

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 boeuf, veau et volaille sont nées, élevées et abattues en France. L'agneau est né, élevé et abattu en Écosse. 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.

FRUITS & LÉGUMES *Fruits and vegetables*

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

Fruits and vegetables are daily delivery 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 comes 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 notre pêcheur Annecy Marée et Terre Azur.

The quality and freshness of our fishes, shellfishs and seafoods are ensured by our fisherman from baker 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 brought to us 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

AGUACHILE D'ESPADON (8) 🔥

Swordfish aguachile.....12€

CARPACCIO DE BŒUF, HUILE D'OLIVE CITRON, CÉLERI BRANCHE, POUSSÉS DE MOUTARDE, TOMME DE BREBIS DES ALPES (4-10)

Beef carpaccio, lemon olive oil, celery stalk, mustard sprouts, Alps ewe's milk cheese.....11€

TOMATE ANANAS, STRACCIATELLA, POUDRE D'OLIVES KALAMATA, HUILE VERTE (10) 🌿

Pineapple tomato, stracciatella, Kalamata olive powder, green oil.....10€

TRUITE MARINÉE « TOSAZU », QUINOA ET GRAINES TORRÉFIÉES (8-12)

Marinated trout "Tosazu", quinoa and toasted seeds.....12€

HOUMOUS TAHINI ET GOMASIO, PAIN PITA (12) 🌿

Tahini hummus and gomasio, pita bread.....8€

ENTRÉE DU MOMENT

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

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

BOL DE RIZ

Rice Bowl.....4€

BOL DE MESCLUN

Mesclun bowl.....4€

FRITES

French fries.....6€

WOK DE LÉGUMES

Vegetables wok.....6€

GARNITURE DU JOUR

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

PLATS

Main courses

NASI GORENG AU POULET, OIGNONS NOUVEAUX (5-9) 🔥

Nasi Goreng with chicken, spring onions.....20€

SHAKSHOUKA, ŒUF PARFAIT ET FETA, PAIN PITA (1-5-10) 🌿

Shakshouka, slow-cooked egg and feta, pita bread.....18€

DORADE ROYALE À LA FLAMME, PONZU ET HUILE DE SÉSAME, HARICOTS PLATS AU BEURRE (8-10-12)

Flame grilled sea bream, ponzu and sesame oil, buttered flat beans.....23€

LINGUINE ALLE VONGOLE (8-10-14)

Linguine alle vongole.....23€

ARAIGNÉE DE COCHON SNACKÉE, AUBERGINE MISO, SALSA VERDE (10)

Seared pork spider steak, miso eggplant, salsa verde.....20€

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT

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

POISSON DU MOMENT

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

DESSERTS

Desserts

TIRAMISU (1-5-10) 🌿

Tiramisu.....10€

SALADE DE FRUITS FRAIS 🌿

Fresh fruits salad.....9€

MILLEFEUILLE, CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR (1-10) 🌿

Millefeuille with Madagascar vanilla cream.....10€

PARFAIT TROIS CHOCOLATS (1-5-10) 🌿

Triple chocolate parfait.....10€

PANNA COTTA, COULIS AUX FRUITS DE SAISON (10) 🌿

Panna cotta with seasonal fruit coulis.....9€

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese board.....13€

DESSERT DU MOMENT

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

🌿 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

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

PLAT

Main course

CHEESE BURGER

Cheese burger

ou | or

PIZZA ENFANT

Kid pizza

ou | or

STEAK HACHÉ

Beef patty

ou | or

POISSON DU JOUR

Fish of the day

DESSERT

Dessert

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€

BASE TOMATE

Tomato base

MARGUERITE (1-10)

Mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

Mozzarella fior di latte, basil, olive oil.....13€

CAPRICCIOSA (1-10)

Mozzarella fior di latte, artichauts, champignon, olives Kalamata, basilic, jambon blanc, huile d'olive, origan

Mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, Kalamata olives, basil, ham, olive oil, oregano.....15€

DIAVOLA (1-10)

Mozzarella fior di latte, spianata piquante, tomate cerise, piment, huile d'olive, origan

Mozzarella fior di latte, spicy spianata salami, tomato, chili, olive oil, oregano.....17€

CRIOLLA (1-10)

Mozzarella fior di latte, salsa criolla (oignon rouge, tomate, poivron), feta, olive, basilic

Mozzarella fior di latte, criolla salsa (red onion, tomato, pepper), feta, olives, basil.....16€

BURRATA (1-10)

Mozzarella fior di latte, burrata, pesto, olives Kalamata, tomate cerise, basilic

Mozzarella fior di latte, burrata, pesto, Kalamata olives, tomato, basil.....20€

BASE CRÈME

Cream base

4 FROMAGES (1-10)

Mozzarella fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, Straciatella

Mozzarella fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, Straciatella.....17€

CHÈVRE-MIEL (1-2-10)

Mozzarella fior di latte, chèvre, noix, miel, roquette

Mozzarella fior di latte, goat cheese, walnuts, honey, rocket.....16€

MORTADELLA (1-2-10)

Mozzarella fior di latte, mortadelle pistache, tomate cerise, pesto

Mozzarella fior di latte, pistachios mortadella, tomato, pesto.....16€

CALABRAISE (1-10)

Mozzarella fior di latte, viande hachée, calabraise, gorgonzola, pickles d'oignons rouges

Mozzarella fior di latte, minced meat, Calabrese sausage, gorgonzola, pickles red onions.....18€

 Végan  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

Say Cheese to burger



LE CLASSIC (1-10)

*Haché maison, mimolette, bacon, salade romaine, pickles et sauce Cajun

Homemade beef patty, mimolette, bacon, romaine salad, pickles and Cajun sauce.....18€

LE ROCKY (1-10)

*Haché maison, raclette, bacon, roquette, pickles, oignons confits et sauce Rocky

Homemade beef patty, raclette, mizuna, pickles, caramelized onions and Rocky sauce.....19€

PULLED PORK (1-10)

Effiloché de porc confit, oignons frits, roquette, sauce hoisin et coriandre

Pulled pork, fried onions, mizuna, hoisin sauce and coriander.....18€

CHICKEN KARAAGE (1-5-6-10)

Poulet frit, mimolette, salade romaine, spicy mayonnaise ponzu

Fried chicken, mimolette, romaine salad, spicy mayonnaise ponzu.....17€

SAVOYARD (1-10)

Haché maison, fromage à tartiflette, pancetta, crème aux herbes, salade romaine, oignons confits

Homemade minced meat, reblochon cheese, pancetta, herb cream, romaine lettuce, caramelized onions.....19€

LE BURGER DU JOUR - à partir de

Today's burger - From.....à partir de 16€

*AU CHOIX | AT YOUR CHOICE

Steak de bœuf, steak végétarien (5), poulet frit
Homemade beef patty, veggie hamburger (5), fried chicken

*Uniquement pour Le Rocky, Le Classic et le Burger du jour
Only for the Rocky burger, the classic burger and the Burger of the day

SUPPLÉMENT SAUCE MAISON | EXTRA HOMEMADE SAUCE1€

Cajun (2-5-6), Rocky (5-6), Ketchup (11), Mayonnaise ail rôti (5-6)

Cajun (2-5-6), Rocky (5-6), Ketchup (11), Roasted garlic mayonnaise (5-6)

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

ROCKY TAPAS

PATATAS BRAVAS (5-6)

Spicy fried potatoes.....6€

HOUMOUS TAHINI ET GOMASIO, PAIN PITA (12)

Tahini hummus and gomasio, pita bread.....8€

POULET KARAAGE, SAUCE CAJUN (1-10)

Breaded chicken, cajun sauce.....10€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Charcuterie board.....14€

PLANCHE DE FROMAGES (10)

Cheese board.....14€

PLANCHE MIXTE (10)

Mixed board.....20€

FRITES

French fries.....6€

SAUCISSON À LA COUPE

French dry sausage.....8€

PAIN À L'AIL ①

Garlic bread.....6€

 Vegan  Végétarien

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