

C'EST DE SAISON... *et fait maison !*

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

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

VIANDES *Meats*

Nos viandes de bœuf, veau, agneau et volaille sont nées, élevées et abattues en France. Nos viandes nous sont livrées directement par Montagnes Saveurs, La ferme des Drailles, Maison Beauvallet.

Our beef, veal, duck, pork, lamb, and poultry are born, raised, and butchered in France. We receive our meats directly from Montagnes Saveurs, La Ferme des Drailles, and Maison Beauvallet.

FRUITS & LÉGUMES *Fruits and vegetables*

Les fruits et légumes nous sont livrés quotidiennement par Annemasse Primeurs et Terre Azur.

Fruits and vegetables are delivered daily by Annemasse Primeurs and Terre Azur.

FROMAGES *Cheeses*

Nos fromages au lait cru sont issus des fermes de Savoie, distribués par Montagne et Saveurs.

Our cheeses come from Savoie farms, distributed by Montagne et Saveurs.

POISSONS *Fishes*

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

The quality and freshness of our fish, shellfish and seafood are ensured by our fish suppliers Annecy Marée and Terre Azur.

CHARCUTERIES *Cured meats*

Nos délicieux produits italiens et nos charcuteries nous sont emmenés par Mammafiore.

Our delicious Italian products and cured meats are supplied by Mammafiore.

CHOCOLATS *Chocolates*

Les chocolats proviennent de Valrhona.

Our chocolates are from Valrhona.

PAINS *Breads*

Le pain est fabriqué quotidiennement par la boulangerie au levain 100% bio Pin Pin.

The bread is freshly made daily by the 100% organic sourdough bakery Pin Pin.

ENTRÉES

Starters

VELOUTÉ DE POIS CASSÉS (4-10-12) 	
<i>Split pea velouté</i>	9€
ŒUF MEURETTE, CROÛTONS (1-4)	
<i>Poached egg in red wine sauce, croutons</i>	12€
PANISSE, BABA GANOUSH, CITRON, ÉCHALOTTES FRITES (4-12) 	
<i>Panisse, baba ganoush, lemon, fried shallots</i>	9€
NEMS DE CREVETTES, SHISO DU JARDIN, VINAIGRETTE OCTO (1-3-9-12)	
<i>Shrimp nems, garden shiso, octo vinaigrette</i>	10€
HOUMOUS TAHINI ET GOMASIO, PAIN PITA (1-12) 	
<i>Tahini hummus with gomasio, pita bread</i>	8€

ENTRÉE DU MOMENT

Today's special starter.....à partir de 8€
from 8€

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

BOL DE RIZ	
<i>Rice bowl</i>	4€
BOL DE MESCLUN	
<i>Mesclun bowl</i>	4€
FRITES	
<i>French fries</i>	6€
WOK DE LÉGUMES	
<i>Vegetables wok</i>	6€

GARNITURE DU JOUR

Garnish of the day.....à partir de 4€
from 4€

FROMAGES

Cheeses

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese board.....13€

PLATS

Main courses

FILET DE TRUITE CONFIT AU FENOUIL, PIPERADE (8)	
<i>Confit trout fillet with fennel, piperade</i>	25€
FUSILLI MAISON, CRÈME À LA SAUGE DU JARDIN, VIEUX PARMESAN (1-10-11) 	
<i>Homemade fusilli, garden sage cream, old parmesan cheese</i>	18€
JOUE DE PORC CONFITE À LA BIÈRE « CARBONADE », POMMES ALLUMETTES MAISON (1-6-11)	
<i>Beer-braised pork cheek "Carbonade", house fries</i>	23€
MOUSSAKA, MESCLUN (1-11)	
<i>Moussaka, mesclun salad</i>	19€

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT

Butcher's cut of the day.....à partir de 22€
from 22€

POISSON DU MOMENT

Catch of the day.....à partir de 22€
from 22€

DESSERTS

Desserts

POIRE BELLE HÉLÈNE (2-5-10)	
<i>Poached pear with chocolate</i>	10€
PARIS-BREST (1-2-5-10)	
<i>Paris-Brest</i>	9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT (1-5-10)	
<i>Chocolate fondant</i>	10€
TARTE SABLÉE AUX POMMES, SAUCE CARAMEL (1-2-5-10)	
<i>Apple shortbread tart, caramel sauce</i>	9€
SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP DE TAGÈTE DE LA SERRE 	
<i>Fresh fruit salad with marigold syrup from the greenhouse</i>	9€

DESSERT DU MOMENT

Dessert of the day.....à partir de 8€
from 8€

 Vegan  Végétarien

ALLERGÈNES

Allergens

 1 - Gluten	 5 - Œufs Eggs	 9 - Soja Soybeans	 13 - Arachides Peanuts
 2 - Fruits à coque Nuts	 6 - Moutarde Mustard	 10 - Lait Milk	 14 - Mollusques Molluscs
 3 - Crustacés Crustaceans	 7 - Lupin	 11 - Sulfite Sulphite	
 4 - Céleri Celery	 8 - Poisson Fish	 12 - Sésame Sesame seeds	

Prix nets en euro TTC service inclus | Net prices, taxes and service included
Bœuf, porc, volaille : nés, élevés, abattus en France | Beef, pork, poultry: born, raised, slaughtered in France.

MENU

Menu

ENTRÉE

Starter

+

PLAT

Main course

+

DESSERT

Dessert

AU CHOIX À LA CARTE

To choose from the menu

39.00€

ROCKIDS

Menu

SIROP AU CHOIX

Syrup of your choice

PLATS

Main courses

CHEESE BURGER

Cheese burger

ou | or

PIZZA ENFANT

Children's pizza

ou | or

STEAK HACHÉ

Ground beef steak

ou | or

POISSON DU JOUR

Fish of the day

DESSERTS

Desserts

BROWNIE

(1-2-5-10)

Brownie

ou | or

GLACE ARTISANALE

(1 boule : vanille, chocolat, fraise, citron)

Artisanal ice cream

(1 scoop: vanilla, chocolate, strawberry, lemon)

13.00€