

# le Roc

## RESTAURANT

### Nos Menus

#### Carte Blanche

Laissez-vous tenter par l'inspiration du Chef Philippe Bouteille  
Menu en 4 plats servi pour l'ensemble des convives

Let yourself be tempted by the Chef's Philippe Bouteille inspiration  
4-courses menu served for all guests

90.-

#### Clin d'œil à nos producteurs en 3 ou 4 plats

Entrée  
Poisson ou viande  
Dessert  
Starter, fish or meat  
Dessert

75.-

Entrée  
Poisson et viande  
Dessert  
Starter, fish, meat  
Dessert

100.-

Choisissez entre les propositions comportant un \*

Choose between proposals with a \*

# le Roc

## RESTAURANT

|   |  |      |
|---|--|------|
| ENTRÉES / STARTERS  | DZORETTE DE LA FROMAGERIE FLEURETTE *  | 22.- |
|   | Bonbons frottés d'épicéa, oignons myrtilles<br>Creamy breaded cheese from Rougemont candy epicea flavours<br>and blueberry |      |
|   | L'ŒUF D'UNE POULE RODZEMOUNAISE *  | 23.- |
|   | Anchois millésimés de Cantabrie, esprit pissaladière<br>Rodzemounaise Soft-boiled egg with anchovy and pissaladière        |      |
|   | LÉGUMES DE PROVENCE PRESSÉS  | 26.- |
|   | Grillés au barbecue, aubergine montée à l'huile fumée<br>Provence vegetables terrine bbq grilled, aubergine in smoked oil  |      |
| SÉRAC DES BREBIS DE ROSSINIÈRE *  | 28.-   |      |
| Guacamole mentholé petits pois, chips de socca<br>Goat Serac from Rossinière, mint peas guacamole and chickpeas chips                             |  |      |
| GRAVLAX DE SAUMON DES ALPES SUISSES   | 32.-   |      |
| Miel du Pays-d'Enhaut, fins fenouils en salade orangée<br>Swiss Alps salmon, honey from the Pays-d'Enhaut,<br>fine fennels in an orange salad     |  |      |
| NOIX DE VEAU DU SAANENLAND  | 34.-   |      |
| Tartare fin aux aromates, pointes tonatto, câpres à queue<br>Saanenland veal filet, veal tartar and cappers                                       |  |      |
| POISSONS / FISH   | PAVÉ DE TRUITE DE NEIRIVUE *   | 42.- |
|   | Viennoise d'olives, piperade au basilic et chorizo<br>Neirivue trout steak, olive Viennese, basil piperade and chorizo     |      |
|   | CŒUR DE THON MI-CUIT   | 40.- |
|   | Pétales de Berne, violons crues, sésame noir<br>Half-cooked tuna heart, bernese petals, raw violins, black sesame          |      |
| INCONTOURNABLES FILETS DE PERCHES DE LOË *  | 44.-   |      |
| Grenobloise, croûtons de tresse et gaufrettes<br>Loë perch filet, grenobloise, braid croutons and wafers  |  |      |
| BAR DE MEDITERRANÉE   | 52.-   |      |
| Cuit au bois de fenouil, gnocchis anisés, infusion de badiane<br>Mediterranean bass, cooked with fennel wood, aniseed gnocchi, badian<br>infusion |  |      |

# le Roc

## RESTAURANT

|   |   |      |
|---|---|------|
| VEGETAL   | RISOTTO LIÉ DE TOMME FLEURETTE  | 28.- |
|   | Citron confit et petit pois<br>Risotto with tomme fleurette, candied lemon and peas   |      |
| VEGETAL   | TARTELETTE VÉGÉTALE   | 24.- |
|   | Roquette et graines à l'huile de caméline<br>Vegetables tartlet, roquette and seeds in camelina oil   |      |
| VIANDES / MEAT  | PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE « LA BELLE LUCE » *   | 42.- |
|   | Parmentier de cuisse confite au jus, l'aileron pané, râpé de Belp<br>Roasted chicken supreme «La Belle Luce», Parmentier of candied thigh in juice, breaded fin, grated Belp cheese |      |
|   | CANETTE DES DOMBES  | 38.- |
|   | Aiguillettes caramélisées de vergeoise, abricots glacés, sureau noir<br>Dombes caramelised duck filet, glazed apricots and black edelberry  |      |
|   | FILET DE BŒUF DE NOS MONTS  | 54.- |
|   | Rôti au bois de romarin, pavé d'agrià, chanterelles au jus<br>Roasted beef filet Roasted with rosemary wood, agrià and chanterelles   |      |
|   | COCHON DE L'ETIVAZ «PATRICE MORIER » *  | 48.- |
| Poitrine croustillante, raviole de joue, cèleri noisette, jus au lard<br>Etivaz pork crispy chest "Patrice Morier" celery and bacon juice                       |   |      |
| NOISETTES D'AGNEAU POÊLÉES A LA SARRIETTE   | 44.-  |      |
| Panisse au vert de blettes, blanc en persillade d'ail noir<br>Roasted lamb nuts with savory sauce, panisse with green chard and white with black garlic parsley |   |      |
| PIECE DE VEAU DE LA BOUCHERIE DU VILLAGE  | 130.-   |      |
| La côte pour deux, cocotte d'artichauts et rattes, jus thym citron<br>Veal rib for two, artichoke and ratte pot, lemon thyme juice                              |   |      |

# le Roc

## RESTAURANT

### FROMAGES / CHEESES

Nos fromages sont sélectionnés par notre  
Maitre Fromager Michel Beroud  
Our cheeses are selected by our Master Cheesemaker Michel Beroud

|  |      |
|--|------|
| À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER<br>ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS AU VILLAGE<br>alone or to share<br>plate of 5 cheeses matured in the village | 18.- |
| TOMME FLEURETTE DE ROUGEMONT   |      |
| - NATURE   | 22.- |
| - FUMÉE PAR NOS SOINS  | 24.- |
| Nature or smoked by ourselves  |      |
| ACCOMPAGNÉE DE FRUITS SECS<br>ET GELÉE DE COINGS DE L'AUTOMNE DERNIER<br>Come with dried fruits and quince jelly                             |      |

### GOURMANDISES / DESSERTS

|  |                    |
|--|--------------------|
| DOMÉ DE CRÈME BRULÉE *<br>Tartelette aux arômes de foin<br>Dome of crème brulée, tartlet with hay flavours   | 16.-               |
| SPHÈRE CHOCOLATÉE, MA « BELLE HÉLÈNE »<br>Crumble amande et chocolat chaud<br>Chocolate sphere my "Belle Hélène"<br>Almond and hot chocolate crumble                     | 16.-               |
| MERINGUES ET DOUBLE CRÈME DE LA FROMAGERIE<br>Fraises, basilic et huile d'olive<br>Meringues and double cream from the cheese dairy<br>Strawberries, basil and olive oil | 16.-               |
| JEU DE TEXTURE AUTOUR DU CACAO *<br>Sorbet de chocolat tablé au village<br>Texture game around cacao<br>Chocolate sorbet made in the village                             | 18.-               |
| SOUPE FRAICHE D'ÉTÉ *<br>Melon et pastèque, sirop nepeta du Jardin des Monts<br>Fresh soup, melon and watermelon,<br>nepeta syrup from the Jardin des Monts              | 16.-               |
| DOUCEURS GLACÉES DU SAANENLAND<br>« MOUNTAIN ICE CREAM »   | 4.-<br>La<br>boule |