

MENU

Menu

ENTRÉE

Starter

+

PLAT

Main course

+

DESSERT

Dessert

AU CHOIX À LA CARTE

To choose from the menu

36.00€

ROCKIDS

Menu

PLAT

Main course

MINI CHEESE BURGER, FRITES

MAISON (1-5-10-11)

Mini cheese burger with French fries

ou | or

GRATIN DE RAVIOLES,

SALADE VERTE (1-5-10-11)

Ravioli gratin with salad

ou | or

POISSON PANÉ, FRITES ET

CRESSON (1-5-8-10-11)

Pan-fried fish, French fries and watercress

DESSERT

Dessert

ROCKY CHOU (1-10)

Chocolate chou pastry

ou | or

GLACE (2 BOULES) (5-10)

Ice cream (2 scoops)

15.00€

ENTRÉES

Starters

BROCHETTES DE POULET SATAY FAÇON ROCKY, SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS AU SÉSAME
Rocky-style satay chicken skewers, crunchy vegetable salad with sesame.....9€

ENCORNETS GRILLÉS À LA PERSILLADE, CAPONATA AUX OLIVES ET AUX CÂPRES (11-14)
Grilled squid with parsley and garlic, caponata with olives and capers.....10€

TOMATES & BURRATA À L'HUILE DE BASILIC, PESTO ET ROQUETTE (2-10) 
Tomatoes & burrata with basil oil, pesto and aragula salad.....13€

TATAKI DE THON JUSTE SNACKÉ, MAYO WASABI, PICKLES DE RADIS (8-12)
Lightly seared tuna tataki, wasabi mayonnaise, radish pickles.....13€

GASPACHO ROUGE PASSION, PASTÈQUE ET TOMATES, TORSADÉ PARMESAN-ROMARIN (1-10) 
Red gazpacho with watermelon and tomatoes, parmesan-rosemary twist.....8€

PISSALADIÈRE : PÂTE À PAIN, OIGNONS CARAMELISÉS, ANCHOIS, HUILE D'OLIVE ET OLIVES NOIRES (1-8-10-12) 
Pissaladière: bread dough, caramelized onions, anchovies, olive oil, and black olives.....8€

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

FRITES MAISON
Homemade French fries.....5€

LÉGUMES DU MARCHÉ
Summer vegetables.....5€

FREGOLA AUX HERBES FRAÎCHES
Fregola with fresh herbs.....5€

SALADE VERTE
Green salad.....3€

PAIN PITA (1)
Pita bread.....4€

GARNITURE DU JOUR
Garnish of the day.....à partir de 4€
 from 4€

PLATS

Main courses

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 (1-3-5-10)
Try our prawn recipe.....+2€

VEGGIE CAESAR SALAD | SCAMORZA FUMÉE ET PANÉE, TOMATES CERISE (1-5-10) 
Veggie caesar salad (fried smoked scamorza, cherry tomatoes).....16€

LE FAMEUX GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY COURGETTES, CHÈVRE ET BASILIC (1-5-10-11) 
The famous Mother Maury's ravioli gratin with zucchini, goat cheese, and basil.....16€

FILET DE DAURADE ROYALE À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE À L'ESTRAGON, RATATOUILLE (8)
Grilled Sea bream fillet with tarragon virgin sauce, ratatouille.....22€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180G, COUPÉ AU COUTEAU, À ASSAISONNER SOI-MÊME (5-10-11)
Charolais beef tartare 180g, hand-cut, season-it-yourself.....20€

CUISSE DE POULET FERMIER GRILLÉE, MARINADE MIEL-CITRON-ROMARIN, POMMES DE TERRE RATTES ET LÉGUMES DU MARCHÉ, JUS CORSÉ
Grilled free-range chicken thigh with honey-lemon-rosemary marinade, ratte potatoes, seasonal vegetables, and jus.....18€

CROUSTILLANT DE HARICOTS NOIRS ET PIQUILLOS, TOMATES RÔTIES, FREGOLA AUX HERBES FRAÎCHES (1-11) 
Crispy black beans and piquillo peppers, roasted tomatoes, fregola with fresh herbs.....17€

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT
Butcher's cut of the day.....à partir de 23€
 from 23€

À PARTAGER *To share*

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

DESSERTS *Desserts*

ROCKY SISTER (1-10)
Notre religieuse au chocolat
Chocolate chou pastry.....9€

MEGA ROCKY "PÊCHE MELBA" (5-10-11)
Glace vanille abricot, pêches pochées, chantilly,
tuile aux amandes
*Vanilla and apricot ice cream, poached peaches,
whipped cream, almond tuile.....10€*

CLAFOUTIS AUX CERISES (1-5-10)
Cherry clafouti.....8€

**MOUSSE AU CHOCOLAT EXTRA-NOIR
VALRHONA** (5)
Valrhona dark chocolate mousse.....9€

FROMAGES *Cheeses*

**SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ BERNARD
MURE-RAVAUD, MOF** (10)
Selection of cheeses from Bernard Mure-Ravaud...9€

COUPE DE FRAISES, CHANTILLY MAISON (5-10)
Fresh strawberries with whipped cream.....9€

PAVLOVA AUX FRUITS D'ÉTÉ (5)
Summer Pavlova.....9€

CAFÉ GOURMAND (1-5-10)
Gourmet coffee with assorted 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 *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€

 Vegan  Végétarien

ALLERGÈNES *Allergens*

 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*

Prix nets en euro TTC service inclus | Net prices, taxes and service included

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 Ireland 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 butchered in France. Our lamb comes from Ireland or the UK, where it's born, raised, and butchered. We receive our meats directly from Montagnes Saveurs, La Ferme des Drailles, and Maison Beauvallet.

POISSONS

Fishes

La qualité et la fraîcheur de nos poissons, crustacés et fruits de mer sont assurés par Pomona et Terre Azur.

The quality and freshness of our fishes, shellfishes and seafoods are ensured by Pomona and Terre Azur.

CHARCUTERIES

Cured meats

Nos délicieux produits italiens et charcuteries nous sont emmenés par Ristorfoods.

Our delicious Italian products and cured meats are brought to us by Ristorfoods.

FRUITS & LÉGUMES

Fruits and vegetables

Les fruits et légumes nous sont livrés quotidiennement par Provence Dauphiné et Pomona Terre Azur.

Fruits and vegetables are daily delivery by Provence Dauphiné and Terre Azur.

FROMAGES

Cheeses

Notre sélection de fromages provient de chez Bernard Mure-Ravaud (MOF).

Our selection of cheeses comes from Bernard Mure Ravaud (MOF).

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.

GLACES

Ice cream

Nos glaces sont fabriquées par Glace des Alpes - Maître artisan.

Our ice cream is made by Glace des Alpes - Maître Artisan.

CHOCOLATS

Chocolates

Les chocolats proviennent de Valrhona.

Our chocolates are from Valrhona.