



M E N U

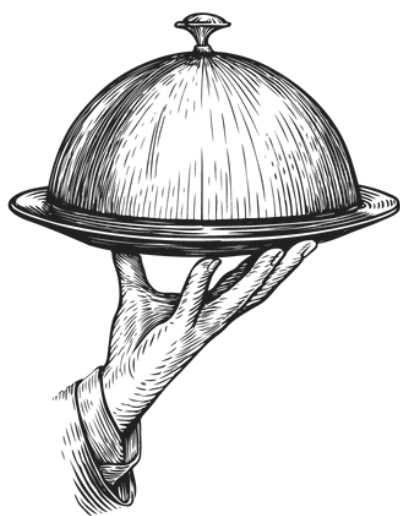
ENTRÉE
STARTER

+

PLAT
MAIN COURSE

+

DESSERT
DESSERT



Au choix à la carte
To choose from the menu

36.00€



ROCKIDS



M E N U

SIROP ou SODA
Syrup or soda

Plat principal
MAIN COURSES

**GRATIN DE RAVIOLES
DU DAUPHINÉ, SALADE VERTE**
Dauphiné ravioli gratin with salad

Ou | Or

**POISSON PANÉ MAISON,
CRESSON, SAUCE TARTARE (1-8-11)**
Frites maison
*Fried cod with watercress,
French fries and tartare dressing*

Ou | Or

MINI CHEESE BURGER (1-5-10)
Frites maison
*Mini cheese burger,
French fries*

Desserts
DESSERTS

ROCKY CHOU (1-10)
Chocolate chou pastry

Ou | Or

GLACE (2 BOULES) (5-10)
Ice cream (2 scoops)

15.00€

"C'est très bon !"
RESTAURANT
Chez **ROCKY**



ENTRÉES
STARTERS

ASPERGES ET ŒUF PARFAIT BIO, CERNEAUX DE NOIX, SAUCE HOLLANDAISE (2-5-10)

Asparagus and organic soft boiled egg, walnut kernels, hollandaise sauce.....9€

VELOUTÉ DE FENOUIL

Fennel velouté.....7€

BURRATA À L'HUILE DE BASILIC, PESTO DE FÈVES ET POUSSÉS D'ÉPINARDS (2-10)

Burrata with basil oil, fava bean pesto and spinach shoots.....12€

CEVICHE DE BAR AUX AGRUMES, LÉGUMES CROQUANTS AUX ÉPICES DOUCES (8)

Seabass ceviche with citrus, crunchy vegetables and mild spice.....12€

TERRINE DE POULET À L'ESTRAGON, SAUCE GRIBICHE

Chicken terrine with tarragon, gribiche sauce.....9€

GAMBAS PIRI-PIRI, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, CONCOMBRE, MENTHE (3)

Piri-piri prawns, avocado, grapefruit, cucumber, mint.....13€

PLATS
MAIN COURSES

LE FAMEUX GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY À L'AIL DES OURS (1-5-10)

The famous Mother Maury's ravioles gratin with wild garlic.....16€

ROCKY CAESAR SALAD | ŒUF POCHÉ, POULET PANÉ, BACON, ANCHOIS, SAUCE CAESAR (1-5-10)

Rocky caesar salad (poached egg, crispy chicken, bacon, anchovies, caesar dressing)...18€

ESSAYEZ NOTRE VERSION GAMBAS (3-5-10)

Try our prawn recipe.....+2€

VEGGIE CAESAR SALAD | SCAMORZA FUMÉE ET PANÉE, TOMATES CERISES (1-5-10)

Veggie caesar salad (fried smoked scamorza, cherry tomatoes).....16€

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT

Butcher's choice.....à partir de 23€

CURRY DE POULET MASSAMAN, RIZ BLANC (3-4-9-10-11)

Massaman chicken curry, white rice.....19€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180G, COUPÉ AU COUTEAU, À ASSAISONNER SOI-MÊME (5-10-11)

Charolais beef tartare 180g, hand-cut, season-it-yourself.....19€

FILET DE LIEU NOIR, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE VIERGE (8)

Pollock fillet, seasonal vegetables, virgin sauce.....21€

GÉNÉREUSE PASTILLA, FÈVES, FETA, POIS CHICHES, SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES (1-10)

Generous pastilla, fava beans, feta, chickpeas, fennel citrus salad.....17€

BROCHETTES D'AGNEAU MIEL-ROMARIN, BOULGOUR, SUCRINE SNACKÉE, SAUCE TOMATE ÉPICÉE

Lamb skewers with honey-rosemary, bulgur, grilled lettuce, spiced tomato sauce.....26€

BURGERS
BURGERS

ROCKY CLASSIC (1-5-10-11)

Cheese burger, bacon, oignons, cornichons, frites maison
Classic cheese burger, bacon, onions, pickles, homemade French fries.....20€

MEGA BURGER (1-5-10-11)

Steak de bœuf, bacon jam, avocat, onion rings, sauce BBQ, laitue, frites maison
Beef patty, bacon jam, avocado, onion rings, BBQ sauce, lettuce, homemade French fries.....23€

VEGGIE PITA (1-9-11-12)

Pain pita, falafels, sriracha, servi avec salade de fenouil aux agrumes
Falafels, pita bread, sriracha sauce, fennel citrus salad.....16€

FISH BURGER (1-5-10)

Cabillaud pané, sauce tartare, cresson, frites maison
Crispy fried fish burger, tartar sauce, watercress, homemade French fries.....18€

Pimenté Vegan Végétarien

"C'est très bon !"
RESTAURANT
Chez **ROCKY**



ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

FRITES MAISON

Homemade French fries.....5€

LÉGUMES DU PRINTEMPS

Spring vegetables.....5€

GRATIN DAUPHINOIS (10)

Dauphinois gratin.....5€

SALADE VERTE

Green salad.....3€

SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES

Fennel citrus salad.....4€

PAIN PITA (1)

Pita bread.....4€

À PARTAGER

TO SHARE

À partir de 19h00 / From 7pm

LA GÉNÉREUSE PLANCHE DE TAPAS (1-2-5-10-11-13)
The generous tapas board.....50€

FROMAGES

CHEESE

SELECTION DE FROMAGES DE CHEZ BERNARD

MURE-RAVAUD, MOF (10)

Cheese selection from Bernard

Mure-Ravaud (MOF).....12€

DESSERTS

ROCKY SISTER (1-10)

Notre religieuse au chocolat

Chocolate chou pastry.....9€

MEGA ROCKY "GREEN CHAUD" (5-10-11)

Glace chocolat-vanille-Chartreuse, sauce chocolat, Chantilly

Chocolate-vanilla-Chartreuse ice cream, chocolate sauce, whipped cream.....10€

Supplément Chartreuse.....+2€

MOUSSE AU CHOCOLAT EXTRA-NOIR VALRHONA (5)

Valrhona dark chocolate mousse.....9€

TIRAMISU AU CAFÉ (1-5-10)

Coffee tiramisu.....9€

PIZZA NUTELLA (1-2) À partir de 19h00 / From 7pm

Nutella pizza.....10€

BABA AU RHUM (1-5-10-11)

Rum baba.....10€

CHEESECAKE AUX FRUITS DE SAISON (1-2-5-10)

Seasonal fruits cheesecake.....10€

CAFÉ GOURMAND (1-5-10)

Gourmet coffee with mini desserts.....12€

COUPE DE GLACE (5-10)

Vanille, chocolat, framboise, fraise, citron, mûre, myrtille, abricot, café, pistache, Chartreuse)

Ice cream (vanilla, chocolate, raspberry, strawberry, lemon, blackberry, blueberry, apricot, coffee, pistachio, Chartreuse).....3€ / boule

3€ / scoop



MONSTER BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES
EVERY SUNDAY

Buffet à volonté, salé, sucré, gourmand et varié !
All-you-can-eat buffet: savory, sweet and diverse!

Adulte : 39€ | Enfant : 17,50€

Adult: 39€ | Child: 17,50€

Allergènes

1 - Gluten

2 - Fruits à coque | Nuts

3 - Crustacés | Crustaceans

4 - Céleri | Celery

5 - Œufs | Eggs

6 - Moutarde | Mustard

7 - Lupin

8 - Poisson | Fish

9 - Soja | Soybeans

10 - Lait | Milk

11 - Sulfite | Sulphite

12 - Sésame | Sesame seeds

13 - Arachides | Peanuts

14 - Mollusque | Mollusc



Pimenté



Vegan



Végétarien

C'est de saison... et fait maison !
RESTAURANT
Chez **ROCKY**



Pour vous, nous dénichons des produits de qualité dans un rayon le plus proche possible du ROCKYPOP - GRENOBLE et en direct avec nos producteurs.

For you, we are finding quality products within a radius as close as possible to the ROCKYPOP - GRENOBLE and directly with our producers.

VIANDES
MEATS

Nos viandes de bœuf, veau, canard, porc et volaille sont nées, élevées et abattues en France. L'agneau est né, élevé et abattu en Irlande ou Royaume Uni. Nos viandes nous sont livrées directement par **MONTAGNES SAVEURS, LA FERME DES DRAILLES, MAISON BEAUVALLET**

*Our beef, veal, duck, pork and poultry are born, raised and slaughtered in France. Lamb is born, raised and slaughtered in Ireland or the UK. Our meats are delivered directly by **MONTAGNES SAVEURS, LA FERME DES DRAILLES, AND MAISON BEAUVALLET***

CHARCUTERIES
CURED MEATS

Nos délicieux produits italiens et nos charcuteries nous sont emmenés par **RISTORFOODS**

*Our delicious Italian products and cured meats are brought to us by **RISTORFOODS***

FROMAGES
CHEESES

Notre sélection de fromages **BERNARD MURE-RAVAUD**

*Our selection of cheeses **BERNARD MURE-RAVAUD***

GLACES
ICE CREAMS

Nos glaces sont fabriquées par **GLACES DES ALPES - MAÎTRE ARTISAN**

*Our ice creams are made by **GLACES DES ALPES - MAÎTRE ARTISAN***

FRUITS & LÉGUMES
FRUITS AND VEGETABLES

Les fruits et légumes nous sont livrés quotidiennement par **PROVENCE DAUPHINÉ** et **POMONA TERRE AZUR**

*Fruts and vegetables are daily delivery by **PROVENCE DAUPHINÉ** and **POMONA TERRE AZUR***

POISSONS
FISHES

La qualité et la fraîcheur de nos poissons, crustacés et fruits de mer sont assurés par **POMONA TERREAZUR**

*The quality and freshness of our fishes, shellfishs and seafoods are ensured by **POMONA TERREAZUR***

CHOCOLATS
CHOCOLATES

Les chocolats proviennent de **VALRHONA**

*Our chocolates are from **VALRHONA***

PAINS
BREADS

Le pain est fabriqué quotidiennement par un artisan boulanger passionné à **L'EPICURIA**

*The bread is daily made by a passionate artisan baker at the **EPICURIA***

PLAT DU JOUR

BONJOUR

LUNDI

CORDON BLEU MAISON, PURÉE, SALADE

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

MARDI

RISOTTO DE COQUILLETES, JAMBON, TRUFFE

CRÈME BRÛLÉE À LA MÛRE

MERCREDI

CURRY VERT DE LÉGUMES

MI-CUIT AU CHOCOLAT

JEUDI

QUASI DE VEAU AUX MORILLES

RIZ AU LAIT VEGAN

VENDREDI

FISH & CHIPS MAISON

TATIN CLASSIQUE

FORMULE
PLAT + DESSERT

18 €

PLAT
DU JOUR

14 €

