

Pour commencer

SPRITZ 13.00€
Aperol ou campari,
prosecco, eau gazeuse
KIR LA ROCHE 10.00€
Prosecco, Framboise,
cassis, myrtille

« COCKTAILS DANS LEURS TRADITION »
demandez notre ardoise

VOIR CARTE VINS / ASK FOR WINE LIST

À Partager (sans modération)

GARLIC BREAD PIZZA
Ail, huile d'olive, beurre
12.00€

MARINARA PIZZA
Tomate, ail, origan, huile d'olive
12.00€

TRECCIA DI LATTE
DI BUFALA DOP (500G)
23.00€

FIGLIATA DI LATTE
DI BUFALA DOP (500G)
30.00€

Antipasti

- CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E GRANA 16.00€
- CAPRESE DI BURRATA, CON OLIO AROMATIZZATO 16.00€
- OEUF POCHÉ DANS SON VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CRUMBLE DE CHÂTAIGNES 18.00€ TRUFFÉ 28.00€

Pizzas

Toutes nos pizzas peuvent être vendues à emporter / All pizzas to take away

• **MARGHERITA 16.90€**
Tomate, fior di latte, basilic
tomato, fior di latte cheese, basilic

• **BUFALINA 20.90€**
Tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive
tomato, mozzarella di bufala, basilic, olive oil

• **VÉGÉTARIENNE 20.90€**
Tomate, fior di latte, courgettes, aubergines, champignons
tomato, fior di latte cheese, zucchini, eggplant, mushrooms

• **CAPRINA 21.90€**
Pizza blanche, fior di latte, chèvre, miel, lardons, crème fraîche
cream, fior di latte cheese, goat cheese, honey, bacon, fresh cream

• **BURGER 21.90€**
Tomate, fior di latte, viande hachée, oignons, oeuf
tomato, fior di latte cheese, meat beef, onions, egg

• **PRUSCIOTTO FUNGHI 21.90€**
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons
tomato, fior di latte cheese, ham, mushrooms

• **OLIVIERO 21.90€**
Tomate, fior di latte, lardons, poivrons, chorizo, oeuf
tomato, fior di latte cheese, bacon, peppers, chorizo, egg

• **4 FROMAGES 21.90€**
Tomate, fior di latte, gorgonzola, emmental, pecorino
tomato, 4 different cheeses

• **CALABRA 21.90€**
Tomate, fior di latte, spianata calabraise picante, nduja, provola
tomato, fior di latte cheese, Italian spicy sausage, spicy salami, smoked mozza

• **SAVOYARDE 21.90€**
Tomate, fior di latte, lardons, pommes de terre, reblochon, crème, oignons
tomato, fior di latte cheese, bacon, potatoes, reblochon cheese, cream, onions

• **CALZONE ET SALADE VERTE 25.90€**
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf
tomato, fior di latte cheese, ham, mushrooms, egg

• **BURRATA 27.90€**
Pizza blanche, burrata, jambon de Parme, crème fraîche, copeaux de parmesan, fior di latte
cream, famous mozzarella cheese, ham, fresh cream, parmesan cheese, fior di latte cheese

• **MORTADELLA 27.90€**
Pizza blanche, burrata, fior di latte, mortadella, pistache
cream, famous mozzarella cheese, fior di latte cheese, Italian meat, pistachio

Tous Suppléments 2€ (mozzarella di bufala 3€, cépes 3€, jambon de Parme 3€, truffes fraîches 18€)



Découvrez
Notre Carte
du soir



Menus Enfants 14.50€

(-10ans)

Pizza Margherita ou Pizza Jambon ou Pâtes Bolognaise + Compote de fruit ou 1 boule de glace
Pizza Margherita or Pizza Ham or Pasta Bolognese + Fruit compote or 1 scoop of ice cream

Spécial Truffes Fraîches d'Italie

• **Pizza aux truffes 45€**

Truffe, jambon de parme, burrata, mozzarella, crème, copeaux de parmesan, salade roquette
Italian truffle, "Parma" ham, cream, parmesan slices, mozza cheese, roquette salad

• **Pâtes fraîches aux truffes 43€**

Pasta with famous Italian truffle

• **Pâtes fraîches foie gras et truffes 49€**

Pasta with foie gras and famous Italian truffle

• **Risotto aux truffes 43€**

Risotto with famous Italian truffle

• **Tartare de boeuf au couteau à la truffe 45€**

Tartare de boeuf au couteau (180 grs) special truffe avec ses accompagnements

Pâtes Fraîches de la Roche

TAGLIATELLE PESTO DI RUCOLA 25.00€
Roquette, pignons de pin, parmesan, noix, huile d'olive, ail
Grand ma vegetables, bread pinion, parmesan, nuts, olive oil, garlic

TAGLIATELLE PESTO ALLA CALABRESE 25.00€
Poivron, tomate, ricotta, pecorino, piment
Sweet pepper, tomato, ricotta and pecorino cheese, pepper

TAGLIATELLE BOLOGNESE 25.00€
Tomates, viande hachée fraîche, épices
Tomato, fresh melted meat, spices

TAGLIATELLE PORCINI "FAMEUX PETIT CÉPES" 28.00€
Fameux petits cépes
Famous little mushroom

LASAGNE DI MAMMA ALLA BOLOGNESE AVEC SA SALADE VERTE 25.50€
Home made lasagna with salad

LASAGNE VÉGÉTARIENNE AVEC SA SALADE VERTE 25.50€
Vegetarian lasagna with salad

TAGLIATELLE CARBONARA DI PAPÀ 26.00€
Guanciale, oeuf, parmesan, poivre
Smoke meat, egg, parmesan, pepper

GNOCCHI PORCINI "FAMEUX PETIT CÉPES" 28.50€
Gnocchi with famous little mushroom

GNOCCHI AL CINGHIALE 28.00€
Gnocchi with boar meat

Soupes & Salades

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Onion soup 17.90€

SOUPE DU MONTAGNARD 19.90€
Légumes de saison, Lard fumé, pain grillé et beaufort
Vegetables, smoked bacon, toast and Beaufort cheese

LA CAESAR 21.90€
Salade verte, suprême de volaille, croûtons de pain au beurre,
sauce césar, copeaux de parmesan
Green salad, chicken, césar sauce, parmesan slices

LA ROCHE 21.90€
Salade verte, jambon de Parme, fromage, oeuf dur, comichons, pommes de terre
Green salad, "Parma" ham, local cheese, egg, gherkin, potatoes

LA TOSCA 21.90€
Endives, gorgonzola, noix, tranches de poitrine fumée grillée, vinaigrette au miel
Endive, Italian blue cheese, nuts, smoked bacon, honey balsamic vinegar

Côte de Boeuf maturée par Guillaume Verdin "la Ferme de Clavisy"

**NOTRE FAMEUSE ET DÉLICIEUSE
CÔTE DE BOEUF MATURÉE 100€/KG**
Our famous and delicious matured Cote de boeuf

Spécialités

• **SUGGESTION DU JOUR 22.00€**
Meal of the day

• **RISOTTO AUX CÈPES BOUCHONS 28.00€**
Risotto with famous french mushrooms

• **TARTIFLETTE SAVOYARDE ET SALADE VERTE 25.90€**
Potatoes, bacon, cream, reblochon cheese, green salad

• **TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR NOS SOINS 28.00€**
Special rare meat cutting with knife, chips

• **ESCALOPE ALLA VALDOSTANA 29.00€**
Suprême de volaille grillé, crème fraîche, cépes, jambon
reblochon gratiné, servi avec des tagliatelles fraîches maison
Chicken scallop grilled, fresh cream, cépes, reblochon cheese,
mountain ham, grilled cheese with pasta

• **FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFIT D'OIGNONS 30.00€**
ET CONFITURE DE TOMATE VERTE
Home made Foie gras duck, onions confit and green tomato jam

• **COTOLETTA ALLA MILANESE ET TAGLIATELLE À LA TOMATE 38.00€**
Veal chop covered in bread crumbs and pasta

• **BELLE ENTRECÔTE RACE MONTBELIARDE (250gr min.) 38.00€**
Sauces au choix (poivre, gorgonzola, cépes)
Sauces (pepper, gorgonzola or cépes mushroom)
Servie avec gratin de pomme de terre et sa caponata de légumes
Montbéliarde Entrecôte with vegetables

Desserts Maison

PLANCHE DE 4 FROMAGES ET SALADE VERTE 14.50€

CAFÉ GOURMAND 14.00€
Café, mini pannacotta caramel beurre salé, mini mousse
chocolat et mini crème brûlée

PANNA COTTA AVEC SON COULIS DE FRUITS DES BOIS 10.00€

TIRAMISU : L'ORIGINAL 11.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT 11.00€

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON 11.00€

CHEESECAKE FRUITS DES BOIS CRUMBLE 12.00€

CRÈME BRULÉE AU GÉNÉPI 13.50€

SORBETO AL LIMONCELLO 13.00€
(Sorbet citron, crème de limoncello)

DESSERT DU JOUR 10.00€

Mais aussi nos coupes glacées et délicieuses nouvelles crêpes maison
Découvrez-les sur le menu Glaces et Desserts