



---

*Le*  
**ROC**  
RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT LE ROC DE L'HÔTEL DE ROUGEMONT,  
OÙ LA PASSION POUR LA CUISINE SE MÊLE À UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE  
& ARTISTIQUE.

NOTRE CHEF, **ANDREA GAIA**, COMBINE TRADITION & INNOVATION POUR  
CRÉER DES PLATS QUI CÉLÈBRENT LES PRODUITS LOCAUX DU PAYS-  
D'ENHAUT.

NOUS NOUS EFFORÇONS DE RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE EN  
PRIVILÉGIANT LES INGRÉDIENTS LOCAUX & SAISONNIERS, SOUTENANT AINSI  
NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX.

CHAQUE PLAT EST UNE ŒUVRE D'ART, SOIGNEUSEMENT PRÉSENTÉE POUR  
ÉVEILLER VOS SENS.

NOUS SOMMES DÉDIÉS À UN SERVICE CLIENT EXCEPTIONNEL & RÉPONDONS  
VOLONTIERS À VOS DEMANDES SPÉCIALES.

REJOIGNEZ-NOUS POUR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BELLE EXPÉRIENCE.





Le  
**ROC**  
RESTAURANT

**\*\* VEUILLEZ NOTER QUE LA FONDUE EST SERVIE UNIQUEMENT À L'ATELIER"  
SUR RESERVATIONS \*\***

**FONDUE AU FROMAGE DU "PAYS D'ENHAUT" \*\* 28,-  
"PAYS D'ENHAUT" CHEESE FONDUE**

SERVI AVEC PAIN ET POMMES DE TERRE  
SERVED WITH BREAD AND POTATOES

AVEC TRUFFE NOIRE +10,- CHF PAR PERSONNE  
WITH BLACK TRUFFLE +10,- CHF PER PERSON

AVEC CHAMPAGNE "LOUIS ROEDERER" +8,- CHF PAR PERSONNE  
WITH "LOUIS ROEDERER" CHAMPAGNE +8,- CHF PER PERSON

---

**MENU FONDUE À PARTIR DE 2 PERSONNES \*\* 69,-  
MENU FONDUE FROM 2 PEOPLE**

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE, FROMAGES REBIBES VAUDOISE,  
PICKLES  
BOARD OF DRIED MEAT AND REBIBES VAUDOISE CHEESE, PICKLES

\*

FONDUE AU FROMAGE  
CHEESE FONDUE

\*

DESSERT DU JOUR  
DESSERT OF THE DAY





Le  
**ROC**  
RESTAURANT

**MENU DÉGUSTATION**  
**CHF 125 PAR PERSONNE**

BIENVENUE DANS L'UNIVERS CULINAIRE DU CHEF **ANDREA GAIA**.  
CE MENU EST UNE INVITATION À UN VOYAGE GASTRONOMIQUE  
EXCEPTIONNEL, OÙ CHAQUE BOUCHÉE RACONTE UNE HISTOIRE.

**AMUSE-BOUCHE**

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE, RÉVÉLANT LA CRÉATIVITÉ DU CHEF  
& LES SAVEURS DE LA SAISON.

**PREMIÈRE ENTRÉE**

UNE COMPOSITION HARMONIEUSE QUI MARIE LES INGRÉDIENTS LOCAUX DANS UNE  
EXPRESSION DE FINESSE & D'ÉQUILIBRE.

**SOUPE**

UN INTERMÈDE RÉCONFORTANT, MÉLANT TRADITION & TOUCHES CONTEMPORAINES  
POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES.

**DEUXIÈME ENTRÉE**

UNE EXPLORATION PLUS PROFONDE DES SAVEURS, OÙ TEXTURES & ARÔMES SE  
RENCONTRENT DANS UNE DANSE ÉLÉGANTE.

**PLAT PRINCIPAL**

LE POINT CULMINANT DU MENU, PRÉSENTANT LE MEILLEUR DE L'ARRIVAGE DU JOUR  
EN UNE SYMPHONIE DE GOÛTS RAFFINÉS.

**DESSERT**

UNE CÉLÉBRATION DE LA DOUCEUR, CRÉATIVE & LÉGÈRE, POUR CONCLURE LE REPAS  
SUR UNE NOTE DE PURE GOURMANDISE.

**MIGNARDISES**

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE  
CETTE EXPÉRIENCE CULINAIRE.





Le  
**ROC**  
RESTAURANT

## ENTRÉES

SANDRE "CEVICE", PATATE DOUCE & GRENADE	 	36,-
PIKE-PERCH "CEVICE", SWEET POTATOE & POMEGRANATE		
BOEUF DE LA RÉGION, HUMMUS DE POIS-CHICHE, & PUNTARELLE CHICORÉE		34,-
LOCAL BEEF, CHICKPEA HUMMUS & CHICORY PUNTARELLE		
ARTICHAUT, MANDARINE & OLIVES NOIRES	 	30,-
ARTICHOKE, MANDARIN & BLACK OLIVES		
CHOU-FLEUR, LENTILLES & MAYONNAISE AUX AMANDES	  	24,-
CAULIFLOWER, LENTILS & ALMOND MAYONNAISE		

---

## SOUPES

CRÈME DE SALSIFIS & LAIT D'AVOINE, HUILE DE PERSIL & TRUFFE NOIRE	 	18,-
SALSIFY CREAM AND OAT MILK, PARSLEY OIL AND BLACK TRUFFLE		
CONSOMMÉ DE BOEUF, LÉGUME DE SAISON & GNOCCHIS AUX ÉPINARDS		20,-
BEEF CONSOMMÉ, VEGETABLE OF THE SEASON & SPINACH GNOCCHIS		





Le  
**ROC**  
RESTAURANT

## LES PÂTES

“AGNOLOTTI DEL PLIN” AVEC ARTICHAUTS, RIS DE VEAU & BAGNA CAUDA RAVIOLI DEL 'PLIN' WITH ARTICHOKEs, SWEETBREADS & BAGNA CAUDA		36,-
PAPPARDELLA FARCIE AU SERAC DE LA RÉGION, FANES DE NAVET & BOTTARGA PAPPARDELLA STUFFED WITH LOCAL SERAC, TURNIP TOPS & BOTTARGA		32,-
RISOTTO CARNAROLI À LA COURGE, FROMAGE BLEU & GINGEMBRE SQUASH CARNAROLI RISOTTO, BLUE CHEESE & GINGER	Ⓢ	30,-

---

## PLATS PRINCIPAUX

OMBLE CHEVALIER, SARRASIN, CHOUX PLUMEUX, MOUTARDE À L'ANCIENNE ARCTIC CHAR, BUCKWHEAT, FEATHERY CABBAGE, WHOLEGRAIN MUSTARD	Ⓢ	46,-
SUPRÊME DE POULET DE GRUYÈRE, JUS DE BOLETS, CHOU FRISÉ RÔTI & PURÉE DE PANAIS GRUYÈRE CHICKEN SUPREME, BOLETS JUS, ROASTED KALE & PARSNIP PURÉE	Ⓢ	48,-
ENTRECÔTE DE VEAU SAANELAND, ÉCHALOTES CONFITES, GRATIN DE POMMES DE TERRE & JUS DE CUISSON SAANELAND VEAL ENTRECÔTE, SHALLOT CONFIT, POTATO GRATIN & GRAVY	Ⓢ	70,-
VARIATION DE BROCOLI, BEURRE DE CACAHUÈTE & CRUMBLE DE PAIN VARIATION OF BROCCOLI, PEANUT BUTTER & BREAD CRUMBLE	Ⓢ	39,-





Le  
**ROC**  
RESTAURANT

## **NOS FROMAGES**

ASSIETTE DE FROMAGES DU PAYS D'ENHAUT, MIEL, 22,-  
CHUTNEY & PAIN AUX FRUITS SECS  
PLATE OF PAYS D'ENHAUT CHEESES, HONEY,  
CHUTNEY & DRIED FRUIT BREAD

## **LES DESSERTS**

TARTE "SANT'ANGIOLESE" CRÈME NAMELAKA & CITRON VERT 20,-  
SANT'ANGIOLESE" TART, NAMELAKA CREAM & LIME

"TORTELLO" AU CHOCOLAT & PAPAYE 20,-  
CHOCOLATE "TORTELLO" & PAPAYA

"MARITOZZO", CRÈME CHANTILLY, GLACE AU CARMEL 17,-  
BEURRE SALÉ  
"MARITOZZO", CHANTILLY CREAM, SALTED BUTTER CARMEL ICE CREAM

GLACE FERME LE BARCEAU AUX CHOIX 5,-/BOULE  
CHOICE OF FERME LE BARCEAU ICE CREAM





Le  
ROC

RESTAURANT

### **ALLERGÈNES / ALLERGENS**

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS QUI SONT SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES.

ON REQUEST, OUR EMPLOYEES WILL GLADLY INFORM YOU ABOUT INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT MAY CAUSE FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.



VEGAN



SANS LACTOSE / LACTOSE FREE



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

### **ORIGINES DES PRODUITS / PRODUCT ORIGINS**

SANDRE: SUISSE

SAUCISSE DE BOEUF: SUISSE

OMBLE CHEVALIER: SUISSE

POULET DE LA GRUYÈRE: SUISSE

ENTRECOTE DE VEAU SAANENLAND: SUISSE

BOTTARGA: ITALIE





---

*Le*

ROC

RESTAURANT

MENU ENFANT

KID MENU





Le  
**ROC**  
RESTAURANT

<b>ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS CRU OU CUIT</b> PLATE OF RAW OR COOKED COUNTRY HAM	12,-
<b>JAMBON DE DINDE, SAUCE AU THON &amp; LAITUE VALÉRIANE</b> TURKEY HAM, TUNA SAUCE AND VALERIAN LETTUCE	14,-
<b>SALADE MÊLÉE</b> MIXED SALAD	11,-
<b>NUGGETS DE POULET, FRITES &amp; SAUCE AIGRE-DOUCE</b> CHICKEN NUGGETS, FRIES AND SWEET AND SOUR SAUCE	16,-
<b>FISH &amp; CHIPS, SAUCE TARTARE</b> FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	15,-
<b>PENNE AL POMODORO OU PESTO BASILIC OU BOLOGNAISE</b> PENNE AL POMODORO OR BASIL PESTO OR BOLOGNESE	15,-
<b>TORTELLINI À LA CRÈME, JAMBON CUIT &amp; PETIT POIS</b> TORTELLINI WITH CREAM, COOKED HAM AND PEAS	19,-
<b>BOULETTES DE VIANDE AVEC SAUCE TOMATE, PURÉE DE POMME DE TERRE &amp; LÉGUMES DE SAISON</b> MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE, MASHED POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES	21,-
<b>ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES</b> VEAL MILANESE ESCALOPE, SEASONAL VEGETABLES AND FRENCH FRIES	23,-
<b>DESSERTS</b>	
<b>PANNA COTTA, FRUIT DE SAISON</b> PANNA COTTA, SEASONAL FRUIT	12,-
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT ET BANANE</b> CHOCOLATE AND BANANA MOUSSE	12,-
<b>GLACE À LA VANILLE, CRÈME FOUETTÉE &amp; SMARTIES</b> VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM AND SMARTIES	10,-