

**BIENVENUE AU  
RESTAURANT DU  
ROCKYPOP  
WELCOME TO THE  
ROCKYPOP RESTAURANT**

**Si votre commande est composée de différents styles de cuisines, nous mettrons tout en œuvre pour servir vos plats en même temps mais ne pouvons le garantir**

**Merci pour votre compréhension et bon appétit.**

*If the food you have ordered comes from different areas of the kitchen, we will do our best to have them served at the same time, but we will not be able to guarantee it.*

Thank you for your understanding. Enjoy you meal.

**Prix nets TTC service inclus**

Net prices, taxes included

**Toutes nos viandes sont origine France**

*All our meat are from France*

**Ouverture tous les jours de 18h00 à 22h30**

*Open every day from 6:00 pm until 10:30 pm*

**1476, avenue des Alpes 74310 Les Houches  
reservation@rockypop.com • +33.(0)4.85.30.00.00**


# ROCKY MENU

**35€**

3 plats aux choix à la carte parmi  
nos entrées, nos plats et nos desserts

*3 dishes of your choice from  
our starters, main courses and desserts*

# LES ENTREES

- Velouté de potimarron au lait d'amande et éclats de châtaigne caramélisé**  **9**  
*Pumpkin soup with almond milk and caramelised chestnut*
- Salade de sarrasin et légumes marinés, caviar d'Aubergines**  **8**  
*Buckwheat salad and marinated vegetables, eggplant caviar*
- Arancini Venere et Burrata, jus réduit de basilic, tomates confites, copeaux de parmesan** **13**  
*Arancini Venere and Burrata, basil reduced juice, tomato confit, parmesan shavings*
- Bonbons de chèvre frais aux graines, salade de jeunes pousses** **12**  
*Fresh goat cheese with seeds, mixed leaves salad*
- Bûcheron toasté, brezain et reblochon au four, girolles à l'huile d'olive** **10**  
*Toast, brezain and reblochon cheese in the oven, girolles in olive oil*
- Tartare de truite au gomasio noir et wakame, légumes d'été croquants** **11**  
*Trout tartar with black gomasio and wakame, crispy summer vegetables*
- Carpaccio de Poulpe à la rhubarbe, câpres queues et noix, vinaigrette de rhubarbe** **13**  
*Octopus carpaccio with rhubarb, tails capers and nuts, rhubarb vinaigrette*
- Omble chevalier fumé par nos soins, condiment de radis noir, pickles et crème double à l'aneth** **13**  
*Homemade smoked Arctic char, black radish condiment, pickles and dill double cream*
- Tartare de bœuf, cébette et petits pois frais** **10**  
*Beef tartar, spring onion and fresh peas*
- Suggestion du moment** **10**  
*Suggestion of the moment*

# LES PLATS

- Ballottine de truite aux betteraves chiogga, crème de romarin panisse, légumes** 18  
*Ballottine of trout with chiogga beetroots, rosemary cream, chickpea pancake, vegetables*
- Moules de Bouchots au vin blanc et au lard pommes frite maison** 19  
*Bouchot mussels with white wine bacon sauce and homemade fries*
- Bar poêlé, émulsion à la verveine, mousseline de fenouils et risotto de sarrasin** 21  
*Pan fried sea bass, verbena emulsion, fennel mousseline and buckwheat risotto*
- Pièce du boucher poêlé, crème au bleu de Bonneval, croquettes de polenta, légumes** 19  
*Pan fried butcher's piece, Bonneval blue cheese cream, polenta croquettes, vegetables*
- Palette de bœuf façon tataki, gastrique groseille framboise, pomme de terre nouvelle poêlées, légumes** 20  
*Tataki beef, gastric redcurrant raspberry, new potatoes pan-fried vegetables*
- Tendrons de veau cuit doucement, sauce cèpes brochette de rate, artichaut violet et fenouils rôtis** 23  
*Slowly cooked veal tendrons, ceps sauce, potatoes skewer, purple artichoke and roasted fennels*
- Linguine aux poivrons et courgettes, Scarmoza fumée** 15  
*Linguine with peppers and zucchini, smoked scarmoza cheese*
- Wok de légumes aux nouilles soba et coriandre fraîche**  14  
*Vegetable wok with soba noodle and fresh coriander*
- Petit épeautre comme un risotto, légumes**  14  
*Spelt cook like risotto, vegetables*
- Suggestion du moment** 18  
*Suggestion of the moment*

# ROCKY “SMASH” BURGER

## LE CLASSIC

14,50

Smashed burger, romaine, cheddar, tomates, compotée d'oignons, cornichons aigre doux, ketchup maison

*Smashed burger, romaine, tomatoes, cheddar, caramelized onions, sweet & sour gherkins, homemade ketchup*

## LE ROCKY

17

Smashed burger, bougnette, raclette fumée, bacon, compotée d'oignons, roquette, sauce Rocky Maison

*Smashed burger, bougnette, smoked raclette, bacon, caramelized onions, homemade rocky sauce*

## LE CROQ CHICKEN

15

Filet de poulet pané aux corn flakes, romaine, cheddar, poivron rouge confit, oignons rouges, sauce Rocky

*Breaded chicken fillet with corn flakes, romaine, cheddar, red pepper confit, red onions, Rocky sauce*

## LE RUSHMORE

16

Smashed burger, radis, crème de maïs, romaine, sauce au bleu

*Smashed burger, radish, corn cream, romaine, blue cheese sauce*

## LE BOSS DU CLUZ

16

Smashed burger, bacon, tomates, reblochon, compotée d'oignons, roquette, cornichons aigre doux, sauce reblochon

*Smashed burger, bacon, tomatoes, Reblochon cheese, caramelized onion, rocket, sweet and sour gherkins, Reblochon sauce*

## LE SCHUSS BATTENDIER

15

Pain maïs, galette houmous, courgettes, mousseline de betteraves chioga, romaine, crème montée ail ciboulette

*Corn bun, hummus cake, zucchini, chioga beetroot mousseline, romaine, garlic-chive cream*

## L'AVOCADO

16

Smashed burger, Meule de Savoie, crème d'avocat, bacon, romaine, oignons rouges, ketchup maison

*Smashed burger, Meule de Savoie cheese, avocado cream, bacon, romaine, red onions, homemade ketchup*

## LE VAUDAGNE

15

Smashed burger, romaine, speck grillé, tomates cerises grappes rôties, oignons rouges pickles, roquette, pesto

*Smashed burger, romaine, grilled speck, roasted cherry roasted, red onion pickles, rocket, pesto*

## LE KANDAHAR

16

Smashed burger, trévisse, bacon, chèvre bûche, miel, crème balsamique, oignons rouges

*Smashed burger, trevisse salad, bacon, goat cheese, honey, balsamic cream, red onions*


Prix nets TTC service inclus / Net prices, taxes and service included

# ROCKY PIZZAS

BASE TOMATE / *Tomato base*

<b>Marguerita classique</b>	<b>9</b>
Mozzarella, basilic <i>Mozzarella, basil</i>	
<b>Prosciutto</b>	<b>10</b>
Mozzarella, basilic, jambon <i>Mozzarella, basil, ham</i>	
<b>Regina</b>	<b>11</b>
Basilic, mozzarella, jambon, champignon <i>Basil, mozzarella, ham, mushroom</i>	
<b>Primavera</b>	<b>13</b>
Mozzarella, aubergine, courgette, tomate cerise, champignon, olives, organ <i>Mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoe, mushroom, olive, oregano</i>	
<b>La Pissaladière</b>	<b>14</b>
Mozzarella, jambon, ail, anchoi, champignons, oignon, organ <i>Mozzarella, ham, garlic, anchovie, mushrooms, onion, oregano</i>	
<b>El Piquante</b>	<b>14</b>
Mozzarella, calabraise, jalapenos, courgettes, oignon, organ <i>Tomato sauce, mozzarella, calabrese, jalapenos, zucchini, onion, oregano</i>	
<b>L'Orientale</b>	<b>13</b>
Mozzarella, merguez épicées, jalapeno, aubergine, oignon, olive, organ <i>Mozzarella, spicy merguez, jalapeno, aubergine, onion, olive, oregano</i>	
<b>Di Buffala</b>	<b>16</b>
Buffaline, olive, pesto, roquette, tomate cerise, coppa, crème balsamique <i>Buffaline, olive, pesto, rocket salad, cherry tomatoe, coppa, balsamic cream</i>	
<b>4 Saisons</b>	<b>16</b>
Mozzarella, champignon, artichaut, jambon, câpre et saumon <i>Mozzarella, mushroom, artichoke, ham, caper and salmon</i>	
<b>La Boutch</b>	<b>15</b>
Mozzarella, champignon, jambon, calabraise, artichaut œuf, organ <i>Mozzarella, mushroom, ham, calabrese, artichoke, egg, oregano</i>	
<b>La Calzone</b>	<b>14</b>
Mozzarella, jambon, champignon, œuf <i>Mozzarella, ham, mushroom, egg</i>	

Prix nets TTC service inclus / Net prices, taxes and service included

<b>Vegan Calzone</b> 	<b>14</b>
<i>Aubergine, courgette, champignon, tomate cerise, poivron confit, olive Eggplant, zucchini, mushroom, cherry tomatoe, confit pepper, olive</i>	
<b>Napolitaine</b>	<b>13</b>
<i>Mozzarella, câpre, olive, tomate cerise, anchoi, origan Mozzarella, caper, olive, cherry tomatoe, anchovie, oregano</i>	
<b>BASE CRÈME / Cream base</b>	
<b>La Rocky Snail</b>	<b>16</b>
<i>Pesto, champignon, escargot et persillade, buffaline, basilic, coppa Pesto, mushroom, snail and parsley, buffalo, basil, coppa</i>	
<b>Sud-Ouest</b>	<b>15</b>
<i>Mozzarella, aiguillette de canard pôellée, champignon, persillade, olive, origan Mozzarella, pan fried duck aiguillette, mushroom, parsley, olive, oregano</i>	
<b>La Seguin</b>	<b>13</b>
<i>Mozzarella, bûche de chèvre, tomates cerises, miel, noix Mozzarella, goat cheese, cherry tomatoe, honey, nuts</i>	
<b>La Boursine</b>	<b>13</b>
<i>Mozzarella, boursin, jambon, noix, ciboulette Mozzarella, boursin cheese, ham, nuts, chives</i>	
<b>Carbonara :</b>	<b>13</b>
<i>Mozzarella, lard grillé, oignons, œuf, parmesan Mozzarella, grilled bacon, onions, egg, parmesan</i>	
<b>Quatre fromages</b>	<b>14</b>
<i>Mozzarella, gorgonzola, parmesan, buffaline Mozzarella, gorgonzola, parmesan, buffaline</i>	
<b>La Savoyarde</b>	<b>15</b>
<i>Mozzarella, pomme de terre, oignons, lard grillé, raclette fumée, jambon cru Mozzarella, potatoes, onions, grilled bacon, smoked raclette, cured ham</i>	
<b>La Norvégienne</b>	<b>14</b>
<i>Saumon mariné, oignons rouge, mozzarella Marinated salmon, red onion, mozzarella</i>	
<b>La Guacamolé</b>	<b>14</b>
<i>Mozzarella, basilic, poulet mariné au citron, oignons rouge, parmesan, guacamol Mozzarella, basil, lemon marinated chicken, red onion, parmesan, guacamole</i>	

Prix nets TTC service inclus / Net prices, taxes and service included

# **ROC'KIDS**

10 ans / 10 years old

**13€**

**Sirop au choix**

*Syrup of your choice*

## **PLATS**

*Main courses*

**Cheese burger frites maison**

*Cheese burger with home fries*

**Ou / Or**

**Pizza enfant**

*Kids pizza*

**Ou / Or**

**Cordon bleu Rockypop, pomme purée, légumes, ketchup maison**

*Rockypop cordon bleu, mashed potatoes, vegetables, homemade ketchup*

**Ou / Or**

**Pavé de lieu noir poêlé, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,  
légumes, ketchup maison**

*Pan fried saithe, mashed potatoes with olive oil, vegetables, house ketchup*

## **DESSERTS**

*Desserts*

**Mousse Chocolat caramel**

*Chocolate caramel mousse*

**Ou / Or**

**Tartelette aux fruits de saison**

*Seasonal fruit tartlet*

**Ou / Or**



**Coupe glacée**

*Ice cream cup*

Prix nets TTC service inclus / Net prices, taxes and service included



# LES DESSERTS

<b>Pêche à la verveine, sorbet citron vert</b> 	<b>7</b>
<i>Peach with verberna, Lime sorbet</i>	
<b>Salade de fruits de saison, sirop au lierre terrestre</b> 	<b>7</b>
<i>Seasonal fruit salad with ground ivy syrup</i>	
<b>Rocky mousse chocolat Grand cru ValRhona Carraïbe 66%</b>	<b>8</b>
<i>Chocolate Rocky mousse Grand cru ValRhona Carraïbe 66%</i>	
<b>Tartelette Prarion</b>	<b>8</b>
<i>Prarion pie</i>	
<b>Prune comme un clafoutis, sorbet prune et amande</b>	<b>8</b>
<i>Plum like a clafoutis, plum and almond sorbet</i>	
<b>Brioche perdue à la figue, figues fraîches, glace yaourt</b>	<b>9</b>
<i>Frensh toast with figs, fresh figs, yoghurt ice cream</i>	
<b>Baba façon tiramisu café chocolat</b>	<b>9</b>
<i>Baba coffee chocolate like a tiramisu</i>	
<b>Profiterole chocolat noisette</b>	<b>9</b>
<i>Chocolate hazelnut profiterole</i>	
<b>Coupe arrosée myrtille, framboise, Chartreuse verte</b>	<b>10</b>
<i>Blueberry sorbet, raspberry sorbet with green chartreuse</i>	
<b>Assiette de fromages</b>	<b>10</b>
<i>Cheese plate</i>	
<b>Suggestion du moment</b>	<b>8</b>
<i>Suggestion of the moment</i>	