

MENU

Menu

ENTRÉE

Starter

+

PLAT

Main course

+

DESSERT

Dessert

AU CHOIX À LA CARTE
To choose from the menu

36.00€

ROCKIDS

Menu

SIROP OU SODA

Water sirop or soft drink

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.

PLATS DU JOUR

Daily specials

LUNDI

Monday

BASSE-CÔTE GRILLÉE, ROQUETTE, PARMESAN, FRITES MAISON (5-10)

Grilled chuck steak, arugula, parmesan, homemade French fries

CITRON GIVRÉ

Lemon sorbet served in a lemon shell

MARDI

Tuesday

POULET BASQUAISE, RIZ BASMATI

Basque-style chicken, basmati rice

TARTE TROPÉZIENNE (1-5-10)

Cream-filled brioche cake

MERCREDI

Wednesday

AUBERGINE TERIYAKI, TOMATES RÔTIES ET PURÉE DE FÈVES (9-11-12) 

Teriyaki eggplant, roasted tomatoes, fava bean purée

PARFAIT CHOCOLAT GLACÉ (5-9-10)

Frozen chocolate parfait

JEUDI

Thursday

COUSCOUS BOULETTES (1-5-10)

Couscous with meatballs

ASSIETTE DE FRUITS 

Fresh fruit plate

VENDREDI

Friday

FISH & CHIPS MAISON (1-5-8-10)

Homemade fish & chips

TARTELETTE À LA FRAISE (1-5-10)

Strawberry tartlet

 Vegan  Végétarien

**FORMULE
PLAT+DESSERT**

Main course + dessert

18€

PLAT DU JOUR

Daily special

14€

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

Say Cheese to burger



ROCKY CLASSIC (1-5-10-11)

Cheese burger, bacon, oignons, cornichons, servi avec frites maison

Cheeseburger with bacon, onions, and pickles, served with homemade French fries.....20€

MÉGA BURGER (1-5-10-11)

Steak de bœuf, confiture de bacon, avocat, onion rings, sauce BBQ, laitue, servi avec frites maison

Beef patty with bacon jam, avocado, onion rings, BBQ sauce, lettuce, served with homemade French fries.....23€

VEGGIE (1-9-11-12)

Falafels, pain pita, servi avec salade de fenouil aux agrumes

Falafels with pita bread, served with citrus fennel salad.....16€

FISH BURGER (1-5-10)

Cabillaud pané, sauce tartare, cresson, servi avec frites maison

Crispy fried fish burger, tartar sauce, watercress, served with homemade French fries.....18€

ALLERGÈNES *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

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

BASE TOMATE

Tomato base

MARGUERITA (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil.....11€

REGINA (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, oregano.....14€

DIAVOLA (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami.....15€

VÉGÉTARIENNE (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, champignons, persillade
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, bell peppers, mushrooms, parsley.....15€

MARCELLINE (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, lard fumé, Saint Marcellin
Tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, Saint Marcellin cheese.....15€

NAPOLITAINE (1-8-10)

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives.....15€

4 FROMAGES (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, Grana Padano, chèvre, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, goat cheese, gorgonzola.....17€

LA ROCKYPOP (1-10-11)

Sauce tomate, mozzarella di bufala, roquette, bresaola, crème balsamique
Tomato sauce, buffalo mozzarella, bresaola, balsamic cream.....18€

BURRATA (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, burrata, roquette
Tomato sauce, mozzarella, raw ham, burrata, rocket.....18€

BASE CRÈME

Cream base

TARTUFFO (1-10)

Crème, mozzarella, champignons, roquette, truffe d'été italienne
Cream, mozzarella, mushrooms, rocket salad, italian summer truffle.....18€

CRÉMIÈRE (1-2-10)

Crème, mozzarella, reblochon, chèvre, jambon blanc, pistaches
Cream, mozzarella, reblochon cheese, goat cheese, ham, pistachios.....16€

ALSACIENNE (1-5-10)

Crème, mozzarella, lardons, oignons, œuf
Cream, mozzarella, bacon, onions, egg.....14€

RAVIOLE (1-10)

Crème, mozzarella, ravioles, reblochon
Cream, mozzarella, ravioli, reblochon cheese.....18€

LA BIQUE (1-2-10)

Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix
Cream, mozzarella, goat cheese, honey, walnuts.14€

LES SPÉCIALES

Specials

O'VESUVO (1-2-10)

Crème, mozzarella, truffe, straciatella, mortadelle, pistaches
Cream, mozzarella, truffle, straciatella, mortadella, pistacchio.....18€

DIEGO MARADONA (1-8-10)

Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, olives
Tomato sauce mozzarella, tuna, bell peppers, olives.....15€

Toutes nos pizzas peuvent être préparées en Calzone avec un supplément de 2€.

Notre pâte est fabriquée sur place avec : farine, eau, huile d'olive, sel, levure, sucre. Notre sauce tomate est fabriquée sur place avec : tomate, basilic, huile d'olive et sel.

All our pizzas can be prepared as a Calzone for an additional 2€. Our dough is made on-site with: flour, water, olive oil, salt, yeast, sugar. Our tomato sauce is made on-site with: tomatoes, basil, olive oil, and salt.

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

ROCKY TAPAS

Du lundi au samedi de 18h30 à 21h30

Monday to Saturday, 6.30 to 9.30pm

LA GÉNÉREUSE PLANCHE DE TAPAS (1-5-10)

Generous tapas board
50€

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1-10-11)

Charcuterie board
16€

PLANCHE DE FROMAGES (1-10)

Cheese board
15€

PLANCHE MIXTE (1-10-11)

Mixed board
19€

FRENCH FRIES, NOS FRITES MAISON

Our homemade French fries
5€

HOUMOUS ET PITA MAISON (1-9)

Homemade hummus with pita bread
9€

TAPENADE ET PITA MAISON (1-12)

Homemade tapenade with pita bread
9€

FALAFELS (1-9-12)

Falafels balls
8€

POULET CROUSTILLANT, SAUCE BBQ (1-5-6)

Crispy chicken, BBQ sauce
10€

SOFT TACOS (1)

12€

ONION RINGS (1)

6€

BRUSCHETTA TOMATES BASILIC (1-9-10-12)

Tomato and basil bruschetta
10€

PAIN À L'AIL (1)

Garlic bread
9€

PIZZA MARGHERITA (1-10)

Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil
11€

PIZZA REGINA (1-10-11)

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, oregano
14€

 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