A R D O I S E

PLAT + DESSERT + CAFÉ

«selon l’inspiration et les produits de saison

SUGGESTIONS

NOS MOULES provenance selon saison.

Nous sommes livrés chaque matin. Chaque portion (env.1kg) cuit dans sa propre cocotte, ainsi elle sera préparée exactement à votre convenance, enrobées de sa sauce.

Nos frites sont fraîches et cuites selon la méthode de la double cuisson.

DES PÂTES servies en poêlon sont proposées avec toutes nos sauces !

A EMPORTER : emballages et élaborés à partir de matières 1ères recyclées.

EMPORTER LES PLATS ENGAGE VOTRE RESPONSABILITÉ SANITAIRE.

PARKING du phare / Port Lympia : Une heure offerte, demandez-la !

ALLERGIES : QR-Code ou Dossier à consulter sur demande.

PROVENANCE DES VIANDES affichée sur la vitre.

FABRICATION DE GÂTEAU commande, privatisation du restaurant.

PETITS DÉJEUNERS

sur place

à emporter

sucre, miel, agave, lait vache, soja

«dernière commande 10h28 !»

2 oeufs omelette, salade, pain/beurre/confiture, orange pressée, boisson chaude, salade de fruits frais

VERRE D’ORANGES PRESSÉES à la minute

Irish coffee (avec un repas)

1 boule vanille, un café serré bien chaud

Jus de fruits Bio

Sirops : Fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, fleur de sureau,

hibiscus, Rhum, coco, sucre de canne, vanille

Eau gazeuse

LES BOISSONS «à emporter !»

Canettes

Eau ou Capri-sun bio

MENU ENFANT

JUSQU’À 11 ANS

Moules natures ou Pâtes ou Poulet

Frites ou légumes

Compote ou boule de glace / sirop

prix nets / service compris / l’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

photos non contractuelles.

UNE PETITE FAIM ? «Nos oeufs BIO !»

3 OEufs au plat ou omelette Salade verte

Fromage râpé Allumettes de lard fumé, jambon blanc

Oignons confits

EN ENTRÉE OU EN PLAT, SEUL OU À PARTAGER

«Pendant que les moules chantent !»

Friture (9 à 12 pièces)

Au choix : Accras, rings d’oignons, sticks fromage + 2 sauces

avec salade

Petite salade verte

Mixte

Friture de la mer infarina (Beau mélange délicieux), 2 sauces

Assiette de fromages

Saumon fumé sur toasts et beurre

Poulpes marinés Salade verte, tomates, croûtons ou poulpes et toast

Salade Caesar Roma, oeuf poché, lardons, tomates, croûtons maison, parmesan

Supplément aiguillettes de poulet panées aux graines

DOUCEURS

Vrai pain perdu de Mina Nature ou caramel beurre salé, sirop d’érable, chantilly

Assiette de fromages

Pavlova Meringue, chantilly, fruits de saison

Café ou thé gourmand Composition de saison

Coulant au chocolat Glace vanille, chantilly

Poire pochée maison Chocolat chaud, sorbet, chantilly

Tarte Tatin ou tarte aux pommes Chantilly, boule vanille

Salade de fruits de saison

GLACES

1 boule 2 boules 3 boules

Parfums classiques et du moment, nous interroger !

Douceurs : Caramel, chocolat chaud maison, chantilly Alcool

Affogato de Jack, 2 boules de glace vanille, un café serré bien chaud, chantilly

Coupe de Dame Blanche, 3 boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Coupe Liégeoise, 3 boules au choix (café ou chocolat ou vanille), café serré, chantilly

Coupe de fruits de saison, 2 boules de sorbet, chantilly

Soleia Nice, Sorbet citron et mandarine, alcool artisanal niçois oranges amères

Trou Normand, 1 sorbet poire ou pomme, Calvados

Version douce, 1 sorbet poire ou pomme, Manzana (hum !!)

Colonel Corse ou Italien, 2 sorbets mandarine/citron, Vodka ou Myrte ou Limoncello

After Eight, 2 boules menthe-chocolat, Get 27

CRÊPES

Sucre

Sucre, citron ou beurre

Nutella, confiture, chocolat chaud maison

Crème de marron, caramel au beurre salé, sirop d’érable

Confitures Corses, artisanale, miel

Supplément glace Chantilly

LE ROCHER CHEZ MINA est un restaurant

Toute consommation alcoolique est obligatoirement accompagnée d’un plat.

APÉRITIFS

Martini Blanc, rouge

Kir Cassis, pêche, mûre

ALCOOLS

Supplément soft

DIGESTIFS

Oranges amères

UN PRODUIT NIÇOIS ORIGINAL À EMPORTER

BIÈRES

Pression

Supplément sirop

sans alcool

NOS MOULES

Provenance selon saison... Interrogez-nous !

Cuisinées en cocotte individuelle et servies avec frites fraîches

ou légumes de saison ou salade

«les différentes»

Maître d’Hôtel Nature + beurre,ail,persil «beurre d’escargot 15.50 e

Corse Ail, huile d’olive, Cap Corse, orange

Supplément crème pour Maître d’hôtel ou Corse

Maquis Base tomates + herbes Corses, huile d’olive

Bisque de homard Base nature + 200g bisque de homard + crème

Poulpes Base tomates + fumet crustacés + poulpes à l’huile

Crevettes Base crème + fumet crustacés + crevettes

«les classiques»

base de toutes les moules préparées :

La Nature Oignon, céleri, persil, laurier

(cuisson individuel, on enlève à la demande)

Marinière Base nature + vin blanc

Citron Base nature + citron frais + citron confit (délicat et goûteux)

«les tomates, le tour de la méditerranée»

Nice Tomates, olives, poivrons, basilic, anchois (ou pas), selon votre goût

Paëlla Tomates, condiments espagnols, chorizo, poivrons, olives

Bolognaise Base nature + sauce tomates, boeuf haché

«les crèmes, entre Normandie et Nord»

Crème (Nature + crème, vin blanc (ou pas)

Fromage Base crème + camembert ou Roquefort ou Maroilles

Fromage «gourmandes» Fromage au choix + lardons fumés

Scandinave Base crème + 200g saumon fumé (hum !! très gourmand)

Moutarde Base crème + moutarde Dijon et à l’ancienne

Curry Base crème + curry

Marika Base crème + piment Antillais

Carbonara Base crème + lardons fumés, herbes de Provence

Normande Base crème + Calvados

VOUS HÉSITEZ ? VOUS ÊTES TRÈS GOURMANDS ?

Choisissez une MI-MI !!

Mi pâtes (Environ 300g) Mi moules (Environ 500g)

Toujours avec nos délicieuses sauces au choix !

Tous les suppléments pour moules ou pâtes ou salades

Lardons fumés / Tofu fumé / Légumes de saison / Salade verte

Portion frites fraîches

Piment Antillais

NOS PÂTES BUCATINI

Servies en poêlon, parmesan

«Nos spécialités»

MENU ENFANT

JUSQU’À 11 ANS

10.00 e

Moules nature ou Pâtes ou Poulet

Frites ou légumes

Compote ou boule de glace / sirop

Ici, on épluche, on coupe, on émince, on dore, on grille, on hume, on fait chanter. Ça mijote, ça s’enrobe de sauce, ça sent bon... Nos recettes suivent les saisons, nous privilégions les circuits courts (cours

Saleya) et bio (oeuf, café, jus de fruits, lait) autant que possible.

COCKTAILS avec alcool

Prosecco, soda, Apérol, orange fruit

Champagne, crème de fruits au choix

Vodka, Cointreau, jus cranberries, citron

Rhum, citron vert, Cola

Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberries et ananas

Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Mojito fruits Base Mojito avec purée de fruits

Planteur jus de fruits, Rhum, sucre, muscade, cannelle

Gin, citron, sucre, eau gazeuse

Tequila, Cointreau, citron

Rhum, rondelle de citron vert, sucre vanille

Vodka, jus de tomate, céleri branche

MOCKTAILS sans alcool

«ET LA FÊTE EST PLUS FOLLE»

Les «Virgin» avec du goût !

Sirop goût Rhum, menthe, citron ou purée de fruits, limonade, eau gazeuse

Sirop goût Rhum, jus citron vert, vanille, cannelle, poivre, rondelle citron

Planteur Sirop goût Rhum, jus d’orange, jus fruits exotiques, fruits frais

orange, eau gazeuse, soda, orange fruit

Coca, sirop goût Rhum, citron vert

sirop d’orange, jus de cranberries, citron

Jus de tomate, citron pressé, branche de céleri

CARTES DES VINS

VINS AU VERRE

VIN DU MOMENT

BLANC SEC

BLANC UBY

BLANCS

PÉTILLANTS

Coupe

après tests, approuvé !

Cuvée biologique

Cidre brut

Champagne selon producteur en cours

PÉTILLANT SANS ALCOOL

Pour prolonger la fête :

sac de courtoisie pour emporter votre bouteille !

LISTE DES ALLERGÈNES

QR-Code ou Dossier à consulter sur demande.

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou

leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés.

OEufs et produits à base d’oeufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d’arachides.

Soja et produits à base de soja.

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

Fruits à coque (à savoir amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de cajou,

noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland

et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration

de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en S02.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusque et produits à base de mollusques.