



le Rochegrise

MENU

Tout est dans la simplicité mais l'exécution de la simplicité nécessite une grande rigueur. La constante volonté de la connaissance des produits dans les moindres détails permet le début d'un voyage épicurien.

Dans notre brasserie Le Rochegrise, nous recherchons quotidiennement à transmettre simplicité, plaisir, rigueur et identité culinaire en mettant en avant des produits frais de notre terroir.

C'est à travers le respect de ces valeurs que notre brigade de cuisine vous souhaite un bon appétit et un moment de plaisir simple chez nous

It's all about simplicity, but the execution of simplicity requires great rigour. The constant willingness to know the products down the smallest details allows the beginning of an epicurean journey.


In our Le Rochegrise brewery, we strive daily to transmit simplicity, pleasure, rigour and culinary identity by highlighting fresh products from our region.

It is through the respect of these values that our kitchen brigade wishes you a good appetite and a moment of simple pleasure in our restaurant.

Chef Davide Esercito

Entrées

Starters

| | |
|---|------|
| Salade mesclun, légumes de saison, vinaigrette au miel  | 18.- |
| <i>Mesclun salad, seasonal vegetables, honey vinaigrette</i> | |
| Panzanella d'aubergines, burrata, fèves et crumble d'olive | 24.- |
| <i>Eggplant panzanella, burrata, fèves and olive crumble</i> | |
| Tartare de saumon gravlax, légumes, cornichons, avocat et coulis à la mangue | 26.- |
| <i>Salmon tartar gravlax, avocado, vegetables, pickles and mango coulis</i> | |
| Œuf mollet, salade d'asperges et blette, condiments au yogourt | 20.- |
| <i>Soft-boiled egg, asparagus and chard salad, yogurt condiment</i> | |

Suggestion végétarienne

Vegetarian suggestion

| | |
|---|------|
| Gaspacho de tomate, tempura de fleur de courgette, focaccia à la ricotta et miel | 20.- |
| <i>Tomato gazpacho, zucchini flower tempura, ricotta and honey focaccia</i> | |

Pâtes & risottos

Pasta & risotto

| | |
|---|------|
| Paccheri mancini al ragu bianco, crémeux d'artichaut, pain croquant, mayonnaise de tomate | 28.- |
| <i>Paccheri mancini al ragu bianco, creamy artichoke, crunchy bread, tomato mayonnaise</i> | |
| Risotto „acquerello“, coulis de poivron, saucisse, ricotta et carpaccio de crevettes à la menthe | 28.- |
| <i>Risotto „acquerello“, bell pepper coulis, sausage, ricotta and shrimp carpaccio with mint</i> | |

Les Classiques

The Classics

| | |
|---|------|
| Les röstis à notre façon / Röstli in our own way | 28.- |
| <i>Sauce tomate, lard du Valais, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesan affiné 24 mois</i> <i>Tomato sauce, Valais bacon, mozzarella di bufala, rocket salad, parmesan cheese shavings aged 24 months</i> | |
| Tartare de bœuf suisse haché au couteau 120 gr, pommes de terre sautées et salade | 32.- |
| <i>Swiss beef tartar minced with a knife 120 gr, fried potatoes and salad</i> | |

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végétal / *Vegan dish*

Les poissons proviennent de Suisse, de la mer du Nord et de la Méditerranée

Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.

Fish come from Switzerland, Mediterranean and North sea. Meat from Switzerland and France.

Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

Les plats de terre

Courses from the land

- Rack d'agneau suisse, croûte de fruits secs, riz au safran, pousses d'épinards, sauce à l'échalote** 48.-
Swiss lamb rack, dried fruit crust, saffron rice, spinach sprouts, shallot sauce
- Suprême de poulet jaune façon Saltimbocca, crème de carotte au curry, champignons et figue** 42.-
Saltimbocca style yellow chicken supreme, carrot and curry cream, mushrooms and fig
- Cochon fondant cuit à basse température, purée de brocolis, radis et cerise** 42.-
Melt-in-the-mouth pork cooked at low temperature, broccoli, radish and cherry puree

Les plats de mer


Courses from the sea

- Filet de Sériole, pommes de terre, variation de courgettes, pignons et olives de Ligurie** 42.-
Yellowtail fillet, potatoes, zucchini variation, pinions and Ligurian olives
- Thon rouge snacké aux trois poivres, petits pois, betterave, réduction d'agrumes et campari** 44.-
Seared tuna steak, three peppers, peas, beets, citrus reduction and campari

Garnitures supplémentaires

Additional side dishes

9.-

Pomme frites 
Fries

Riz basmati 
Basmati rice

Cassolette de légumes 
Vegetable of the day

Fromages

Cheese

- Assiette de fromages suisses par notre sélection et confiture** 25.-
Selection of swiss cheese and jam

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végan / *Vegan dish*

Les poissons proviennent de Suisse, de la mer du Nord et de la Méditerranée
Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
*Fish come from Switzerland, Mediterranean and North sea. Meat from Switzerland and France.
Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.*

Desserts

Desserts

Dessert du jour

Dessert of the day

12.-

Cube aux pistaches de Bronte / *Bronte pistachio cube*

18.-

Biscuit, madeleine et fraises au vinaigre

Financiers, lemon variation and strawberries in vinegar

Choco -caramel / *Choco-caramel*

16.-

Chocolat 70%, sablé au cacao, caramel salé et glace à la menthe

Chocolate 70%, cocoa shortbread, salted caramel and mint ice cream

Café gourmand RoyAlp

16.-

Royalp gourmet coffee

Glaces

Ice-creams

Glaces / *Ice-cream*

Chocolat suisse, vanille bourbon, crème double, espresso croquant, pistache, noisette, coco

Swiss chocolate, vanilla bourbon, double cream, crunchy espresso, pistachio, hazelnut, coconut

La boule / *per scoop*

5. -

Sorbets / *Sorbets*

Abricot, mangue & fruit de la passion, fraise & framboise, citron & citron vert

Apricot, mango & passion fruit, strawberry & raspberry, lemon & lime

La boule / *per scoop*

5. -

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végan / *Vegan dish*

Les poissons proviennent de Suisse, de la mer du Nord et de la Méditerranée

Les viandes proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.

Fish come from Switzerland, Mediterranean and North sea. Meat from Switzerland and France. Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.