

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

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

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

VIANDES *Meats*

Nos viandes de bœuf, veau, agneau, porc et volaille sont nées, élevées et abattues en France. Nos viandes nous sont livrées directement par La Table de Solange et la Maison Beauvallet.

Our beef, veal, lamb, pork and poultry are born, raised and slaughtered in France. Our meats are delivered directly to us by La Table de Solange and Maison Beauvallet.

FRUITS & LÉGUMES *Fruits and vegetables*

Les fruits et légumes nous sont livrés quotidiennement par Provence Dauphiné Savoie et Terre Azur.

Fruits and vegetables are daily delivered by Dauphiné Savoie and Terre Azur.

FROMAGES *Cheeses*

Nos fromages au lait cru sont distribués par l'Atelier du Fromage situé dans le 6ème arrondissement de Marseille, à deux pas d'ici : on ne peut pas faire plus local, non?

Our cheeses are distributed by l'Atelier du Fromage, based in the 6th district of Marseille, just around the corner: it can't get more local than that, can it?

POISSONS *Fishes*

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

The quality and freshness of our fishes, shellfishs and seafoods are ensured by Terre Azur.

CHARCUTERIES *Cured meats*

Nos délicieux produits italiens et nos charcuteries nous sont emmenés par Mammafiore et La Table de Solange.

Our delicious Italian products and cured meats are brought to us by Mammafiore and La Table de Solange.

CHOCOLATS *Chocolates*

Les chocolats proviennent de Valrhona.

Our chocolates are from Valrhona.

GLACES *Ice cream*

Nos glaces et sorbets proviennent de l'Eléphant Rose à Pois Blancs, célèbre glacier marseillais.

Our ice creams and sorbets come from the famous Eléphant Rose à Pois Blancs ice cream parlour in Marseille.

ENTRÉES

Starters

GASPACHO PROVENÇAL, HERBES DE GARRIGUE (1-11)

Provençal gazpacho, wild herbs.....7€

MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATES ANCIENNES, PÊCHE JAUNE, CONDIMENT BASILIC (2-10)

Buffalo mozzarella, heirloom tomatoes, yellow peach, basil condiment.....12€

ŒUFS MIMOSAS, POUTARGUE RÂPÉE, JEUNES POUSSES D'ÉPINARD (5-6-8-11)

Deviled eggs with grated bottarga, baby spinach leaves.....8€

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, PAIN TOASTÉ, ROUILLE MAISON (1-4-5-6-8-11)

Rockfish soup, toasted bread, homemade rouille.....11€

CRUDO DE LOUP DE MER AUX AGRUMES ET BASILIC (8)

Seabass crudo with citrus and basil.....10€

VITELLO TONATO, TRENTINGRANA, CÂPRES ET CITRON (6-8-11)

Vitello tonnato, Trentingrana cheese, capers and lemon.....14€

PLATS

Main courses

AUBERGINE CROUSTILLANTE, PANISSES COMPOTÉE DE TOMATES ANCIENNES, SALADE DE ROQUETTE (1-4-5)

Crispy eggplant, panisses, heirloom tomato
compote, arugula salad.....16€

FENOUILS ET CAROTTES RÔTIS, CRÈME D'AIL AU TAHINI, HARISSA, SALADE CROQUANTE (12)

Roasted fennel and carrots, tahini garlic cream,
harissa, crunchy salad.....15€

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 IT WITH GRILLED PRAWNS!.....20€

VEGGIE CAESAR SALAD, SCAMORZA FUMÉE ET PANÉE, TOMATES CERISE (1-5-10)

Veggie Caesar salad, smoked & breaded
scamorza, cherry tomatoes.....16€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180G, COUPÉ AU COUTEAU, À ASSAISONNER SOI-MÊME, FRITES AU THYM (5-10-11)

Charolais beef tartare 180g, hand-cut,
self-seasoned, thyme fries.....20€

CORDON BLEU PESTO BASILIC ET SCAMORZA, PANÉ AU PANKO, CONDIMENT BASILIC, SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN, POMMES FRITES (1-2-10)

Basil pesto & scamorza cordon bleu, panko-
breaded, basil condiment, rocket salad, parmesan,
fries.....19€

PAVÉ DE RUMSTECK CHAROLAIS 180G « À CHEVAL », ŒUF MIROIR, CRÈME D'HERBES FRAÎCHES, FRITES AU THYM (5-10)

Charolais rump steak 180g with fried egg, fresh
herb cream, thyme fries.....23€

POULPE EN CARPACCIO, SAUCE VIERGE AU CITRON CONFIT, POMMES RÔTIES AU ROMARIN (11-14)

Octopus carpaccio, preserved lemon vinaigrette,
rosemary-roasted potatoes.....18€

RADIATORI « ALLA VONGOLE », TELLINES ET COQUES, SUIVANT ARRIVAGE (1-5)

"Alla vongole" radiatori with wedge clams and
cockles (subject to availability).....21€

 Vegan  Végétarien

ALLERGÈNES

Allergies

 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

BURGERS

Sauz cheese

ROCKY CLASSIC (1-5-10)

Cheese burger, oignon, bacon, cornichons, frites maison

Cheeseburger, onion, bacon, pickles,

homemade fries.....20€

AIOLI BURGER (1-5-10-11)

Poulet croustillant, poivrons confits, sucrine, tomate, oignons rouge, sauce aioli

Crispy chicken, roasted peppers, baby gem,

tomato, red onion, aioli sauce.....18€

VEGGIE PITA (1-10)

Falafels, sauce tzatziki, crudités de saison

Falafels, tzatziki sauce, seasonal veggies.....15€

À PARTAGER (OU PAS...)

To share (or not to share)

POISSON ENTIER AU FOUR (10-11)

Whole roasted fish.....49€

Selon arrivage - Subject to availability

Légumes de saison, salade, frites au thym, gremolata agrumes piment, sauce vierge

Seasonal vegetables, salad, thyme fries,

citrus chili gremolata, virgin sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

FRITES AU THYM

Thyme fries.....5€

PANISSES

Panisses (chickpea fries).....4€

LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetables.....5€

POMMES GRENAILLES RÔTIES

Roasted baby potatoes.....5€

SALADE VERTE

Green salad.....4€

PIÈCE DU BOUCHER (5-10-11)

Butcher's cut (subject to availability).....52€

Selon arrivage - Subject to availability

Légumes de saison, salade, frites au thym, gremolata agrumes piment, sauce béarnaise

Seasonal vegetables, salad, thyme fries, citrus chili

gremolata, béarnaise sauce

DESSERTS

Desserts

ROCKY SISTER (1-10)

Notre religieuse au chocolat

Rocky Sister.....9€

MEGA ROCKY - PÊCHE MELBA (1-2-5-9-10-11-13)

Mega Rocky - Peach Melba.....10€

ILE FLOTTANTE,

NOISETTES CARAMELISÉES (2-5-10)

Floating island with caramelized hazelnuts.....8€

BRIOCHE PERDUE FLEUR D'ORANGER,

GLACE FLEUR DE LAIT (1-2-5-9-10-11-13)

Orange blossom French toast,

milk flower ice cream.....8€

PANNACOTTA FRAISES BASILIC (10)

Panna cotta with strawberries and basil.....7€

PASTÈQUE ET MELON, HUILE D'OLIVE, SORBET

CITRON MENTHE-CORIANDRE (1-5-9-10-11-13)

Watermelon & melon, olive oil,

lemon-mint-coriander sorbet.....7€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Gourmet coffee or tea (with mini desserts).....12€

CLAFOUTIS ABRICOT ROMARIN, GLACE MIEL

FLEUR D'ORANGER (1-2-5-9-10-11-13)

Apricot & rosemary clafoutis, orange blossom

honey ice cream.....8€

RIZ AU LAIT VÉGÉTAL,

CONFITURE DE LAIT DE RIZ

Vegan rice pudding, rice milk dulce de leche.....8€

MEGA BROWNIE PISTACHE, FLEUR DE SEL,

GLACE VANILLE... (1-2-5-9-10-11-13)

Mega pistachio brownie, fleur de sel, vanilla ice

cream.....9€

À PARTAGER POUR 4 - TO SHARE FOR 424€

BOULE DE GLACE ET SORBET (1-2-5-9-10-11-13)

Ice cream scoop and sorbet.....3€

Sorbet : Citron / Fraise / Framboise / Pistache /

Citron menthe coriandre

Lemon / Strawberry / Raspberry / Pistachio / Lemon mint coriander

Crèmes glacées : Vanille / Caramel beurre salé / Chocolat noir /

Fleur de lait / Miel fleur d'orange

Vanilla / Salted butter caramel / Dark chocolate / Sweet cream /

Honey orange blossom

ROAST BEEF

UNIQUEMENT LE DIMANCHE
Sundays only

PLAT *Main course*

ROAST BEEF, PURÉE ET
SON JUS DE CUISSON ⁽¹⁰⁾

*Roast beef,
mashed potatoes with
its cooking juice*

DESSERT *Dessert*

COUPE
MÉGA ROCKY

Mega Rocky
(1-2-5-9-10-11-13)



19.00 €

ROCKIDS *Menu*

PLAT *Main course*

MINI BURGER POULET
FRITES AU THYM ⁽¹⁻⁵⁻¹⁰⁾

*Chicken burger
thyme fries
ou | or*

RADIATORI, SAUCE
TOMATE BASILIC,
JAMBON CUIT ⁽¹⁻⁵⁻¹⁰⁾

*Radiator with
tomato basil sauce
and cooked ham*

DESSERT *Dessert*

ROCKY CHOU ⁽¹⁻¹⁰⁾

*Chocolate chou pastry
ou | or*

GLACE (2 BOULES)

Ice cream (2 scoops)

(1-2-5-9-10-11-13)

Sorbet :

Citron / Fraise / Framboise / Pistache /
Citron menthe coriandre
Lemon / Strawberry / Raspberry / Pistachio /
Lemon mint coriander

Crèmes glacées :

Vanille / Caramel beurre salé / Chocolat noir /
Fleur de lait / Miel fleur d'oranger
Vanilla / Salted butter caramel / Dark chocolate /
Sweet cream / Honey orange blossom

13.00 €