

GRIGNOTAGES

| | |
|---------------------------------|----|
| Préfou | 7 |
| Crevettes grises | 8 |
| Lichettes de jambon de Bayonne | 9 |
| Cassolette de crevettes épicées | 12 |

ENTRÉES

| | |
|------------------------------------|----|
| Couteaux à la plancha | 12 |
| Moules en escabèche | 12 |
| Cassolette de coques en persillade | 18 |
| Carpaccio de Saint-Jacques | 19 |
| Soupe de poissons | 14 |

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

| | |
|-------------------------|----|
| Bigorneaux | 10 |
| Bulots | 12 |
| Palourdes | 14 |
| Bouquet de crevettes | 14 |
| Langoustines (6 PIÈCES) | 24 |
| Demi tourteau | 15 |

PLATS À LA BRAISE

Une garniture au choix

Coquillages marinière

| | |
|-------------------------|----|
| Coquilles Saint-Jacques | 26 |
|-------------------------|----|

Céphalopodes & poissons

| | |
|-----------------|-------------|
| Poulpe | 20 |
| Filet de bar | 22 |
| Sole Sablaise | 28 |
| Retour de pêche | À L'ARDOISE |

Crustacés

| | |
|-------------|-----|
| Homard bleu | 60 |
| Langouste | 110 |

Signatures

| | |
|------------------------------|----|
| Rata de seiche de Louissette | 20 |
| Linguine aux palourdes | 22 |

Viande

| | |
|--|----|
| Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise | 35 |
|--|----|

GARNITURES

| | |
|----------------------------------|---|
| Pommes de terre confites à l'ail | 8 |
| Salade et cébette | |
| Légumes de saison confits | |

L'ÉCAILLER

Huîtres

| | | |
|-----------------|-------|----|
| Francheteau N°2 | les 6 | 14 |
| Francheteau N°3 | les 6 | 12 |
| Spéciale N°2 | les 6 | 16 |
| Maison Vivier | | |

Assiette

(1 PERS.) 38

5 huîtres, 5 crevettes, bulots, bigorneaux, palourdes

Plateau

(1 PERS.) 58

6 huîtres creuses, 4 crevettes, palourdes, bulots, bigorneaux, clams, langoustines, ½ tourteau

FROMAGES & DESSERTS

| | |
|----------------------------------|----|
| Fromage du pays | 10 |
| Baba au rhum | 8 |
| Tarte Tatin | 9 |
| Ananas à la braise | 12 |
| Tartelette au chocolat grand cru | 8 |
| Profiteroles | 12 |
| Glaces et sorbets (2 BOULES) | 8 |

Menu Papotte

jusqu'à 12 ans

Plat et dessert

14



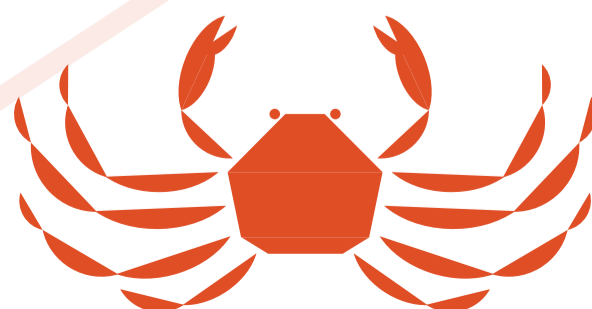
1900

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2025-141 du 13 février 2025, le restaurant Rocheteau ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

Hiver/Printemps 2026





**TOUS NOS VINS
SONT DISPONIBLES
À LA VENTE
À EMPORTER**

LES VINS ROCHEATEAU CHEZ VOUS, ENLEVER 15 € DU PRIX CARTE



LES BLANCS

LOIRE

- 2023 Val de Loire - Altérites - L'Orée du Sabia
- 2024 Muscadet Sèvre-Et-Maine - La Griffe Bernard Chéreau
- 2022 Savennières - La Frémine - Domaine FL
- 2023 Savennières - Clos de la Bergerie Roche aux Moines - Vignoble de la Coulée de Serrant
- 2022 Sancerre - Les Calcaires - Lucien Crochet
- 2024 Saumur - L'Echelier - Domaine des Roches Neuves

VENDÉE

- 2024 Fief Vendéen - Silex - Domaine de la Barbinière
- 2022 Fief Vendéen - Le Chemin du Querry Domaine des Jumeaux
- 2024 Vin de France - Prima Donna - Prieuré La Chaume

BORDEAUX

- 2022 Graves - Château Les Clauzots
- 2021 Pessac-Léognan - Château Carbonnieux

PROVENCE

- 2024 Côtes de Provence - Milla - Domaine du Clos de l'Ours
- 2022 Côtes de Provence - 1033 - Château Mentone

VALLÉE DU RHÔNE

- 2023 Vin de France - Marsanne - Christelle Betton
- 2019 Côtes du Rhône - Nature - Perrin & Fils
- 2023 Côtes du Rhône - Bouquet des Garrigues - Clos du Caillou
- 2020 Côtes du Rhône - Délicatesse - Mas de Sainte-Croix
- 2023 Côtes du Rhône - Domaine du Moulin
- 2022 Condrieu - La Petite Côte - Yves Cuilleron
- 2022 Crozes-Hermitage - Alain Graillot
- 2023 Saint-Joseph - La Source - Ferraton Père & Fils
- 2022 Châteauneuf-du-Pape - Boisrenard Domaine de Beurenard
- 2023 Châteauneuf-du-Pape - Domaine L'Or de Line
- 2019 I.G.P. Vaucluse - Domaine Dambrun
- 2022 IGP Ardèche - Vin de France - Viognier Domaine des Pierres Sèches

BOURGOGNE

- 2023 Bourgogne Chardonnay - Vieilles Vignes Nobles Terroirs - Rijckaert
- 2022 Bourgogne Chardonnay - Clos Saint-Germain Domaine de Rochebin
- 2022 Bourgogne Chardonnay - Fontaine Les Crenilles Domaine Dubreuil
- 2022 Chablis - Guillaume Vrignaud
- 2020 Chablis 1^{er} cru - Côte de Jouan - Garnier & fils
- 2022 Rully 1^{er} cru - Montpalais - Jean-Baptiste Ponsot
- 2022 Rully - Montmorin - Jean Chartron
- 2020 Montagny 1^{er} cru - Les Coères - Stéphane Aladame
- 2022 Hautes-Côtes-de-Beaune - Les Perrières Domaine Arnoux Père et fils
- 2021 Meursault - Marc Gauffroy et fils
- 2021 Puligny-Montrachet - Corvée des Vignes Domaine Gauffroy Marc & fils
- 2024 Mâcon Azé - Domaine de Rochebin
- 2022 Viré-Clessé - Domaine de Rochebin

ALSACE

- 2021 Alsace - Imagine All the Wine - Haag

LES ROUGES

LOIRE

- 2021 Val de Loire - Les Barrelières - L'Orée du Sabia
- 2020 Val de Loire - Orfeo - Prieuré La Chaume
- 2020 Saumur Champigny - Les Coudraies Domaine des Closiers
- 2019 Bourgueil - Les Perrières - Catherine & Pierre Breton
- 2016 Vin de France - Laurasia - Château de Fosse-Sèche

BORDEAUX

- 2020 Castillon Côtes de Bordeaux - Pitray Nina Mitjaville et Jean de Boigne
- 2018 Saint-Emilion Grand Cru - Château La Voûte
- 2020 Pessac-Léognan Grand Cru Classé Château Carbonnieux

PROVENCE

- 2023 Côtes de Provence - Le Chai - Château Mentone
- 2023 Côtes de Provence - Le Chemin Domaine du Clos de l'Ours

VALLÉE DU RHÔNE

- 2022 Vinsobres - Les Vieilles Vignes de Jean Vinson Domaine du Moulin
- 2023 Vin de France - Raisins Gaulois - Marcel Lapierre
- 2022 Beaujolais - Marcel Lapierre
- 2022 AOP Crozes-Hermitage - Espiègle - Christelle Betton
- 2022 I.G.P. Collines Rhodaniennes - Syrah - Domaine Combier
- 2019 Côte-Rôtie - Les Filles de Maugiron - Laurent Jeantet
- 2022 Saint-Joseph - Poivre et Sol - François Villard
- 2020 Vin de France - Dame du Lac - Xavier Dumas
- 2022 Côtes du Rhône - Il fait soif - Maxime-François Laurent
- 2018 Châteauneuf-du-Pape - Domaine L'Or de Line

BOURGOGNE

- 2023 Bourgogne Pinot Noir - Clos Saint Germain Domaine de Rochebin
- 2021 Bourgogne Pinot Noir - Domaine Quentin Jeannot
- 2022 Chorey-lès-Beaune - Domaine Arnoux Père & Fils
- 2019 Côte de Nuits Villages - Domaine des Tilleuls Philippe Livera
- 2018 Pommard 1^{er} cru - Les Rugiens - Gauffroy Marx & Fils
- 2021 Gevrey-Chambertin - En Champs - Olivier Guyot

LES ROSÉS

PROVENCE

- 2024 Côtes de Provence - Les Instants - Château Mentone
- 2024 Côtes de Provence - L'Accent - Domaine du Clos de l'Ours
- 2023 Côtes du Rhône- Domaine du Moulin

LES CHAMPAGNES

- NM Brut - Origine - A. Begère
- NM Brut - Henriot
- NM Brut - Billecart-Salmon
- NM Blanc de blancs - Billecart-Salmon
- NM Blanc de blancs - Henriot
- NM Rosé - Billecart-Salmon
- NM Rosé - Henriot

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'oeufs ou de lait, les bouteilles contiennent 75 cl