

*C'est de saison... et fait maison !*  
**RESTAURANT**  
*Chef* **ROCKY**



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, agneau et canard nous sont livrés directement par leurs producteurs

**LA TABLE DE SOLANGE et LA FERME DES DRAILLES**

Nos volailles et autres pièces de boucherie proviennent des maisons **BEAUVALLET**

*Our beef, lamb and duck are delivered directly to us by their producers*

**LA TABLE DE SOLANGE and LA FERME DES DRAILLES**

*Our poultry and other meats comes from **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 la **COOPERATIVE DU VAL D'ARLY**

*Our cheeses comes from savoie farms, distributed by **VAL D'ARLY COOPERATIVE***

## **POISSONS** FISHES

La qualité et la fraîcheur de nos poissons, crustacés et fruits de mer sont assurés par notre pêcheur

**ANNECY MAREE et TERRE AZUR**

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

**ANNECY MAREE 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 un artisan boulanger passionné à **L'ALPAIN**

*The bread is daily made by a passionate artisan baker at the **ALPAIN***

"C'est très bon !"  
**RESTAURANT**  
*Chez* **ROCKY**



**ENTRÉES**  
STARTERS

- ACCRAIS DE MORUE, SAUCE DES ÎLES**  
*Cod fish cake, exotic sauce*.....10€
- CARPACCIO DE BŒUF AU PÉCORINO**  
*Beef carpaccio with pecorino*.....12€
- PISSALADIÈRE THYM OIGNONS ANCHOIS OLIVE NOIRE**  
*Pissaladière, thyme, onions, anchovies, black olive*...9€
- SAUMON GRAVLAX ET BRIOCHE**  
*Gravlax salmon, brioche*.....12€
- SALADE FÈVE, PETIT POIS À LA LIBANAISE ET ZATAR**   
*Broad bean salad, lebanese peas and zatar*.....8€
- TARTINE DE REBLOCHON, GUANCIALE, JEUNES POUSSÉS, OIGNONS ROUGES EN PICKLES**  
*Reblochon toast, guanciale, young sprouts, red onions and pickles*.....10€
- ENTRÉE DU MOMENT**  
*Starter of the moment*.....à partir de 8€

**PLATS**  
MAIN COURSES

- LA VRAIE CARBONARA**  
*The real carbonara*.....16€
- POULET FRIT À LA CORÉENNE (DAKGANGJEONG), RIZ SAUTÉ ET KIMCHI ROUGE**  
*Korean fried chicken (Dakgangjeong), fried rice and red kimchi*.....19€
- TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE POMMES SAUTÉES ET PETITS POIS**  
*Whole meuniere trout, sauteed potatoes and peas*.....25€
- PLUMA DE PORC, OIGNONS ET PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, CHIMICHURI**  
*Pork pluma with onions and pressed potatoes, candied pepper and chimichuri*.....22€
- CHOU FLEUR RÔTI AU MISO, CRÈME DE CAROTTES ET AIL CONFIT**   
*Cauliflower steak, miso, cream of carrot and roasted garlic*.....15€
- CURRY VERT DE CREVETTES, LAIT DE COCO ET BASILIC THAÏ**  
*Schrimp green curry, coconut milk and thai basil*.....22€
- LA PIÈCE DU BOUCHER**  
*The butcher's choice*.....à partir de 21€
- POISSON DU MOMENT**  
*Fish of the moment*.....21€

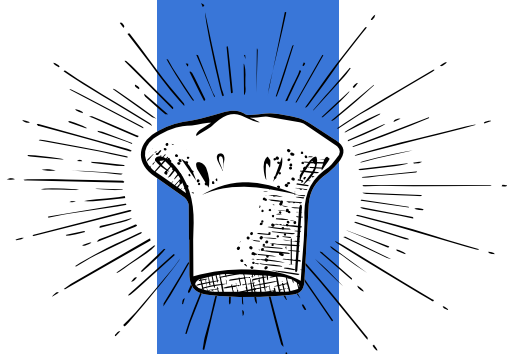
**ACCOMPAGNEMENTS**  
SIDE DISHES

- BOL DE RIZ**  
*Rice bowl*.....4€
- BOL DE MESCLUN**  
*Mesclun bowl*.....4€
- FRITES**  
*French fries*.....6€
- WOK DE LÉGUMES**  
*Wok of vegetables*.....6€
- GARNITURE DU JOUR À PARTIR DE**  
*Garnish of the day from*.....4€

**DESSERTS**  
DESSERTS

- TIRAMISU**  
*Tiramisu*.....9€
- FLAN CARAMEL DE MAMAN**  
*Mum's caramel custard*.....7€
- PROFITEROLE CHOCOLAT GUANAJA ET GLACE VANILLE BOURBON**  
*Guanaja chocolate profiterole with bourbon and vanilla ice cream*.....10€
- FRAISES ACIDULÉES ET SON SORBET RHUBARDE**   
*Acidulous strawberries and rhubarb sorbet*.....10€
- CRUMBLE CASSIS ET MYRTILLE**  
*Blueberry and white cheese crumble*.....8€
- ASSIETTE DE FROMAGE**  
*Cheeses plate*.....13€
- LE DESSERT DU MOMENT**  
*Dessert of the moment*.....à partir de 8€





ROCKY  
— X —

# MENU

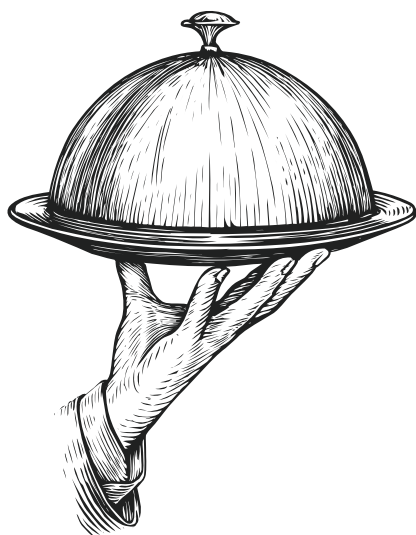
**ENTRÉE**  
*STARTER*

+

**PLAT**  
*MAIN COURSE*

+

**DESSERT**  
*DESSERT*



**Au choix à la carte**  
*Of your choice from the menu*

**39.00€**



ROCKIDS  
— X —

# MENU

**SIROP AU CHOIX**  
*Syrup of your choice*

*Plat principal*  
**MAIN COURSES**

**CHEESE BURGER ET  
FRITES MAISON**

*Cheese burger with  
homemade french fries*

Ou | Or

**PIZZA MARGUERITE  
ENFANT**

*Kids pizza margarita*

Ou | Or

**PÂTES CARBONARA**  
*Pasta carbonara*

Ou | Or

**POISSON DU MOMENT**  
*Fish of the moment*

Ou | Or

**STEAK HACHÉ**  
*Beef patty*

*Desserts*  
**DESSERTS**

**FLAN CAMEL**  
*Caramel custard*

Ou | Or

**PROFITEROLES**  
*Profiterole*

**13.00€**