

Saveurs d'ici - Local Flavours

Assiette de Dégustation des Traditions 28,00

Sampler Plate of Traditional Starters (1, 7)

Les Barbajuans 14,50 (1, 3, 8)

Les Petits farcis à notre façon 18,80

Stuffed Végétales, our way (1)

Le Stockfish de Rosette 36,00

Rosette's Stockfish (9, 12)

Pour Commencer - To Start



Stracciatella "Di Buffala", Tomates jaunes confites, Pesto de Basilic 24,00

Stracciatella di Buffala, yellow sweet tomatoes, basil pesto (7)

Figues Noires en Carpaccio, dés de Feta et chips de Jambon de Parme 23,00

Black figs Carpaccio, Feta cheese and parma ham chips (7)

Poulpe de Roche juste grillé, mousseline Coco/Aubergine, viègre de Grenade 31,00

Local grilled Octopus, coconut & eggplant mousseline, granate virgin sauce (12)



Velouté de Butternut et épeautre, châtaignes rôties 22,00

Butternut and spelt velouté, roasted chestnuts (1, 8)

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

Calamari and Prawns in "Fritto Misto", crunchy vegetables in Tempura (1, 2, 5, 12)

Le Thon en Tartare, mariné à **L'ORANGERIE** de Monaco 26,00

Local Tuna Tartare, marinated in Orangerie de Monaco (4, 8, 11)

Pasta !

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

Plin Ravioli, Traditional Daube Sauce in beef cheek (1, 3, 9)

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

Black Fresh Tagliatelle with Prawns, homemade bisque (1, 2, 3)



Risotto "Fior di Camaroli" aux Citrons du Pays 29,00

Lemon Risotto

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

Fresh Langoustine Ravioli, shellfish soup with aromatics (1, 2)

Liste des Allergènes :

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja

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

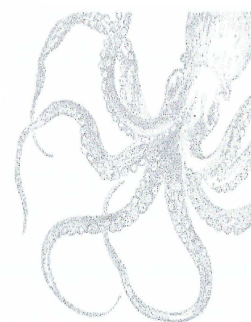
Mer - Sea

Le Maigre de la pêche locale juste saisi, Gremolata d'herbettes et amandes torréfiées 33,00
Local lean fish slowly cooked, Gremolata with herbs and roasted almonds (4, 8)

Les Calamars façon "Riviera", câpres et Tomates séchées 31,00
Calamaries, "Riviera style", capers and dried tomatoes (10)

La Lotte à la vapeur, printanière de légumes, infusion de citronnelle 34,00
Steamed monkfish, spring vegetables, lemongrass infusion (4, 12)

La Morue au Vert jus de Thym-Citron 29,00
Cod Millefeuille, green way, Lemon Thyme juice (1, 4, 12)



Terre - Earth

Suprême de Volaille jaune du Gers au Citron, fines courgettes à la menthe 28,00
Yellow Chicken Breast from Gers, Zucchini and mint, Lemon Sauce (1)

La Côte de Cochon Fermier, noisettes torréfiées, jus Balsamique 29,00
Farm Pork Ribs, roast nuts, Balsamic juice (8)

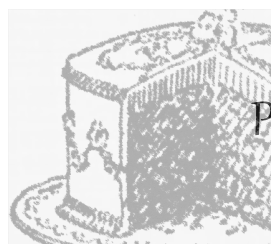
Le Quasi de Veau du Limousin confit aux Girolles, jus court d'herbettes 36,00
Eight Hour cooked Veal rump, chanterelles and short herb juice

Lapereau fermier en cannelloni, belles Trompettes, réduction de Porto 32,00
Farm Rabbit in Canneloni, black Chanterelles, Porto reduction (1, 3)

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 (7)
16,00



Plateau de Dessert - Dessert Platter - à partir de 14,00 (1, 3, 5, 7, 8)

Il change tous les jours ! - Changing everyday !

Liste des Allergènes (Suite):

7. Lait et produits à base de lait

9. Céleri et produits à base de céleri

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

8. Fruits à coques et produits à base de ces fruits

10. Moutarde et produits à base de moutarde

12. Mollusques et produits à base de mollusques

Menu Enfant - Child Menu

16,00

Volaille Panée, poisson frais ou pâtes fraîches

Breaded Chicken, Fish filet or Fresh Pasta (1/ 4/ 1)

Salade de Fruits ou Boule de Glace

Fresh Fruit Salad or Ice Cream (7)



Le Castelroc est ouvert tous les jours au Déjeuner

Castelroc is open every day for lunch

Nous sommes ouverts le soir lors d'événements,

Diners d'Entreprises, Privatisations, Cocktails, Mariages ... **Renseignez-vous!**

We are only open for dinner for special events,

Corporate Dinners, Privatizations, Cocktails, Weddings: **Find out!**



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

