



LA CARTE

PRINTEMPS ÉTÉ

Le Rococo
RESTAURANT

“

Notre chef Jean-François et son équipe vous proposent des plats "faits maison", élaborés avec des produits de qualité (œuf Label Rouge, mesclun et roquettes de Normandie...) et nos régions (herbes de Verlinghem, pomme de terre de Wavrin...)"

”

ENTRÉES

- Soupe de melon et son sorbet, jambon de parme, dés de melon et sa gelée limoncello** 12.00 €
Soupe de melon et son sorbet, jambon de parme, dés de melon et sa gelée limoncello
- Gaspacho de tomates et son huile au basilic, houmous, tomate d'antan** 10.00 €
Gaspacho de tomates et son huile au basilic, houmous, tomate d'antan
- Filet de rouget snacké et sa ratatouille, vinaigrette provençale, crumble parmesan au thym** 13.00 €
Filet de rouget snacké et sa ratatouille, vinaigrette provençale, crumble parmesan au thym
- Tataki de bœuf aux sésames, huile vierge aux légumes confits, salade de légumes** 13.00 €
Tataki de bœuf aux sésames, huile vierge aux légumes confits, salade de légumes

Le Rococo
RESTAURANT

PLATS

- Filet de bar snacké, bouillon citronnelle, tombée de choux chinois et vermicelles** 20.00 €
Filet de bar snacké, bouillon citronnelle, tombée de choux chinois et vermicelles
- Tofu fumé pané, yaourt aux épices, dahl de lentilles corail aux légumes** 16.00 €
Tofu fumé pané, yaourt aux épices, dahl de lentilles corail aux légumes
- Filet de poulet aux citrons, taboulé de boulghour** 17.00 €
Filet de poulet aux citrons, taboulé de boulghour
- Rococo burger, compoté d'oignons aux tomate confites, mont des cas, roquette, frites fraîches** 18.00 €
Rococo burger, compoté d'oignons aux tomate confites, mont des cas, roquette, frites fraîches
- Gnochetti aux olives, légumes de saison, copeaux de parmesan, œuf parfait** 17.00 €
Gnochetti aux olives, légumes de saison, copeaux de parmesan, œuf parfait

OFFRE PLANCHE

- Planche du terroir 3.50 €
Planche du moment 3.50 €

 - SANS GLUTEN GLUTEN FREE

 - VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Le Rococo
RESTAURANT

DESSERTS

- Millefeuille caramélisé, chantilly mascarpone aux fruits de la passion** 8.00 €
Millefeuille caramélisé, chantilly mascarpone aux fruits de la passion
- Macaron framboise, ganache chocolat blanc** 8.00 €
Macaron framboise, ganache chocolat blanc
- Tartelette aux fruits de la saison, brisure de meringue** 8.00 €
Tartelette aux fruits de la saison, brisure de meringue
- Crème brulée lavande** 8.00 €
Crème brulée lavande
- Café ou Thé gourmand** 8.00 €
Velouté de courgette oiuior iouoah ioer

M E N U

MENU À 18€

Plat du jour et café ou
thé gourmand

Only lunch

MENU À 36€

Entrée, plat et dessert

*Starter, main course
and dessert*

@lerococorestaurant

@rococorstaurant

Le Rococo
RESTAURANT