LES PRIMAIRES

ARANCINI MOOD 10€
Boules de risotto farcies et panées. Recette sicilienne.

LE VRAI LUXE 13€
Foie gras poêlé, brioche toastée.

PETIT COCHON DU MAQUIS 11€
Figatellu grillé, pancetta, beurre AOP & cornichons minus.

BRUSCHETTA DE CLACOS 9€
Brioche toastée & Saint-Félicien chaud.

STARTER PACK DELUXE 30€
Les quatre entrées à partager en format dégustation.

LES CANDIDATS

ANGUS
Bavette Angus, crème de truffe Aestivum.
Frites maison & légumes frais au wok.
- Classique, environ 220 g 22€
- Grosse journée, environ 330 g 30€

SUP FOIE GRAS POÊLÉ + 6€

MAGRET DE CANARD 31€
Magret entier IGP Sud-Ouest, environ 350 à 450 g, crème de truffe Aestivum.
Frites maison & légumes frais au wok.

SUP FOIE GRAS POÊLÉ + 6€

TARTARE DE PARIGOT
Bœuf préparé comme au bistrot : échalotes, câpres, cornichons, persil, jaune d'œuf. Frites maison. Cru ou poêlé.
- Classique, environ 180 g 20€
- Version XXL, environ 360 g 30€

SUP FOIE GRAS POÊLÉ + 6€

ROCK'N FISH 21€
Poisson selon arrivage, snacké minute, agrumes & condiments. Pâtes al dente mêlées aux légumes du wok, touche de beurre.

BOBO PASTA 22€
Pasta al dente, crème de truffe Aestivum & escalopes de foie gras grillées.

MÉMÈRE SALADE 18€
Salade, légumes sautés, champignons poêlés, croûtons dorés, pancetta croustillante & Saint-Félicien chaud.

SAINT-FÉ ADDICT 19€
Saint-Félicien rôti en cocotte, pancetta, salade verte & mouillettes de brioche toastées.

LE SECOND TOUR

JULIETTE 9€
La vraie recette du gâteau au chocolat de notre mère. Sauce chocolat chaud & chantilly. On n'a pas mieux. Et vous non plus.

DOLCE TIRA 9€
Mascarpone, sablé viennois & caramel. Très gourmand. Très dangereux.

POP-CORN YOUPI 9€
Crème glacée vanille, caramel crémeux façon dulce de leche, pop-corn caramel & chantilly.

BARBE NOIRE · MEMENTO MORI 10€
Sorbet citron de Sicile & rhum traditionnel.

BABA AU RHUM · PROMESSE TENUE 10€
Baba généreusement imbibé au rhum & délicieuse chantilly maison.

CAFÉ BEST-OF 12€
Café, belle bouchée de Juliette, belle cuillère de Dolce Tiramisu, glace vanille & chantilly.

Nos glaces sont faites par un artisan glacier en Auvergne- Maison HDG Collège Culinaire de France.

Une boule	4€
Deux boules	6€
Trois boules	8€

Parfums de Glace : Vanille, pistache, citron & fruits rouges.

LE PARTI CROCK !

Pain artisanal à la française. Tous nos Crocks sont servis avec nos frites maison. Réputées. Méritées.

NB : Ils sont aussi terriblement Instagrammables. À vos téléphones.

ICONIC CROCK 18€
(Créé en Septembre 2010 à la Gare d' Hyères)
Bœuf haché, salade, tomates, Sauce Rock Privée & crème de Grana.

ARTHUR LE FILS 18€
Filet de poulet pané maison, tomme de Savoie fondue, salade, tomates & Sauce Rock Privée.

SAINT CROCK 20€
Bœuf haché, Saint-Félicien chaud, champignons poêlés, œuf au plat, salade & tomates.

CHIRAC - LA CLASSE 25€
Bœuf haché, salade, tomates, escalope de foie gras poêlée, Grana Padano & crème de truffe Aestivum.

LE FAUX CORSE 21€
Bœuf haché, figatellu grillé, Saint-Félicien chaud, œuf au plat, salade & tomates.

PAS STEAK 17€
Légumes frais poêlés et marinés, champignons poêlés, œuf au plat & crème de Grana.

DOUBLE JEU 21€
Notre Tartare de Parigot dans un Crock, salade, tomates & crème de Grana. Viande froide assaisonnée : froid dedans, chaud dehors.

CROCK'N FISH 21€
Poisson selon arrivage snacké, salade, tomates, légumes croquants & crème de Grana.

CERDAN
Bœuf haché, pancetta croustillante, tomme de Savoie fondue, salade, tomates & Sauce Rock Privée.

Poids Plume - One steak	20€
Poids Moyen - Double steak & Double Crock	25€
Poids Lourd - Triple steak & Triple Crock	30€

BABY CHOU 9€
Bœuf haché ou poulet pané maison, salade, tomates & crème de Grana.

LES VINS !

Terre des Anges – AOP Côtes de provence
Rouge / Rosé / Blanc

Verre 12.5 cl	6€
50 cl	18€
75 cl	26€

MAÎTRE RESTAURATEUR