

CASTELROC

Saveurs d'Ici - Local Flavours

Assiette de Dégustation des Traditions 26,00€
Sampler Plate of Traditional Starters

Les Barbajuans 14,00 €

Les Petits farcis à notre façon - Stuffed Végétales, our way 18,80 €

Le Stockfish de Rosette - Rosette's Stockfish 34,00€

Végé!

Pour Commencer - To Start

Une Burrata, Tomates de couleur à l'huile de Sicile, Basilic 21,80€

Multicolored Tomatoes and Burrata, Sicily Olive Oil and fresh Basil

La Belle Salade Fraicheur, mangue, pamplemousse, avocat et Gambas à la Vapeur: 29,00€

Nice Fresh Salad, mango, grapefruit, avocado and Steamed Prawns

Poulpe de Roche juste grillé, cocos de Pigna aux aromates, sauce viègre 28,00€

Local grilled Octopus, Pigna beans with herbs, virgin sauce

Les Gamberoni marinés au Lime, oranges Sanguines et Algues 32,00€

Gamberoni marinated in Lime, Red oranges

and seaweed

Tartare de Thon mariné à l'Orangerie de Monaco & aromates 24,00€

LORANGERIE

Tuna tartare, marinated with aromates & Monaco "Orangerie"

"Fritto Misto" de Calamars & Gambas, légumes croquant en Tempura 27,00€

Fritto Misto of Calamari and Prawns, crunchy vegetables in Tempura

Pasta !

Raviolis "Plin" en daube de joues de bœuf, pour les amateurs 27,00€

Plin Ravioli, Traditional Daube Sauce in beef cheek

Tagliolini aux Gambas, bisque légère à l'Estragon 31,00€

Black Tagliolini with gambas, bisque of tarragon

Raviole Maison aux Grosses Langoustines, velouté de crustacés aux Aromates 35,00€

Fresh Langoustine Ravioli, shellfish soup with aromatics

Pêche du Jour - Fisherman Corner

Nos tarifs sont élaborés en fonction du Marché du jour/ Our Prices depend on day's Market

Demandez notre arrivage quotidien / Ask for our Daily Arrival

Plat - Main Course

Le Maigre juste saisi, mousseline de Patate douce au Gingembre, jus de Salicornes 36,00€

Lightly grilled Croaker, Ginger flavored sweet potato mousseline, seaweed sauce

Les Calamars façon "Riviera", câpres et Tomates séchées 29,00€

Calamaries, "Riviera style", capers and dried tomatoes

L'Aiglefin en écaille de Pistache, Celeri Rave, jus léger à la Fleur de Sureau 27,00€

Haddock in pistachio crust, celery rave, light elderflower juice

La Lotte à basse température, printanière de légumes, jus à la citronnelle 34,00€

Mediterranean monkfish cooked low temperature, seasonal vegetables with herbs, Lemon grass sauce

Suprême de Volaille jaune du Gers, fines "Trompettes" à la menthe, Sauce au citron 28,00€

Chicken Breast from Gers, Zucchini, Lemon Sauce

La Côte de Cochon Fermier, parmentier de Pomme-de-Terre, Réduction de balsamique 31,00€

Braised farm pork ribs, potato mousseline, balsamic reduction

Filet de Veau du Limousin confit à la Sauge, Parmentier de Panais, jus d'Herbettes 36,00€

Filet of Limousin Veal confit with Sage, Parsnips Parmentier, short Herb juice

Tournedos de Bœuf à basse température, réduction de Brunello aux Aromates 44,00€

Slowly cooked Charolais Beef Tournedos, Brunello wine sauce

La belle Assiette de fromages affinés - Farm cheese plate 16,00€

LE COIN
DU FROMAGER

Le Plateau de Desserts: 14,00 €

Il change tous les jours ! - Changing everyday !

Menu Enfant - Child Menu: 16,00 €

Volaille Panée, poisson frais ou pâtes fraîches - Breaded Chicken, Fish filet or Fresh Pasta

Boule de Glace - Ice Cream

Le Castelroc est ouvert tous les jours au Déjeuner

Castelroc is open every day for lunch

Diner d'Entreprises, Privatizations, Cocktails, Mariages : Renseignez-vous!

Corporate Dinners, Privatizations, Cocktails, Weddings: Find out!

Stationnement devant le restaurant réservé à notre clientèle



Parking in front of the restaurant reserved for our customers



Castelroc

Nous vous souhaitons un agréable moment

We wish you a pleasant time

