PIZARRA

PLATO PRINCIPAL + POSTRE + CAFÉ

«en función de nuestra inspiración y los productos de temporada

SUGERENCIAS

MEJILLONES de diferente origen según la temporada.

Nos los suministran cada mañana. Cada ración (aprox.1 kg) se cocina en su jugo y en su propia olla, por lo que te la prepararemos exactamente a tu gusto.

Las patatas fritas son caseras y las freímos en dos tiempos.

¡PASTA presentada en sartén junto con todas nuestras salsas!

PARA LLEVAR: envases fabricados con materias primas recicladas.

SI TE LLEVAS LA COMIDA FUERA DEL ESTABLECIMIENTO INVOLUCRA TU RESPONSABILIDAD SANITARIA

PARKING du phare / Port Lympia: Una hora gratis ¡solicítala!

ALERGIAS: Código QR o impreso disponible a petición del interesado.

EL ORIGEN DE LA CARNE se muestra en la ventana.

PREPARACIÓN DE TARTAS BAJO PEDIDO, posibilidad de reservar el restaurante entero para celebraciones privadas.

DESAYUNOS

en el local

para llevar

azúcar, miel, agave, leche de vaca, soja

«¡hasta las 10:28!

EXPRESS

Cruasán, pan con mantequilla y mermelada, bebida caliente

FRANCÉS

Cruasán, pan con mantequilla y mermelada, zumo de naranja natural, bebida caliente, macedonia de frutas

AMERICANO

Tortilla de dos huevos, ensalada, pan con mantequilla y mermelada, zumo de naranja natural, bebida caliente, macedonia de fruta fresca

ZUMO DE NARANJA NATURAL preparado al momento

BEBIDAS CALIENTES

Café solo

Cortado

Americano

Café con leche

Café doble, capuchino

Chocolate caliente

Chocolate caliente con nata

Té / Infusión

Té con leche

Té chai Leche + azúcar + canela

Café irlandés (para después de comer)

Café affogato pequeño

café fuerte y bien caliente, una bola de helado de vainilla

BEBIDAS FRESCAS

Zumo de frutas bio

Sirope para dar sabor al agua: fresa, frambuesa, granadina, limón, menta, flor de saúco, hibisco, ron, coco, azúcar de caña, vainilla

Agua sin gas

Agua con gas

1 litro

¡BEBIDAS para llevar!

Latas

Agua o Capri Sun Bio

MENÚ INFANTIL

HASTA 11 AÑOS

Mejillones sin salsa, pasta o pollo

Patatas fritas o verduras

Puré de frutas o una bola de helado / sirope

Precios finales / servicio incluido / el abuso del alcohol es peligroso para la salud, se debe consumir con moderación.

Fotos no actuales

¿UN POQUITO DE HAMBRE? ¡Prueba nuestro huevos BIO!

3 huevos fritos o en tortilla Ensalada verde

Queso rallado Dados de beicon ahumado, jamón de York

Cebolla confitada

COMO ENTRANTE O PLATO PRINCIPAL, PARA UNA PERSONA O PARA COMPARTIR

«¡Mientras que los mejillones cantan!»

Fritura (9 a 12 unidades)

A elegir: buñuelos de bacalao, aros de cebolla, palitos de queso + 2 salsas

con ensalada

Ensalada verde pequeña

Mixta

Frituras del mar enharinadas (hermosa y deliciosa mezcla), 2 salsas

Tabla de quesos

Salmón ahumado acompañado de tostadas y mantequilla

Pulpo marinado Ensalada verde, tomate y picatostes o pulpo y tostada

Ensalada césar, huevo escalfado, dados de beicon, tomate, picatostes caseros, parmesano

Suplemento tiras de pollo rebozadas con semillas

EXQUISITECES

Torrijas de Mina Al natural o con caramelo salado, jarabe de arce, nata

Tabla de quesos

Pavlova Merengue, nata, fruta de temporada

Café o té gourmet Composición de la temporada

Pera escalfada casera Chocolate caliente, sorbete, nata

Tarta tatín o tarta de manzana Nata, bola de vainilla

Macedonia de fruta de temporada

HELADOS

1 bola 2 bolas 3 bolas

Sabores clásicos y actuales, ¡pregúntanos!

Delicias: Caramelo, chocolate caliente casero, nata Alcohol

Affogato de Jack 2 bolas de helado de vainilla, café fuerte y bien caliente, nata

Copa Dame Blanche 3 bolas de helado de vainilla, chocolate caliente casero, nata

Copa Liégeoise, 3 bolas de helado a elegir (café, chocolate o vainilla), café fuerte, nata

Copa de frutas de temporada, 2 bolas de sorbete, nata

Soleia Nice, Sorbete de limón y mandarina, alcohol artesanal de Niza naranjas amargas

Trou Normand, 1 sorbete de pera o manzana, Calvados

Versión dulce, 1 sorbete de pera o manzana, Manzana verde (¡mmm!)

Copa Colonel de Córdega o Italia, 2 sorbetes mandarina/limón, vodka, licor de mirto o Limoncello

After Eight, 2 bolas menta-chocolate, licor Get 27

CREPES

Azúcar

Azúcar, limón o mantequilla

Nutella, mermelada, chocolate caliente casero

Crema de castañas, caramelo salado, jarabe de arce

Mermeladas de Córcega, artesanal, miel

Suplementos Helado Nata

LE ROCHER CHEZ MINA es un restaurante

Cualquier bebida alcohólica debe ir acompañada de un plato.

APERITIVOS

Martini blanco, rojo

Kir Con casis, melocotón o mora

ALCOHOLES

Suplemento extra

DIGESTIVOS

Naranjas amargas

UN PRODUCTO ORIGINARIO DE NIZA PARA LLEVAR

CERVEZAS

De barril

Suplemento sirope

sin alcohol

NUESTROS MEJILLONES

El origen depende de la sesión ¡Pregúntanos!

Preparados en ollas individuales y acompañados de patatas fritas caseras,

verduras de temporada o ensalada

«los originales»

Maître d’Hôtel Con mantequilla de ajo y perejil «con la que se comen los caracoles» 15.50 e

De Córcega Ajo, aceite de oliva, Cap Corse, naranja

Suplemento nata para los mejillones tipo Maître d’Hôtel o de Córcega

Maquis Tomate + hierbas de Córcega, aceite de oliva

Crema de langosta Con 200 g de crema de langosta + crema

Pulpo Tomate + caldo de marisco + pulpo en aceite

Gambas Nata + caldo de marisco + gambas

«los clásicos»

Base de todos los mejillones preparados

Sofrito Cebolla, apio, perejil, laurel

(preparación individual, los recogemos según demanda)

A la marinera Sofrito + vino blanco

Con limón Sofrito + limón natural + limón confitado (delicado y sabroso)

«Con tomate, un paseo por el Mediterráneo»

Niza Tomate, aceitunas, pimiento, albahaca, anchoas (o no), según prefieras

Paella Tomate, aderezos españoles, chorizo, pimiento, aceitunas

Boloñesa Sofrito + salsa de tomate, carne picada de buey

«Con nata, entre los departamentos de Normandía y del Norte»

Nata Nata, vino blanco (o no)

Con queso Nata + camembert, roquefort o maroilles

Queso «gourmet» Queso a elegir + dados de beicon ahumado

Escandinava Nata + 200 g de salmón ahumado (mmm ¡buenísimo!)

Mostaza Nata + mostaza de Dijon y antigua

Curry Nata + curry

De las Antillas Nata + picante de las Antillas

Carbonara Nata + dados de beicon ahumado, hierbas provenzales

Normanda Nata + Calvados (aguardiente)

¿NO TE DECIDES? ¿QUIERES PROBARLO TODO?

¡Pide dos platos en uno!

Media ración de pasta (unos 300 g) con media de mejillones (unos 500 g)

¡Acompañado con nuestras deliciosas salsas a elegir!

Suplementos para mejillones, pastas o ensaladas

Dados de beicon ahumado / Tofu ahumado / Verduras de temporada / Ensalada verde

Ración de patatas fritas caseras

Picante de las Antillas

NUESTRA PASTA BUCATINI

Presentada en sartén, parmesano

«Nuestras especialidades»

MENÚ INFANTIL

HASTA 11 AÑOS

10,00 €

Mejillones sin salsa, pasta o pollo

Patatas fritas o verduras

Puré de frutas o una bola de helado / sirope

Aquí, pelamos, cortamos, rebanamos, doramos, asamos, aromatizamos, hacemos cantar. Se cocina a fuego lento, se cubre de salsa, huele bien... Nuestras recetas varían con las temporadas, favorecemos la compra de proximidad (cours Saleya) y ecológica (huevos, café, zumo de fruta, leche) siempre que sea posible.

CÓCTELES con alcohol

Martini Prosecco, soda, Aperol, naranja en fruta

Champán, crema de fruta a elegir

Vodka, Cointreau, zumo de arándanos, limón

Ron, lima y cola

Vodka, licor de melocotón, zumo de arándanos y piña

Ron, lima, menta, azúcar, agua con gas

Mojito de fruta Mojito con puré de fruta

Plantador zumo de fruta, ron, azúcar, nuez moscada, canela

Gin, limón, azúcar, agua con gas

Tequila, Cointreau, limón

Ron, rodaja de lima, azúcar vainillado

Vodka, zumo de tomate, rama de apio

MÓCTELES sin alcohol

«Y LA FIESTA ES MÁS LOCA»

¡Los «virginales» con gusto!

Sirope con sabor a ron, menta, limón o puré de fruta, limonada, agua con gas

Sirope con sabor a ron, zumo de lima, vainilla, canela, pimienta, rodaja de limón

Plantador Sirope con sabor a ron, zumo de naranja, zumo de fruta exótica, fruta natural

naranja, agua con gas, soda, naranja en fruta

Coca Cola, sirope con sabor a ron, lima

sirope de naranja, zumo de arándanos, limón

Zumo de tomate, limón exprimido, rama de apio

CARTA DE VINOS

POSIBILIDAD DE SERVIR UNA COPA

VINO DEL AÑO

TINTO

ROSADO

BLANCO SECO

BLANCO UBY

BLANCOS

COPA DE VINO DEL AÑO

Botella

ESPUMOSOS

Copa

tras la prueba, ¡queda más que aprobado!

Bodega ecológica

Sidra natural

Champán según el proceso del productor

ESPUMOSO SIN ALCOHOL

Para prolongar la fiesta:

¡bolsa de regalo para que te puedas llevar la botella!

LISTA DE ALÉRGENOS

Código QR o impreso disponible a petición del interesado.

Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variantes híbridas) y productos a base de cereales.

Marisco y productos a base de marisco.

Huevos y productos a base de huevos.

Pescado y productos a base de pescado.

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.

Soja y productos a base de soja.

Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa).

Frutos de cáscara (almendras, pistachos, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, nueces de Macadamia, y nueces de Australia, Queensland)

y productos a base de estos frutos.

Apio y productos a base de apio.

Mostaza y productos a base de mostaza.

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración

superior a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados en S02.

Altramuces y productos a base de altramuces.

Moluscos y productos a base de moluscos.