

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 POUSSÉS 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 €

AVEC ALCOOL

COCKTAILS

Signature

13€

DOCTEUR LOVE (9CL)

Vodka Romanov infusée à la lavande, jus de citron, sirop de violette, blanc d'œuf

Romanov vodka infused with lavender, lemon juice, violet syrup, egg white

MARSEILLE ATTACK (14CL)

Gin Beefeater, purée de kiwi, jus de citron, sirop de sucre de canne, ginger beer

Beefeater gin, kiwi purée, lemon juice, cane sugar syrup, ginger beer

SUNSET COCO (10,5CL)

Tequila Erena Blanco, Aperol, jus de citron, purée de coco

Tequila Erena Blanco, Aperol, lemon juice, coconut purée

CASIMIR (14CL)

Gin Beefeater, liqueur de passion, purée de passion, sirop de sucre de canne, limonade
Beefeater gin, passion liqueur, passion purée, cane sugar syrup, limonade

RIVER SIDE (12CL)

Rhum Havana Anejo Especial, amaretto, jus d'ananas

Rhum Havana Anejo Especial, amaretto, pineapple juice

MASCAREIGNE (12CL)

Bourbon Bulleit infusé à la vanille, purée de passion, sirop de sucre de canne, basilic frais

Vanilla infused Bourbon Bulleit, passion purée, cane sugar syrup, fresh basil

SANS ALCOOL

MOCKTAILS

Signature

9€

LE GRINCH (15CL)

Sirop de pêche, jus de citron, ginger beer, basilic frais

Peach syrup, lemon juice, ginger beer, fresh basil

PEPPA PIG (15CL)

Jus de cranberry, sirop de sucre de canne, sirop d'hibiscus maison, tonic hibiscus

Peach syrup, Cranberry juice, cane sugar syrup, homemade hibiscus syrup, hibiscus tonic



WIFI ROCKYPOP MARSEILLE
CODE : Mercirocky

ROCKY COCKTAILS *Maison*

MOJITO POP (20CL) 12,00€

Rhum Havana Club 3yrs, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse
Havana Club 3 yrs old Rum, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water

ROCKY BASIL SMASH (16CL) 12,00€

Gin Beefeater, citron vert, basilic frais, sucre de canne, poivre
Beefeater gin, lime, fresh basil, cane sugar, pepper

CAIPIRISUN (12CL) 12,00€

Cachaça, fruit de la passion, citron vert
Cachaça, passion fruit, lime

PEACH MULE (12CL) 12,00€

Vodka Zubrowka Biala, pêche, mangue, ginger beer
Vodka Zubrowka Biala, peach, mango, ginger beer

POP BERRYS (15CL) 12,00€

Vodka Zubrowka Biala, liqueur de bergamote Italicus, mangue, fruit de la passion
Zubrowka Biala vodka, Italicus bergamot liqueur, mango, passion fruit

AMARETTO LIMONCELLO SOUR (12CL) 12,00€

Amaretto, limoncello, rhum Havana Club 3yrs, citron jaune, blanc d'œuf
Amaretto, limoncello, Havana Club 3 yrs old Rum, fresh lemon, egg-white

ROCKY MOCKTAILS *Maison* SANS ALCOOL

SPRITZ ZÉRO (20CL) 9,00€

Petit Béret Orange Spritz, Blanc de Blancs, tonic, orange
Petit Béret non alcoholic bitter and sparkling wine, tonic, orange

MOJITO ZÉRO (20CL) 9,00€

Petit Béret Caribbean Woody, cassonade, citron vert, menthe, eau gazeuse
Petit Béret non alcoholic rum, sugar, lime, mint, sparkling water

APPLE PILAR (16CL) 9,00€

Jus de pomme, menthe, ginger beer
Apple juice, mint, ginger beer

COCKTAILS POP EN PRESSION *Draught*

SPRITZ COCKTAIL 15CL 11,00€ 60CL 39,00€

Bitter, prosecco, eau gazeuse, orange
Bitter, prosecco, sparkling water, orange

MOSCOW MULE COCKTAIL 11,00€ 39,00€

Vodka, citron vert, ginger beer
Vodka, lime, ginger beer



BIÈRES Beers

PRESSION | DRAUGHT

	25CL	50CL
Peroni	4,00€	7,00€
Fada Blanche	5,00€	9,00€
Fada IPA	5,50€	9,50€

BOUTEILLES & CIDRE | BOTTLES & CIDER

	33CL
Corona, Desperados	7,00€
Bière du monde	8,00€
Cidre	7,00€
Peroni sans alcool	6,00€

GIN'S 16CL and Tonic

BEEFEATER

12,00€

Gin Beefeater, Schweppes selection tonic, zeste de citron jaune

Gin Beefeater, tonic Schweppes, lemon zest

HENDRICK'S

14,00€

Gin Hendrick's, Schweppes selection tonic, concombre, arôme de rose

Gin Hendrick's, tonic Schweppes, cucumber, rose flavor

MONKEY 47

16,00€

Gin Monkey 47, Schweppes selection tonic, badiane, zeste d'orange

Gin Monkey 47, Schweppes selection tonic, star anise, orange zest

VINS Wine

VIN BLANC | WHITE WINE

	12CL	16CL	75CL
IGP Ile de Beauté, Umanu	5,00€	7,00€	24,00€
Sicile, Pinot Grigio, Terre Siciliane IGT, Mannara	6,00€	8,00€	29,00€
AOP Bio Côtes de Provence, Le Real	8,00€	10,00€	42,00€
AOP Petit Chablis, Domaine Passy Le Clou	9,00€	11,00€	44,00€

VIN ROUGE | RED WINE

IGP Ile de Beauté, Umanu	5,00€	7,00€	24,00€
AOP Brouilly, Château Nevers	6,00€	8,00€	29,00€
AOP Bio Côtes de Provence, Le Real	8,00€	10,00€	42,00€

VIN ROSÉ | ROSE WINE

IGP Méditerranée, Wine O'Clock	4,00€	6,00€	23,00€
IGP Ile de Beauté, Umanu	5,00€	7,00€	24,00€
AOP Bio Côtes de Provence, Le Real	8,00€	10,00€	42,00€

CHAMPAGNES et Petillants

	12CL	75CL
Prosecco Riccadona	7,00€	29,00€
Champagne Brut D. Poret	12,00€	65,00€
Blanc de Blancs Jeepers		95,00€

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard, Suze (2cl)	4,00€
Martini Bianco, Rosso (6cl)	6,00€
Porto Tawny 10yrs, Sandeman Ruby, White (6cl)	6,00€
Campari, Aperol (4cl)	6,00€

ALCOOLS^{4CL}

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Bailey's, Amaretto, Get 27,	
Limoncello, Grappa	6,00€
Cognac Meukow VS	9,00€
Armagnac Armin 6 yrs	9,00€
Eaux de vie	9,00€

VODKA

Zubrowka Biala	7,00€
Grey Goose	11,00€

TEQUILA

Olmecca Altos Silver	7,00€
Casamigos Anejo	15,00€

WHISKY

Haig Club Blended, Jack Daniel's	7,00€
Woodford Bourbon	9,00€
Nikka From the Barrel, Balvenie double wood 12 ans d'âge	13,00€
Port Charlotte, Kavalan single malt	15,00€

RHUM

Havana Club 3 yrs	7,00€
Doorly's, Sailor Jerry	9,00€
Matusalem 15 ans d'âge, Diplomatico	13,00€

BOISSONS SOFT

Soft drinks

SODA

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Agrumes (33cl)	4,00€
Orangina, Red Bull, Ice Tea (25cl)	4,00€
Schweppes Selection tonic, Ginger Beer, Hibiscus (20cl)	5,00€
Sirop fraise, pêche, grenadine, citron, menthe... (20cl)	2,00€
<i>Our selection of syrups: Strawberry, Peach, Grenadine, Lemon, Mint...</i>	

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES (20CL)

Jus artisanaux

Pomme, Orange, Nectar d'Abricot, Ananas, Tomate	5,00€
<i>Apple, Orange, Apricot Nectar, Pineapple, Tomato</i>	

EAUX | WATERS

Perrier (33cl)	3,50€
Vittel, San Pellegrino (50cl)	3,50€
Vittel, San Pellegrino (100cl)	5,00€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso, Americano	2,00€
Double Espresso, Cappuccino, Macchiato	4,00€
Thé, Chocolat Chaud	4,00€
<i>Tea, Hot Chocolate</i>	

WIFI ROCKYPOP MARSEILLE
CODE : Mercirocky

ROCKY TAPAS

NOTRE GÉNÉREUSE PLANCHE DE TAPAS

Our generous tapas board.....49€

PLANCHE DE CHARCUTERIES (11)

Cured meat board.....16€

PLANCHE DE FROMAGES (10-11)

Cheese board.....15€

PLANCHE MIXTE (10-11)

Mixed board.....19€

TARTINABLES MAISON : HOUMOUS, TAPENADE, TZATZIKI, PAIN PITA (1)

Homemade spreads: hummus, tapenade, tzatziki, served with pita bread.....12€

DUO DE PANISSES (CLASSIQUE ET CHORIZO ROMARIN), SAUCE AÏOLI (5-6-11)

Panisse duo (classic & rosemary-chorizo), aioli dip.....6€

STRACCIATELLA, PESTO BASILIC ET NOIX DE CAJOU TORRÉFIÉES (2-10)

Stracciatella with basil pesto, and cashew nuts.....10€

POULET CROUSTILLANT, SAUCE BARBECUE (1-5-11)

Crispy chicken, BBQ sauce.....10€

PASTÈQUE ET THON EN SASHIMIS (8-9-11-12)

Watermelon and tuna sashimis.....8€

TRIO DE TACOS, SAUCE YAOURT AUX HERBES (1-14-12)

POULPE GRILLÉ • POULET AU PAPRIKA • KEFTA DE BŒUF

Taco trio, herbed yogurt sauce.....9€

Grilled octopus · Paprika chicken · Beef kefta

FRITES

French fries.....5€

 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

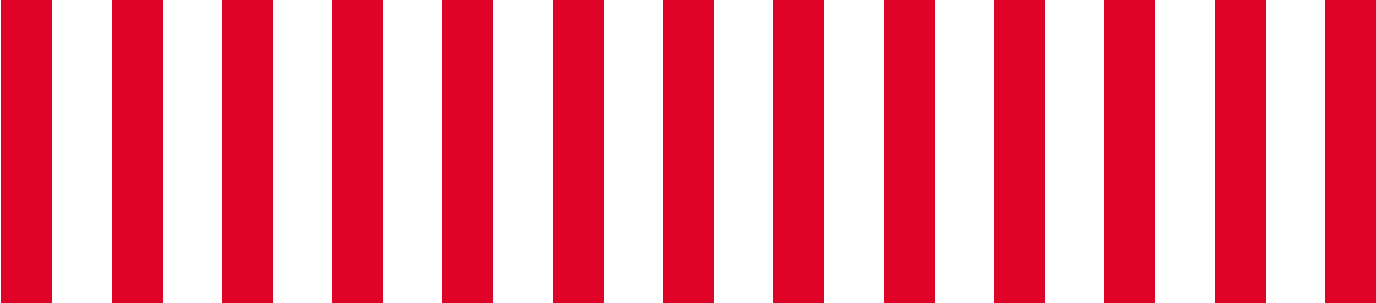
 11 - Sulfite | Sulphite

 12 - Sésame | Sesame seeds

 13 - Arachides | Peanuts

 14 - Mollusque | Mollusc

Prix nets en euro TTC service inclus | Net prices, taxes and service included



ROCKY 12€

Spritz

LIMONCELLO SPRITZ (12CL)

Prosecco, limoncello, eau gazeuse

Prosecco, limoncello, sparkling water

HIBISCUS SPRITZ (12CL)

Prosecco, Lillet blanc à l'hibiscus, eau gazeuse

Prosecco, Lillet blanc hibiscus, sparkling water

SPRITZ PÊCHE & THYM (12CL)

Prosecco, liqueur de pêche infusée au thym, eau gazeuse

Prosecco, peach liqueur infused with thyme, sparkling water

FIORENTE SPRITZ (12CL)

Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse

Prosecco, elderberry liqueur, sparkling water

NEGRONI SPRITZ (12CL)

Prosecco, Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Prosecco, Campari, red vermouth, sparkling water

WIFI ROCKYPOP MARSEILLE
CODE : Mercirocky

LES GLACES DE L'ÉLÉPHANT ROSE

POT DE 120ML
120ml cup

à pois blancs



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

Citron / Fraise / Framboise / Pistache

Lemon / Strawberry / Raspberry / Pistachio

CRÈMES GLACÉES (1-2-5-9-10-11-13)

Vanille / Caramel beurre salé / Chocolat noir

Vanilla / Salted butter caramel / Dark chocolate

9€

LES GLACES DE L'ÉLÉPHANT ROSE À POIS BLANCS

Glacier marseillais depuis 2008, l'Éléphant Rose à Pois Blancs fabrique ses délices à base de produits naturels et traditionnels. Son atelier de production, situé à moins d'1 km du RockyPop, en fait un partenaire 100 % local !

A Marseille-based ice cream maker since 2008, L'Éléphant Rose à Pois Blancs crafts its delicious treats using natural and traditional ingredients. Its production workshop, located less than 1 km from RockyPop, makes it a 100% local partner!

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