozzarella di Bufala, crevettes, persillade.
Tomato sauce, Bufala mozzarella, shrimps, garlic parsley oil.

Tartufa
Pâte blanche, mozzarella, cantal, garnie à la sortie du four de salade roquette et lamelles de truffe d'été Tuber Aestivum.
White pizza, mozzarella, cantal, garnished straight of the oven with arugula and slices of Tuber Aestivum summer truffle.

pâtes

Prix entre 21,50€ et 27€

Nos pâtes fraîches sont réalisées quotidiennement et artisanalement.
Our fresh pasta is made daily and crafted by hand.

Gnocchi frais alla Sorrentina * ***uniquement le midi***
Gnocchi, sauce tomate maison, coeur de stracciatella onctueuse.
Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella heart.

Rigatoni frais à la truffe
Rigatoni à la crème de truffe et copeaux de truffes d'été Tuber Aestivum.
Rigatoni with truffle cream and Tuber Aestivum summer truffle shavings.

Linguini aux coquillages
Linguini aux palourdes et aux moules, persillade et neige de poutargue.
Linguini with clams and mussels, garlic parsley oil and bottarga fish row sprinkle.

Végétarien/Vegetarian **Sans Gluten/Gluten free**

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

poissons grillés au charbon de bois

Prix entre 34€ et 48€

Filet de rascasse
Cuit à la plancha, purée de petits pois froide, salade d'herbes folles et huile au paprika fumé.
Seared red scorpionfish fillet, chilled green peas purée, wild herb salad, and smoked paprika oil.

Daurade aux deux pesto façon Solenzara
Cuite au charbon de bois, ouverte en portefeuille avec duo de pesto rouge et de pesto vert, légumes grillés et salade d'herbes folles.
Whole sea bream grilled over the wood fire, opened and prepared with two types of pesto, served with grilled vegetables and fresh herbs salad.

Scampis sauvages rôtis
Cuits au four, pomme de terre en robe des champs et légumes grillés.
Scampies cooked in the oven and served with jacket potato and grilled vegetables.

Loup grillé entier cuit au charbon de bois
Pour deux personnes, pomme de terre en robe des champs et légumes grillés.
Grilled whole sea bass over the wood fire for two, served with jacket potato and grilled vegetables.

la pêche selon arrivage

Les poissons de plus de deux personnes sont vendus au poids - PRIX pour 100G
Fish for more than 2 people are sold by weight - Price by weight, per 100G

LOUP	*Sea bass*	**11,50 € / 100G**
DAURADE ROYALE	*Royal Seabream*	**11,50 € / 100G**
CHAPON	*Scorpion fish*	**14,50 € / 100G**

viandes grillées au charbon de bois

Prix entre 25€ et 36€

Tartare de boeuf traditionnel
Frites et salade.
Raw beef tartare with French fries and salad.

Demi-Coquelet à la braise
Marinade au chimichurri rouge, pomme de terre en robe des champs, légumes grillés.
Grilled chicken cooked over the wood fire, marinade with red chimichurri, jacket potato, grilled vegetables.

Entrecôte de boeuf à la braise
Environ 250g, jus court au romarin, légumes grillés et panisses artisanales.
Grilled beef over a wood fire, (250G approx), rosemary juice, served with grilled vegetables and panisses : local chickpea fries.

Végétarien/Vegetarian **Sans Gluten/Gluten free**

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

desserts

Prix entre 10,50€ et 18€

Le fameux gâteau à l'orange
Glace au yaourt, petite lavande, amandes grillées et miel.
The famous orange cake, yogurt ice cream, lavender, toasted almonds and honey.

Tiramisù au café et copeaux de chocolat
Coffee tiramisù and chocolat flakes.

Ananas rôti à la cannelle
Biscuit sablé diamant et glace à la vanille.
Roasted pineapple with cinnamon, diamond shortbread and vanilla ice cream.

Assiette de pastèque
Watermelon plate.

Demi-noix de coco givrée
Frozen half coconut

Demi-mangue givrée
Frozen half mango fruit

Tartelette chocolat maison
Pâte brisée, caramel au beurre salé et ganache chocolat noir.
Homemade chocolate dessert, shortcrust pasty, toffee and dark chocolate ganache.

Pain perdu gourmand au caramel au beurre salé
Nougatine de noisette, glace yaourt.
Pain perdu with salt toffee, caramelized hazelnut, yogurt ice cream.

Assiette de fruits de saison
Fruits plate

glaces

Prix entre 11€ et 14€

Coupe grecque
Glace yaourt, miel et amandes effilées.
Yogurt ice cream, honey and flaked almonds.

Coupe cookie
Glace vanille, glace chocolat, crème fouettée, coulis de chocolat et brisures de cookie.
Vanilla ice cream, ice-cream chocolate, whipped cream, chocolate cream and cookies crisp.

Coupe des bois
Glace vanille, glace fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée et fruits rouges.
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, red berries sauce, whipped cream and red berries.

Coupe Colonel d'agrumes
Sorbet citron, combava, menthe fraîche, vodka 2cl.
Lemon sorbet, kaffir lime, fresh mint and alcohol cup. of Vodka 2cl.

Coupe de glaces Fabrication artisanale. *Artisanal ice cream*
Vanille, chocolat, fraise, yaourt, passion, coco, caramel au beurre salé, citron, café, violette.
Vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, passion fruit, coconut, salted butter caramel, lemon, coffee, violet.

2 parfums au choix	2 *flavors to choose from*	7,50 €
3 parfums au choix	*3 flavors to choose from*	10,50 €

Végétarien/Vegetarian **Sans Gluten/Gluten free**

Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.