

# Le Rocher de Malendure

• tout est fait maison •  
• même le pain •

• everything is homemade •  
• even the bread! •

# Le Rocher de Malendure

## NOS ENTRÉES

### POISSON À LA TAHITIENNE

ceviche de marlin cru mariné dans du jus de citron, mayonnaise maison tomates et cives  
11€  
raw marlin marinated in lemon juice, mayonnaise and tomato

### TARTARE DE THON

thon cru à la coriandre, pignons de pin, moutarde à l'ancienne, échalote et huile de noix  
15€  
tuna tartar with cilantro, pine nut, old style mustard

### FÉROCE D'AVOCAT

guacamole antillais & sa rose de poisson fumé  
12€  
smashed avocado with house smoked fish

### RAVIOLES DU MOMENT

prix variable  
ravioli of the day (variable price)

### CARPACCIO DE THON

servi avec une vinaigrette de goyave-chorizo et copeaux de roquefort  
15€  
tuna carpaccio with guava-chorizo dressing and blue cheese

### MOUSSE DE THAZARD

wahoo mousse  
12€

## NOS SALADES FRAÎCHEUR

### LA PLONGEUSE 24€

belle assiette de plaisirs froids : poisson à la tahitienne, poisson fumé, poisson mariné, rillettes de marlin et crudités  
marinated raw fish, tahitian style marinated raw fish salad, marlin rillettes, smoked fish and mixed salad

### LA CHÈVRE CHAUD 22€

crostini de chèvre chaud avec sa vinaigrette à l'huile de thym-miel et jambon cru  
goat cheese toast with honey-thyme oil, mountain ham and salad



### POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN 16€

une base de quinoa accompagnée de cinq légumes/fruits du moment. Sauce au choix : balsamique ou asiatique  
supplément poisson fumé : 4 €  
quinoa with five fruits/vegetables. Balsamic sauce or asian sauce  
possibility to add smoked fish : 4€

## NOS VIANDES

les plats de viande sont servis avec des frites maison et les accompagnements du chef excepté le burger de la terre  
meats are served with homemade french fries and the side dishes of the day, except for the burger

### ENTRECÔTE GRILLÉE 26€

entrecôte du boucher servie avec sa sauce au poivre ou roquefort  
grilled ribeye steak with blue cheese or pepper sauce

### MAGRET DE CANARD 28€

magret de canard servi avec une sauce maracuja ou une sauce au poivre  
duck breast with passion fruit or pepper sauce

### TRAVERS DE PORC 22€

travers de porc marinés et cuits au four, servis avec une sauce aigre-douce  
oven-baked spare ribs with sweet and sour sauce

### BURGER DE LA TERRE 22€

steak façon boucher d'origine française, bacon grillé, tranche d'emmental, oignons caramélisés, tomate, salade et sauce tartare avec des frites maison  
beef and cheesy bacon burger, caramelized onions, tomato, salade and tartar sauce with homemade french fries

### CARRE D'AGNEAU 29€

rôti au fromage de chèvre et sauce au vin rouge-thym  
roasted rack of lamb with goat cheese, red wine-thyme sauce

### MENU ENFANT

cheeseburger ou marlin pané  
avec frites maison  
&  
floup ou 2 boules de glace

12€





# Le Rocher de Malendure

• tout est fait maison •  
• même le pain •

• everything is homemade •  
• even the bread! •

## SPÉCIALITÉS DE LA MER

*les plats de poisson sont servis avec les accompagnements du chef  
exceptés le burger de la mer, le fish and chips et le tartare de thon  
fishes are served with the side dishes of the day, except for the sea burger,  
fish & chips and the tuna tartar.*

### MARLIN PANÉ AU COCO

23€

*marlin enroulé d'une panure faite de coco, concassé de tortilla et amandes avec chutney d'ananas-maracuja  
marlin breaded in coco tortilla almonds and pineapple-passion fruit chutney*

### THAZARD VIENNOIS

29€

*thazard finement pané servi sur son lit de crème aux morilles  
finely breaded wahoo served with morel mushroom creamy sauce*

### LOUP DES CARAÏBES

25€

*servi avec une sauce citronnelle-vanille  
caribbean sea bass with lemongrass-vanilla sauce*

### MI-CUIT DE THON

23€

*thon servi sur son lit de pesto ou thon aux trois poivres servi sur une réduction balsamique  
half-cooked tuna with pesto or half-cooked tuna with pepper crust and balsamic vinegar*

### TARTARE DE THON

27€

*à la coriandre servi avec des frites maison et des crudités  
tuna cilantro tartar with homemade french fries and salad*

### FISH AND CHIPS

22€

*filets de daurade coryphène frits servis avec des frites maison et de la salade  
fried mahi mahi fillet with homemade french fries and salad*

### OUASSOUS À LA CRÈME

25€

*écrevisses d'eau douce cuites dans de la crème et flambées au rhum vieux  
crawfish (river shrimps) cooked in cream sauce and flambéed in old rum*

### POISSON GRILLÉ

22€

*thazard, marlin ou daurade coryphène servi avec une sauce au choix parmi vanille, roquefort, maracuja ou chutney maracuja-ananas.  
grilled wahoo, marlin or mahi mahi served with a sauce you choose among vanilla, blue cheese, pineapple-passion fruit chutney*

### BURGER DE LA MER

22€

*poisson du jour, fromage de chèvre, oignons caramélisés, tomate, salade avec sauce tartare et frites maison  
Sea burger : fish of the day, goat cheese, caramelized onions, tomato, salad and tartar sauce with homemade french fries*

### CHATROU À LA PLANCHA

22€

*poulpe grillé à la plancha avec la sauce du Chef  
grilled chatrou (octopus) a la plancha with Chef's sauce*

