

## Saveurs d'ici - Local Flavours

Assiette de Dégustation des Traditions 28,00

Sampler Plate of Traditional Starters

Les Barbajuans 14,50

Les Petits farcis à notre façon 18,80

Stuffed Végétales, our way

Le Stockfish de Rosette 36,00

Rosette's Stockfish

## Pour Commencer - To Start

Une Burrata des Pouilles, Tomates de couleur à l'huile de Sicile, Basilic 22,00

Multicolored Tomatoes and Burrata, Sicily Olive Oil and fresh Basil



Médallions de jeunes Poireaux et Gambas à la vapeur, émulsion au gingembre 26,00

Young leeks and steamed prawns, ginger emulsion

Le Thon en Tartare, mariné à **L'ORANGERIE** Le Monaco 28,00

Local Tuna Tartare, marinated in Orangerie de Monaco

La Belle Salade toute en fraîcheur, Mangue, avocat et " Gamberini " 29,00

The Beautiful Salad with Mango, avocado, pomegranate and steamed prawns



"Fritto Misto" de Calamars & Gambas, légumes croquants en Tempura 27,00

Calamari and Prawns in "Fritto Misto" , crunchy vegetables in Tempura

Le Poulpe de Roche juste grillé, croustillant de Socca et vierge aux Olives 31,00

Local grilled Octopus, Socca biscuit and olive virgin sauce

## Pasta !

Raviolis "Plin" en daube de joues de boeuf, pour les amateurs 26,80

Plin Ravioli, Traditional Daube Sauce in beef cheek

Tagliatelle au Noir, Gambas rôties, liées d'une bisque aux aromates 31,00

Black Fresh Tagliatelle with Prawns, homemade bisque

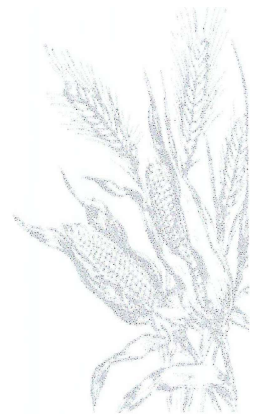
Risotto "Fior di Carnaroli" aux Algues et corail d'Oursin 34,00

Seaweed Risotto and Sea Urchin Roe



Raviole Maison aux Grosses Langoustines, velouté de crustacés 35,00

Fresh Langoustine Ravioli, shellfish soup with aromatics



## Pêche du Jour - Fisherman Corner

Loup Saint-Pierre Daurade Sole Turbot Chapon Rouget Galinette  
Sea Bass John Dory Sea Bream Sole Turbot Scorpionfish

*Nos tarifs sont élaborés en fonction du Marché du jour  
Daily Market Price*

### Mer - Sea

Le Maigre de Méditerranée juste saisi, Gremolata d'herbette et amandes torréfiées 33,00

Local lean fish slowly cooked, Gremolata with herbs and roasted almond

Le Rouget de la Pêche locale en Barigoule d'artichauts épineux 34,00

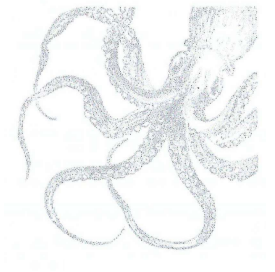
Local Red mullet in a "Barigoule" of spiny artichokes

Les Calamars façon "Riviera", câpres et Tomates séchées 31,00

Calamaries, "Riviera style", capers and dried tomatoes

Le Cabillaud à la vapeur, légumes printaniers, jus de Marjolaine 32,00

Steamed cod, spring vegetables, marjoram juice



### Terre - Earth

Suprême de Volaille jaune du Gers, pommes grenailles et tapenade maison 28,00

Yellow Chicken Breast from Gers, new potatoes and homemade tapenade

Veau du Limousin en Tartare, Combava et noisettes torréfiées 31,00

Limousin Veal Tartare with Kaffir Lime and Roasted Hazelnuts

La Côte de Cochon Fermier, Comices rôties, réduction de Balsamique 29,00

Farm Pork Ribs, roast nuts, Balsamic juice

Pressé d'Agneau du mercantour et "Cime di Rapa", jus corsé aux Herbettes 38,00

Pressed local Lamb and "Cime di Rapa", short Herb juice

Tournedos de Bœuf à basse Température, réduction de Brunello aux Aromates 42,00

Slowly cooked Charolais Beef Tournedos, Brunello wine sauce



### Belle Assiette de Fromages affinés - Farm Cheese Plate

17,00



Plateau de Dessert - **Dessert Platter** - à partir de 14,00

Il change tous les jours ! - **Changing everyday !**

## Menu Enfant - Child Menu

16,00

Volaille Panée, poisson frais ou pâtes fraîches

Breaded Chicken, Fish filet or Fresh Pasta

Salade de Fruits ou Boule de Glace

Fresh Fruit Salad or Ice Cream

Le Castelroc est ouvert tous les jours au Déjeuner

Castelroc is open every day for lunch

### PRIVATISATION

Evénements privés, Dîners d'Entreprises, Cocktails, Conférences, Expositions

### PRIVATIZATION

Private events, Corporate Dinners, Cocktails, Conferences, Exhibitions



Un Stationnement devant le restaurant réservé à notre clientèle

Parking in front of the restaurant reserved for our customers

Nous vous souhaitons un agréable moment

We wish you a pleasant time

