



À PARTAGER... Apéritivo

TO SHARE... APERITIF

LE PÂTÉ DE COCHON FERMIER, 12 €

PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ (env.100g)
FREE-RANGE PORK PÂTÉ WITH TOASTED FARMHOUSE BREAD

LA RILLETTE DE THON, 14 €

PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ (env.100g)
TUNA RILLETES WITH TOASTED FARMHOUSE BREAD

LES SARDINETTES, 15 €

PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ, SALADE, TOMATES
SARDINES WITH TOASTED FARMHOUSE BREAD, SALAD, TOMATOES

LA SAVOYARDE : ASSORTIMENTS DE SALAISONS, 23 €

CHARCUTERIES DES PAYS DE SAVOIE
ASSORTED CURED AND COOKED MEAT FROM PAYS DE SAVOIE

LA FROMAGÈRE : ASSORTIMENTS DE FROMAGES 21 €

DES PAYS DE SAVOIE
ASSORTED CHEESES FROM SAVOY

LES PLANCHES SONT ACCOMPAGNÉES DE CORNICHONS
ET D'OIGNONS AU VINAIGRE,
DE PICKLES ET DE BEURRE.

ALL OF THESE BOARDS ARE SERVED WITH VINAIGRETTE SAUCED LETTUCE,
PICKLES, BUTTER ALONG WITH VINEGARED ONIONS.



**"POUR GARDER UN SENS À CETTE HISTOIRE,
NOS PRODUITS FRAIS DE SAVOIE SONT PRÉDOMINANTS..."**

IN ORDER TO KEEP THIS STORY MAKING SENSE,
WE HIGHLIGHT OUR SAVOIE PRODUCTS



ROKI

- BISTRO D'ALTITUDE -

- RESTAURANT -

POUR COMMENCER... en douceur

TO BEGIN... SMOOTHLY

SALADE DU ROK - SUCRINE, LARDONS, CROÛTONS, 23 €
ET CROUSTILLANT DE REBLOCHON

LETTUCE, BACON, CROUTONS AND A CRISPY OF REBLOCHON CHEESE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - MESCLUN, LARDONS, POMMES ET NOIX 25 €

WARM GOAT CHEESE SALAD WITH MIXED GREENS, BACON, APPLE AND NUTS

SOUPE À L'OIGNONS - CROÛTONS ET BEAUFORT 16 €

ONION SOUP WITH CRUSTS AND BEAUFORT CHEESE

CARPACCIO DE BŒUF - SALADE, PARMESAN, HUILE DE BASILIC 23 €

ET VINAIGRE BALSAMIQUE - BEEF CARPACCIO WITH SALAD, PARMESAN AND BASIL OIL

POUR SUIVRE... le coin des gourmands

TO FOLLOW... GOURMET'S CORNER

OMELETTE NATURE 15 €

PLAIN OMELETTE

OMELETTE JAMBON ET FROMAGE 19 €

HAM & CHEESE OMELETTE

GRATIN DE CROZETS, LARDONS ET REBLOCHON 22 €

SAVOY PASTA GRATIN, DICED BACONS & REBLOCHON CHEESE

GRATIN DE COQUILLETES DE NOS GRAND-MÈRES 22 €

AU JAMBON ET 3 FROMAGES

PASTA GRATIN WITH HAM AND 3 CHEESES

FISH AND CHIPS, SALADE ET FRITES FRAÎCHES 26 €

PAVÉ DE SAUMON CRÈME D'AGRUMES, LÉGUMES DU JOUR ET RIZ 28 €

SALMON STEAK WITH CITRUS CREAM, VEGETABLES OF THE DAY AND RICE

ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET FRITES FRAÎCHES 25 €

CHITTERLING SAUSAGE IN GRAIN MUSTARD WITH FRENCH FRIES

TARTARE DE BŒUF, SALADE ET FRITES FRAÎCHES 26 €

HOME-MADE STEAK TARTAR WITH GREEN SALAD AND FRENCH FRIES

BURGER "L'INCONTOURNABLE DU ROK" (150g), SALADE ET FRITES FRAÎCHES 28 €

THE ROK'S BURGER WITH GREEN SALAD AND FRENCH FRIES

CÔTE DE VEAU, FRITES FRAÎCHES, LÉGUMES DU JOUR ET SAUCE MORILLES 34 €

VEAL CHOP WITH FRENCH FRIES, VEGETABLES OF THE DAY AND MOREL SAUCE

PÂTES ARTISANALES 22 €

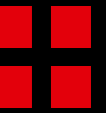
SAUCE AU CHOIX : CARBONARA OU ARRABBIATA

HOME-MADE PASTAS: LINGUINE - SAUCE UPON CHOICE : CARBONARA OR ALL'ARRABBIATA

ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT : 8€

SALADE VERTE, FRITES MAISON, COCOTTE DE LÉGUMES
EXTRA SIDE ORDER : SALAD, HOME-MADE FRENCH FRIES, POT-COOKED VEGETABLES

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



EN SUGGESTION...

La cocotte du jour 23 €
POT OF THE DAY

CHAQUE JOUR NOTRE CHEF VOUS PROPOSE SON IDÉE
DU MOMENT.
EACH DAY OUR CHIEF PROPOSES YOU HIS IDEA OF THE MOMENT

POUR FINIR...

Une note de flocon de sucre
TO END UP... A SWEET SNOWFLAKE NOTE

CAFÉ GOURMAND 12 €

CAFÉ OU THÉ, MIGNARDISES DU MOMENT
COFFE OR TEA WITH SWEET PETITS-FOURS OF THE MOMENT

MOUSSE AU CHOCOLAT 11 €

ET SON CROUSTILLANT PRALINÉ
CHOCOLATE MOUSSE AND ITS CRUNCHY PRALINE

CRÈME CARAMEL 10 €

CARAMEL CREAM

CRÈME CITRON – SPÉCULOOS – MERINGUE 12 €

L'AUTRE VERSION DE LA TARTE
LEMON CREAM, SPECULOOS AND MERINGUE

TARTE AUX MYRTILLES REVISITÉE 12 €

CRUMBLE, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET MYRTILLES
BLUEBERRY PIE WITH CRUMBLE, VANILLA AND BLUEBERRIES CREAM

GAUFRES LIÉGEOISE 12 €

CHANTILLY OU NUTELLA
LIEGE BELGIAN WAFFLES: CHANTILLY OR NUTELLA



CONTACTEZ-NOUS POUR :
ANNIVERSAIRE / SÉMINAIRE / REPAS D'ENTREPRISE ...

