



LE ROCHER

HOTEL - BAR - RESTAURANT

RESTAURANT



SIDES

Samoussas	1pc	6pc
poulet / poisson / fromage	1,25	8
Bouchons réunionnais	1pc	6pc
Poulet & combava	1,25	8
Tenders	1pc	6pc
Aiguillettes de poulet, marinés et panés	1,50	9
Mix charcuterie		6pc
Un assortiment gourmand de charcuteries halal, avec saucisson et chorizo épicé. Parfait pour un apéro plein de saveurs !		12
Mix fromage		6pc
Une sélection raffinée de fromages, mêlant douceur, crémeux et caractère. Parfait pour les amateurs de fromages, à savourer en fin de repas !		9



ENTRÉES

Rosaces de saumon fumé	14
Quiche au thon	12
Saint-Jacques poêlées	14
Poulet mariné	12



MENU

SALADES

Salade César	17
<i>Cette salade est composée de feuilles de salade romaines, croutons de pain, parmesan râpé et une sauce César maison.</i>	
Salade grecque	17
<i>Une salade fraîche et colorée qui comprend des concombres, des tomates, de l'oignon rouge, du fromage feta, des olives, et une simple vinaigrette à base d'huile d'olive et de citron.</i>	
Salade Lagon	19
<i>Un mélange frais et savoureux de la mer et du jardin. Cette salade associe des morceaux de poisson tendre et des crevettes juteuses, parfaitement complétés par des feuilles de salade croquantes, des tomates juteuses et des concombres rafraîchissants. Une explosion de saveurs marines et végétales pour une expérience légère et équilibrée.</i>	
Salade Fermière	18
<i>Une salade généreuse composée de poulet grillé, tranches de saucisson moelleux, œufs durs, tomates fraîches, et croûtons dorés, le tout sur un lit de salade verte. Une véritable invitation aux saveurs du terroir.</i>	

PÂTES

Lagon	19
<i>Des pâtes onctueuses nappées d'une crème légère, accompagnées de morceaux de poisson frais et de crevettes délicates. Un délice marin crémeux qui évoque la douceur du lagon.</i>	
Ningha	18
<i>Des pâtes savoureuses mélangées à une sauce crémeuse, garnies de poulet tendre, de lardons fumés et d'oignons fondants. Un plat réconfortant qui capture l'essence du terroir.</i>	
Pesto Rosso	17
<i>Des pâtes al dente enrobées d'un pesto rosso parfumé, à base de tomates séchées, basilic frais, ail et parmesan. Une explosion de saveurs méditerranéennes dans chaque bouchée.</i>	
Bolognaise	17
<i>Des pâtes généreusement enrobées d'une sauce bolognaise riche et savoureuse, préparée avec du bœuf haché mijoté, tomates, oignons, et épices. Un classique réconfortant aux saveurs authentiques.</i>	

PLATS

Tartare de poisson (frais)	26
<i>Un tartare de poisson frais, délicatement assaisonné, pour une explosion de saveurs marines en toute légèreté.</i>	
Pavé de poisson frais (de saison)	26
<i>Un pavé de poisson frais, cuit à la perfection pour préserver sa tendreté et ses saveurs naturelles. Accompagné d'une garniture de saison et d'une sauce légère qui sublime le plat, ce mets saura ravir les amateurs de produits de la mer.</i>	
Filet de Poisson en Croûte d'Herbes & Crème de Potiron au Lait de Coco	26
<i>Un filet de poisson délicatement enrobé d'une croûte d'herbes aromatiques, offrant un contraste croustillant et parfumé. Servi avec une onctueuse crème de potiron infusée au lait de coco, ce plat allie fraîcheur et douceur pour une expérience gustative exotique et raffinée.</i>	



Pièce du boucher	28
<i>Une sélection de viande d'exception, choisie avec soin pour sa tendreté et son goût intense. Grillée à la perfection, cette pièce savoureuse est servie avec un accompagnement de saison et une sauce maison, pour satisfaire les amateurs de viande les plus exigeants.</i>	
Cannelloni de canard confit & sauce aux fruits de la passion	24
<i>Des cannelloni généreusement farcis de canard confit, fondant et savoureux, nappés d'une sauce exotique au fruit de la passion. Ce plat allie la richesse du canard à la fraîcheur acidulée du fruit, pour une expérience gustative audacieuse et raffinée.</i>	
Ballotine de Poulet aux Légumes et au Chèvre	23
<i>Filet de poulet délicatement farci de légumes croquants et de fromage de chèvre onctueux, roulé et cuit à la perfection. Servi en tranches, ce plat raffiné offre un mariage subtil de saveurs, idéal pour les amateurs de cuisine légère et gourmande.</i>	
Souris d'agneau sauce à l'ail	24
<i>Souris d'agneau tendre et juteuse, lentement braisée et servie avec une savoureuse sauce à l'ail. Une expérience gustative riche et réconfortante, idéale pour les amateurs de plats généreux et pleins de caractère.</i>	
Plat du chef	23
<i>Une création culinaire exclusive du chef, mettant en avant des ingrédients de saison et des techniques raffinées. Ce plat unique est élaboré avec passion pour offrir une expérience gastronomique exceptionnelle. Demandez à votre serveur les détails du jour, et laissez-vous surprendre par l'innovation et la créativité du chef.</i>	

A PARTAGER

Mix charcuterie (halal) - selon arrivage 21

Un assortiment savoureux de charcuteries halal, comprenant saucisson et chorizo épicé. Parfait pour un apéritif ou une entrée gourmande aux accents généreux.

Assortiment de fromages 19

Une sélection raffinée de fromages variés, alliant saveurs douces, crémeuses et relevées. Un plateau gourmand pour les amateurs de fromages, idéal pour terminer le repas en beauté.

Assortiment de Tex-mex 21

Un mélange irrésistible de saveurs tex-mex, avec des wings épicées, des samoussas croustillants et des bouchons savoureux. Un trio parfait pour un apéritif convivial et plein de caractère.

La Locale 21

Un festin varié avec un assortiment de brochettes de poulet marinées, de brochettes de bœuf tendres, et de fritures croustillantes. Une explosion de saveurs locales pour un partage convivial.



CAFÉ/THÉ GOURMAND 14

Café expresso ou thé au choix, craquant de Nutella, Fruits frais de saison, une boule de glace au choix

DESSERTS

glacés

Boule de glace 4

chocolat, vanille, menthe, pistache, framboise, fraise, Rhum raisins ou café

La Coupe de saison 12

2 Boules de glace au choix + morceaux de fruits de saison

Le ROCHER 16

boule de glace au chocolat, boule de glace à la vanille, boule au café, Ferrero rocher, sauce chocolat et chantilly

Le Bounty 16

Glace au lait de coco, glace au chocolat, banane fraîche, Bounty, noix de coco, sauce chocolat et chantilly

Le Banana split 15

Glace vanille, sorbet fraise, glace au chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, amandes grillées et chantilly



DESSERTS

Mousse au chocolat 10

Une mousse au chocolat onctueuse et aérienne, réalisée avec du chocolat de qualité supérieure pour une intensité en bouche inoubliable. Un dessert classique et irrésistible qui saura combler les amateurs de douceurs chocolatées.

Tarte au citron 12

Une pâte croustillante garnie d'une crème au citron onctueuse et acidulée, parfaitement équilibrée entre douceur et vivacité. Ce dessert classique est une explosion de fraîcheur, idéal pour terminer le repas sur une note légère et parfumée.

Aumônier de salade de fruits et coulis de fruits rouges 12

Une délicate aumônière de pâte fine, garnie d'une salade de fruits frais et de saison, le tout accompagné d'un coulis de fruits rouges acidulé. Ce dessert léger et élégant offre une harmonie parfaite entre textures croustillantes et saveurs fruitées.

Tiramisu au café et au caramel 14

Un tiramisu revisité, mariant l'intensité du café à la douceur du caramel. Des couches généreuses de mascarpone crémeux, de biscuit imbibé de café, et de caramel fondant se mêlent pour créer un dessert riche et gourmand, à la fois classique et irrésistiblement réconfortant.



BOISSONS chaudes

Café expresso	2,5
Café allongé	2,5
Cappuccino	4
Thé	4

COCKTAILS

Signatures

- Ambre** 14
Rhum infusé au Gingembre Bio. Liqueur de Fruits de la passion. Shrub Fait Maison à la Mangue et Fève de Tonka. Thé Glacé Fait Maison à la mandarine, Mousse Artisanale à la Vanille. Bitter à la mandarine
- Dentelle bleue** 14
Des pâtes savoureuses mélangées à une sauce crémeuse, garnies de poulet tendre, de lardons fumés et d'oignons fondants. Un plat réconfortant qui capture l'essence du terroir.
- Pierre de feu** 14
Whisky parfumé au Beurre de Cacahuète, Miel, Sirop à la Fève Tonka, Bitter Old Fashioned
- Quartz citron** 12
Téquila Infusé au Jasmin Naturel, Hydromel Artisanal Infusé à la Citronnelle, Jus d'Ananas Frais, Jus de Citron Frais, Bitter Créole, Fumée au Tabac de Fleur d'Oranger.
- Pierre de sable** 16
Calvados, Mix spécial façon LR Raisin - Pomme - Citron - Concombre, Sirop d'Agave, Tonic
- Oeil du tigre** 14
Vodka infusé à l'Abricot Séché, Aperol, Vin Mousseux, Jus de Citron Frais, Sirop de Crème de Fraise, Bitter à la Pêche.
- The palm** 12
Rhum infusé au Gingembre Bio, Jus de Citron Frais, Feuilles de Menthe Fraîches, Sirop de Falernum, Jus d'Ananas Frais.



BOISSONS

froides

COCKTAILS classiques

- APEROL SPRITZ** 14
- Bramble** 14
- COSMOPOLITAIN** 14
- MOJITO** 12
- MOSCOW MULE** 14
- negroni** 12
- old fashioned** 14
- paloma** 12
- planter's punch** 14
- pina colada** 12
- side car** 15
- whisky sour** 12

MOCKTAILS sans alcool

- Bloodstone** 10
Jus d'Ananas Frais et Éclaircie, Jus de Fruit de la Passion, Miel d'Eucalyptus Artisanal, Feuilles de Basilic, Poivre
- Topaz Imperial** 10
Mix Spécial façon LR Raisin - Pomme - Citron - Cordial Fait Maison de Pamplemousse, Gin Ale
- Le Paon** 10
Mix Spécial façon LR Raisin - Pomme - Citron - Cordial Fait Maison de Pamplemousse, Gin Ale
- Onyx Blanc** 10
Jus d'Orange Frais et Éclaircie, Jus de Carotte, Feuilles de Fenouil, Sirop de Romarin
- Virgin Mojito** 10
- Virgin Colada** 10

BIÈRES

- Thb 33cl** 6
- Heineken 33clcl** 6
- Dodo 33cl** 5
- Desperados 33cl** 8
- GRIMBERGEN Rouge 25cl** 6
- GRIMBERGEN Ambrée 25cl** 6

PRESSIONS

- GRIMBERGEN BLONDE / BLANCHE** 6
- GRIMBERGEN BLONDE / BLANCHE** 8,5

APÉRITIFS

- RICARD, MARTINI** 6

LIQUEURS/CRÈMES

- MALIBU, GET27, GET31, COINTREAU,** 6
- GRAND MANIER, BAILEY'S 4cl**



ALCOOLS BLANCS

- TEQUILA 4cl** 6
- GIN 4cl** 6
- VODKA 4cl** 6
- RHUM 4cl** 6
- MIX ALCOOL + SOFT** 8,5

SODAS

Coca-cola, Sprite, Fanta, 3,5
Schweppes Tonic, Schweppes
agrumes, Oasis, Liptonic, Lipton
Iced-tea, Orangina



JUS DE FRUITS

Goyave, Pomme, Orange, 3,5
Ananas, Multi-fruits, Passion,
Papaye

JUS MAISON 7



WHISKY

JOHNNIE WALKER, WILLIAM 6
LAWSONS, JACK DANIEL'S

EAUX

EAU PLATE 1L 3
EAU PLATE 1,5L 3,5
EAU GAZEUSE 1L 5

Sélection de Vins



ROUGES

Château Les Petits Ardoins 35
Château Pont de pierre LSM 35
Château d'Arcins Hauts Medoc 50

BLANCS

Exhib 35
Montmeyrac 35
Les Ombrelles Pouilly 55
Plessis Duval Muscadet 35

ROSES

Exhib 35
Montmeyrac 35

Verre de vin





LE ROCHER

HÔTEL - BAR - RESTAURANT

**Merci de votre visite
et à bientôt**

