

SALADES

Salade Savoyarde 20.00

salade, jambon cru, viande séchée des alpes, reblochon pané, oeuf parfait

Bowl Veggie 19.50

salade verte et roquette, quinoa, avocat, céréales, cébettes, fruits secs

Poke Roches Blanches 24.00

Quinoa, concombre, radis, carottes, choux rouge, oignons cébettes et rouges, fèves, avocat, tomates cerises, thon

Poêlée de Chanterelles 20.00

beurre persillé, crème de beaufort et oeuf parfait

Salade Italienne 21.00

Tomates anciennes, jambon cru, melon, stracciatella

TAPAS

Planche Apéro 26.00

Charcuterie de pays, fromages de nos régions

Planche Italienne 26.00

Jambon truffé, gressins, tomates cerises, mozzarella stracciatella

LES PÂTES

Linguini Poulet et Morilles 26.00

Gnocchi Crème de Truffes Buratta 28.00

Crozetto Divin 27.00

crozets, viande de boeuf séchée, beaufort, magret de canard séché, tomates confites

Gratin de Ravioles aux Morilles 26.50

ravioles de royan, sauce aux morilles, reblochon et charcuterie

LES SUPPLEMENTS ET CHANGEMENTS SERONT FACTURES
BOITE DOGGY-BAG 1.00€



LES ROCHES BLANCHES

BAR - BRASSERIE - PIZZAS - TRADITIONNEL SAVOYARD

BURGERS

Burger Savoyard 20.00

pain buns, steak haché, reblochon, jambon cru, oignons, tomate, salade, sauce burger

Burger Raclette 20.00

pain buns, steak haché, fromage à raclette, tomate, oignons, salade, sauce burger

Burger Caesar 20.00

pain buns, poulet pané, oignons, tomate, salade, sauce César

Burger Corbier 24.00

pain buns, steak haché, oignons, tomate, salade, reblochon, sauce aux morilles

Burger Roches Blanches 25.00

pain buns, 2 steaks hachés, beaufort, chèvre, jambon cru, oeuf au plat, sauce burger

Burger Maxi Roches Blanches 27.50

idem que roches blanches avec 3 steaks hachés

MENU ENFANT 13.00€

jusqu'à 10 ans

mini burger

ou mini pizza

marguerite

ou nuggets

ou linguini tomate

ou steak haché

ou mini tartiflette

ou petite pièce de boeuf

+ compote, yaourt

ou 1 boule de glace

LE SOIR

POISSONS

Poulpes Grillés 28.00

persillés, légumes croquants

Gambas 29.50

gambas grillées, crozetto

Saint Jacques 32.00

noix de saint jacques à la crème de beaufort, crozetto

Tataki de Thon 30.00

Thon mariné avec soja, teryaki et sésame

VIANDES

Croque Truffes 22.00

pain de campagne, jambon truffé, béchamel, fromage, frites maison et salade verte

Tartare Classique 22.00

250gr de viande de boeuf au couteau assaisonné par nos soins

Magret de Canard au Miel 28.00

Entrecôte sauce au choix 32.00

300gr, sauce au choix

Filet de Boeuf sauce aux choix 33.00

sauce morilles, cèpes, poivre, reblochon, bleu de Savoie

Côte de Boeuf Maturée 80.00

pour 2 pers. 1,2kg, sauce au choix morilles, cèpes, reblochon, bleu de maurienne



MENU 38€

Croustillant de Reblochon

ou Cassolette de Chanterelles

Tataki de Thon

ou Magret de Canard

Assiette de Fromages

ou Pâtisserie du Jour

ou Tiramisu

MENU 48€

Brouillade d'oeuf aux Truffes

ou Saumon fumé Maison

Filet de Boeuf aux Morilles

ou Duo de Gambas et St Jacques

Assiette de Fromages

ou Crème Brûlée

ou Pâtisserie du Jour

LES SUPPLEMENTS ET CHANGEMENTS SERONT FACTURES
BOITE DOGGY-BAG 1.00€
prix nets, service inclus



LES ROCHES BLANCHES

BAR - BRASSERIE - PIZZAS - TRADITIONNEL SAVOYARD

Marguerite 13.00

tomate, mozzarella, origan, olives, basilique

Latina 13.50

tomate, mozzarella, jambon blanc, origan, olives

Reine 14.00

tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris, origan, olives

Napolitaine 14.50

tomate, mozzarella, anchois, origan, olives

Végétarienne 15.00

tomate, mozzarella, champignons de paris, fond d'artichaut, poivrons, oignons, origan, olives

Valentina 15.00

tomate, mozzarella, jambon blanc, poivrons, chorizo, origan, olives

Roma 15.50

tomate, mozzarella, jambon blanc, oeuf, champignons de Paris, fond d'artichaut, origan, olives

Hawaienne 14.50

tomate, mozzarella, poulet, ananas, origan, olives

Neptune 16.00

tomate, mozzarella, thon, crevettes, origan, olives

Rocca Bianca 16.00

tomate, mozzarella, chèvre, poulet, miel, origan, olives

Piemontaise 16.00

tomate, mozzarella, steak haché, poivrons, oignons, oeuf, origan, olives

Suppléments 7.00

Buratta, truffes

Sup. Salade 4.00

PIZZAS

Reblochon 16.00

tomate, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, origan, olives

Fromagère 16.00

tomate, mozzarella, raclette, reblochon, bleu, chèvre, origan, olives

Corbier 16.00

tomate, mozzarella, poulet, chorizo, champignons de Paris, origan, olives

Tartif 17.00

crème, mozzarella, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, origan, olives

Valaisane 17.00

tomate, mozzarella, jambon cru, viande de boeuf séchée, raclette, origan, olives

Pizza LRB 17.00

crème, mozzarella, ravioles, saumon fumé, origan, olives

Kebab 17.00

sauce blanche, mozzarella, viande kebab, oignons, olives

Calzone 17.00

tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, oeuf, origan, olives

Stracciatella 21.00

tomate, jambon cru, stracciatella, tomates cerises, roquette, origan, grana padano, olives

Tartufata 23.00

crème aux truffes, mozza, mix salade, jambon truffé, olives

Saint Jacques 23.00

crème, mozzarella, noix de saint jacques, beurre persillé, origan, olives

Suppléments 3,00

LES SUPPLÉMENTS ET CHANGEMENTS SERONT FACTURÉS

BOITE À EMPORTER 1.00€

prix nets service inclus

liste des allergènes disponible au bar

SPECIALITES

A PARTAGER

MINI 2 PERSONNES
PRIX PAR PERSONNES



LES ROCHES BLANCHES

BAR - BRASSERIE - PIZZAS - TRADITIONNEL SAVOYARD

AU FROMAGE

Fondue Savoyarde 22.00

250 gr de fromage par personne, pommes de terre et salade verte

Fondue Suisse 27.00

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage par personne (Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse), pommes de terre

Fondue au Reblochon 27.00

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de reblochon fondue par personne, pomme de terre

Fondue Savoyarde aux Morilles 28.00

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage par personne, Morilles, pommes de terre

Fondue Savoyarde aux Cèpes 27.00

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage par personne, Cèpes, pommes de terre

Raclette à l' Ancienne 32.00

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr par personne, pommes de terre, et sa charcuterie de montagne et salade verte.

Raclette à l' Ail des Ours 32.00

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr par personne, pommes de terre, et sa charcuterie de montagne et salade verte.

Fondue Savoyarde aux Truffes 32.00

MINI 2 pers Prix par PERSONNE, 250 gr de fromage fondue par personne, pommes de terre, servie dans son pain

Supplément Charcuterie 6.00

Assortiment de nos charcuteries de pays

MINI 2 PERSONNES
PRIX PAR PERSONNES

A LA VIANDE

Fondue Bacchus 30.00

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250 gr de Boeuf à cuire dans une marinade au vin rouge, frites maison, salade verte et sauce

Fondue Bourguignonne 30.00

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250 gr de Boeuf, frites maison, salade verte et sauce

Pierrade 35.00

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr de viande (Boeuf, Poulet, Veau) par personne, sauces, frites maison, salade verte.

Potence 35.00

MINI 2 pers, PRIX par PERSONNE: 250gr de Boeuf par personne flambé au Whisky, sauce, frites maison, riz, ratatouille.

NOUVEAU

LES SUPPLEMENTS ET CHANGEMENTS SERONT FACTURES

SPECIALITES



LES ROCHES BLANCHES

BAR - BRASSERIE - PIZZAS - TRADITIONNEL SAVOYARD

INDIVIDUELLES

Fondue Savoyarde 22.00

250 gr de fromage de la cooperative des Arves par personne, pommes de terre et salade verte

Tartiflette 21.00

Pommes de terre sautées avec lardons et oignons, crème et Reblochon fondu, salade verte

Croziflette 21.00

Crozet, Oignons, Lardons, Crème, Reblochon, salade verte

Boîte Chaude 22.00

Fromage de montagne fondu dans sa boîte, pommes de terre, salade verte.

Supplément Charcuterie 6.00

Assortiment de nos charcuteries de pays

Reblochon rôti à la truffe 28.00

Reblochon pané roti et fourré à la truffe, servi avec roquette et pommes de terre vapeur

NOUVEAU

DESSERTS

Profiterolles au Chocolat 10.00

Café Liégeois 10.00

glace café, sauce café, chantilly

Chocolat Liégeois 10.00

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

Dame blanche 10.00

glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe Colonel 12.00

sorbet citron, vodka

Moelleux Chocolat 10.00

crème anglaise et glace vanille

Tarte Citron Meringuée 10.00

Tarte Tatin 10.00

glace vanille

Tarte Myrtille 10.00

Crème Brûlée 10.00

Tiramisu Maison 10.00

Pain Perdu 10.00

servi avec coulis de caramel beurre salé maison ou nutella, et glace vanille

Cappuccino Gourmand 14.50

Thé Gourmand 13.00

Café Gourmand 12.50

ROUGES



BEAUJOLAIS & BOURGOGNE AOP 75cl

Pommard Les Vaumuriens 2019 77,00 € Domaine Lescure	
Gevrey Chambertin 2019 72,00 € Alain Jeanniard	
Morgon 39,00 € Jean-Paul Thévenet	
Saint-Amour 35,00 € Domaine Courtois	

LOIRE AOP 75cl

Saumur-Champigny 33,00 € La Source du Ruault Jean Noël Millon	
Bourgueil Un Coup de Breton 29,00 € Domaine des Valettes	

SAVOIE AOP 75cl

Mondeuse de savoie 27,00 €	
Gamay de Savoie 25,00 €	

LANGUEDOC AOP 75 cl

Pic Saint-Loup 41,00 € Domaine de Mortiers	
Pic Saint-Loup Mas Gourdou 36,00 € Les Roches Blanches	
Corbières Clos d'Espinous 31,00 € Domaine Rémi Jaillot	
Languedoc Saint Julia 29,00 € Domaine Saint Julia	

LA CAVE

VALLEE DU RHONE AOP 75cl

Châteauneuf du Pape MAGNUM 149,00 € Clos Mont Olivet	
Châteauneuf du Pape 2019 74,00 € Clos Mont Olivet	
Crozes Hermitage MAGNUM 2020 89,00 € Les Galets Domaine Faugier	
Crozes Hermitage 2019 43,00 € Les Galets Domaine Faugier	
Saint Joseph MAGNUM 81,00 € Cuvée Pierre Domaine L. Marthouret	
Saint Joseph 41,00 € Les Rôtisses Domaine L. Marthouret	
Cornas 2020 59,00 € Domaine Lemenicier	
Vacqueyras 2018 36,00 € Domaine Font-Sarade E. Burle	
Côtes du Rhône Les Aiguilles 25,00 €	

BORDEAUX AOP 75cl

Château Carmeneres les Charmes 31,00 € Médoc	
Château Haute Brande 27,00 € Bordeaux Supérieur	

ITALIE DOC 75cl

Primitivo Trulli di Carnavale 31,00 € Tre Pini Cantine	
Bardolino Classico Bio DOC 29,00 € Domaine Righetti	
Lambrusco Amabile Virgili IGT 26,00 € Vino Frizzante	
Sicile Nero d'Avola Pel'Oro IGT 25,00 € Da Mimmo Paone	

BLANCS

SAVOIE AOP 75cl

Roussette de Savoie Château de Monterminod	39,00 €
Chignin Bergeron	36,00 €
Chardonnay de Savoie	26,00 €

BOURGOGNE AOP 75cl

Pouilly Fuissé G.Guerrin	49,00 €
Chablis Dne Vrignaud	47,00 €
Mâcon Villages Vergisson	36,00 €

BORDEAUX AOP 75cl

Les Roches Blanches Château de Roquefort Sauvignon Blanc	25,00 €
---	---------

SUD OUEST LANGUEDOC 75cl

Côtes de Gascogne Eté Gascon Domaine Pellehaut IGP	25,00 €
Viognier Domaine Gayda IGP	23,00 €

ROSES

Provence Sainte Victoire AOP Domaine Jacourette	31,00 €
Rosé de Saint Tropez AOP Grain de Glace	29,00 €
Rosé de Savoie Pure AOP	27,00 €
Côtes du Luberon Les Aiguilles	25,00 €
Plume Rosé 9 degrés IGP Hérault	21,00 €

EAUX

Badoit Litre	7.00€
Evian Litre	7.00€

LA CAVE

LES VINS AU VERRE 15CL

BLANC

Petit Chablis Domaine Hamelin AOP	8,00 €
Roussette de Savoie Monterminod AOP	8,00 €
Mâcon Villages Vergisson G. Guerrin AOP	7,50 €
Côtes de Gascogne Eté Gascon IGP	5,00 €
Chardonnay de Savoie AOP	5,00 €
Chignin Grande Réserve AOP	5,00 €

ROUGE

Saint-Joseph Les Rôtisses AOP	8,50 €
Pic Saint Loup Les Roches Blanches AOP	7,50 €
Mondeuse de Savoie AOP	5,50 €
Bordeaux Supérieur Ch Haute Brande AOP	5,50 €
Gamay de Savoie AOP	5,00 €
Côtes du Rhône Les Aiguilles AOP	5,00 €

ROSE

Côtes de Provence Sainte Victoire AOP	6,50 €
Gamay de Savoie rosé AOP	5,50 €
Côtes du Luberon Les Aiguilles AOP	5,00 €

LES VINS AU VERRE 25CL

BLANC

Petit Chablis Domaine hamelin AOP	13,00 €
Roussette de Savoie Monterminod AOP	13,00 €
Mâcon Villages Vergisson G. Guerrin AOP	12,00 €
Côtes de Gascogne Eté Gascon IGP	8,50 €
Chardonnay de Savoie AOP	8,50 €
Chignin Grande Réserve AOP	8,50 €

ROUGE

Saint-Joseph Les Rôtisses AOP	13,50 €
Pic Saint Loup Les Roches Blanches AOP	12,00 €
Mondeuse de Savoie AOP	9,00 €
Bordeaux Supérieur Ch Haute Brande AOP	9,00 €
Gamay de Savoie AOP	8,50 €
Côtes du Rhône Les Aiguilles AOP	8,50 €

ROSE

Côtes de Provence Ste Victoire AOP	10,00 €
Gamay de Savoie Rosé AOP	9,00 €
Côtes du Luberon Les Aiguilles AOP	8,00 €

BORDEAUX

MEDOC AOP 75cl

Château Carmenere 2020 31,00 €
Les Charmes

ST ESTEPHE AOP 75cl

Les Pagodes de Cos 2017 89,00 €

Les Pèlerins de Lafon-Rochet 2015 55,00 €

Château La Croix de Pez 2021 37,00 €

PAUILLAC AOP 75cl

Château Croizet Bages 71,00 €

Château Fonbadet 2016 69,00 €

Prélude à Grand-Puy Ducasse 2018 53,00 €

Verso de Haut Batailley 2017 49,00 €

ST JULIEN AOP 75cl

Duluc de Branaire Ducru 2016 64,00 €

Les Fiefs de Lagrange 2021 57,00 €

MARGAUX AOP 75cl

Sirène de Giscours 2021 63,00 €

L'Orangerie du Tertre 2019 47,00 €

Le Page de la Tour Bessan 2019 38,00 €

BORDEAUX BLANCS AOP 75cl

PESSAC LEOGNAN

Château La louvière 2020 47,00 €

BORDEAUX

Château de Roquefort 25,00 €



LA CAVE

PESSAC LEOGNAN GRAVES AOP 75cl

Château Olivier 2018 71,00 €

Esprit de Chevalier 2017 51,00 €

Château Haut Vigneau 2019 34,00 €

Château Dom's 2018 31,00 €

POMEROL AOP 75cl

Château de Sales 2015 81,00 €

Le Seuil de Mazeyres 2019 41,00 €

ST EMILION AOP 75cl

Clos de L'Oratoire 2016 86,00 €

Clos de L'Oratoire 2015 83,00 €

Château Ballestard la Tonnelle 2015 78,00 €

Château Pontet Fumet 2018 36,00 €

ST-GEORGES ST EMILION AOP 75cl

Château Vieux Guillou 2015 MAGNUM 79,00 €

Château Vieux Guillou 2015 39,00 €