

Nos buffets et cocktails

Buffet froid 10 €

Salade de gésiers et pommes de terre
Salade perles du Japon
Rôti de porc
Poulet rôti froid
Pâté de lapin
Iles flottantes
Salade de fruits frais

Apéritif debout 15 €

Sangria ou punch (à déterminer)
Eaux gazeuses et jus de fruits
Croque monsieur maison
Brochette maison chaude
Feuilleté
Pain surprise
Verrine maison
Gougère fromage
Samoussa
Navette saumon
Tartelette façon quiche lorraine
Mini macarons
Mini mousse au chocolat
Café

Horaires

Le restaurant est ouvert tous les midis du 04/01/2020 au 20/12/2020.

**Le soir : sur réservation uniquement, pour les groupes minimum 30 pers.
Fermé le dimanche soir**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les prix indiqués sont TTC, au taux de TVA en vigueur, service compris.

NOS MENUS 2020



02 51 22 00 69

45 promenade Édouard Herriot
85180 Le Château d'Olonne
lerocsaintjean@areams.fr
www.rocsaintjean.fr

Nos menus

Ardoise du Jour (Midi uniquement)

Buffet d'entrées
↳
Plat du jour (poisson ou viande)
↳
Fromage ou dessert
↳
Café compris

Boissons non comprises

Lundi à vendredi : 15 €
Samedi et dimanche : 19 €

Menus groupe (30 pers. minimum) – Menu unique pour l'ensemble du groupe

Découverte 19 €

Salade de chèvre chaud OU
Feuilleté de joue de porc confit à l'oignon
↳
Retour de la criée, poêlée de légumes de saison et jus réduit de poissons OU
Rôti confit de porc au jus d'échalotes et vin rouge, pommes de terre mitraille
↳
Muffins de carotte et cumin maison, chocolat fondu OU
Tarte fine à la patate douce

Le Roc 24 €

Terrine de saumon crème tartare et toasts OU
Assiette 6 huîtres et crevettes roses
↳
Cabillaud rôti à l'huile d'olive, brandade de pommes de terre au thym OU
Filet de canette poêlé au jus, accompagnement forestier
↳
Flan japonais OU
Fondant chocolat, glace vanille

Prestige 32 €

Feuilleté de crabe et fondue de poireaux, crème béchamel aux champignons OU
Foie gras maison et ses accompagnements
↳
Parmentier d'agneau confit au four, patates douces et gingembre OU
Tournedos de lieu jaune au lard, jus de coquillages émulsionné et poêlée de légumes de saison
↳
Assiette de 3 fromages
↳
Croustillant de pommes caramélisées, crémeux de caramel et glace vanille OU
Tartare de mangue froid, coulis de fruits exotiques et crème mascarpone



Pour vous mettre en appétit

Les 3 amuses bouches.....2,40 €
Les 5 amuses bouches.....4,00 €

Notre menu enfant 8 €

Buffet d'entrées OU
Assiette composée
(œuf mimosa, surimi, tomates)
↳
Steak haché ou escalope de volaille OU
nuggets de poulet
(Frites ou pommes de terre sautées ou pâtes)
↳
Glace
↳
1 verre de jus d'orange ou coca



Les Gâteaux 2,5 € la part

La Moelleux des Iles	Biscuit Joconde / mangue, ananas, crème légère au fromage frais / Croquant chocolat blanc
Le Framboisier	Biscuit cuillère / crème légère vanille parfumée framboise / confiture framboise
Royal	Biscuit chocolat / craquant praliné feuilleté / crémeux chocolat / crème légère caramel
Opéra Fruits rouges	Moelleux chocolat lait / confiture framboise / Biscuit chocolat

Les Pièces montées 3 € la part

En forme de cône