



2021 • CARTE D'ÉTÉ

RESTAURANT DU DOMAINE

DE ROQUEROUSSE

DOMAINE DE 
ROQUEROUSSE

Salon-de-Provence



LE MOT DU CHEF

Frédéric CARAYON

Quel bonheur de vous retrouver !

Pour cet été 2021, mon équipe et moi-même souhaitons vous faire partager nos savoir-faire culinaires à travers cette nouvelle carte, élaborée à partir de produits authentiques des producteurs, et avec nos méthodes de cuisson qui en préservent les saveurs et les textures.

Nous vous souhaitons de trouver le plaisir que vous attendez.

LE DOMAINE DE ROQUEROUSSE C'EST AUSSI...

...un hôtel qui vous accueille toute l'année.

Ce sont également des salons privés pour vos réunions professionnelles et séminaires

Ce sont des salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes

Le Domaine de Roquerousse peut être privaté dans le cadre de l'accueil d'équipes sportives ou de grand évènement.

www.domainederoquerousse.com

LES ENTRÉES

TRANCHE DE CAKE COURGETTE ET THYM ^(1,3,7) CHÈVRE FRAIS DE LA FERME CHIARI et jardinière d'été de nos producteurs	11,00€
TARTARE DE DORADE, GINGEMBRE, CITRON VERT ⁽⁷⁾ ET BAIES DE LA PASSION Vinaigrette acidulée	15,00€
ARTICHAUTS POIVRADE EN TARTE FINE ^(1,7) «comme une Pissaladière»	11,00€
VARIATION SUR LA TOMATE ET LA MOZZARELLA ⁽⁷⁾ Gaspacho, concassé de tomates et mousse Mozza	10,00€
FOIE GRAS CONFIT «TOUT NATURE» Fraises au vinaigre balsamique et poivre de Sichouan	19,00€

LES PLATS

PAUPIETTES D'AUBERGINES À L'AGNEAU CONFIT ^(1,9)	17,00€
FILET DE CANETTE À LA FRAMBOISE ^(1,3,7,9) ET BAIES DES BATAK Gnocchi au citron	18,00€
TURBOT RÔTI FAÇON BOUILLABAISSE ^(3,4) Pommes de terre safranées et rouille	25,00€
FILET DE BAR CUIT SUR SA PEAU ^(4,7) Jus de ratatouille et mousseline au citron vert	18,00€
RISOTTO CRÉMEUX IGP DE CAMARGUE ⁽⁷⁾ aux tendances du moment	13,00€



LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	8,00€
----------------------	-------

LES DESSERTS

PARFAIT GLACÉ AU CALISSON D'AIX ET PÊCHE ^(1,3,7,8) POCHÉE AU THYM CITRONNÉ	12,00€
CRÉMEUX GIANDUJA ET MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ^(1,3,7,8) FAÇON ENTREMET	12,00€
VARIATION SUR LA RHUBARBE ET LA FRAMBOISE ^(1,3,7,8)	9,00€
FRAISE ET YUZU TEL UN MONT BLANC ^(1,3,7,8)	11,00€
ABRICOTS CONFITS AU ROMARIN ^(1,3,7,8) CHEESECAKE ET CRUMBLE	9,00€



Marius CAVEAU, Pâtissier



N'hésitez pas à demander nos menus enfants.

LISTE DES ALLERGÈNES :

- | | |
|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten | 8. Fruits à coque |
| 2. Crustacés | 9. Céleri et produits à base de céleri |
| 3. Œufs | 10. Moutarde et produits à base de moutarde |
| 4. Poissons | 11. Graines de sésame |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | 12. Lupin et produits à base de lupin |
| 6. Soja et produits à base de soja | 13. Mollusques et produits à base de mollusques |
| 7. Lait et produits à base de lait | 14. Sulfites |



CARTE DES VINS

RESTAURANT DU DOMAINE

DE ROQUEROUSSE

DOMAINE DE



ROQUEROUSSE

Salon-de-Provence

LES ROSÉS DE PROVENCE

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
CÔTES-DE-PROVENCE « LE BON VIVANT » CHÂTEAU DE ROQUEFORT 2020 BIO Un pur jus sec et fruité	19€		5€
CÔTES-DE-PROVENCE CLOS SAINTE-MAGDELEINE 2020 Le rafraîchissement provençal par excellence.	27€		
CASSIS DOMAINE BODIN 2020 A la fois fruité et minéral.	30€		
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE « LES BEATINES » DOMAINE LES BEATES 2020 BIO Le petit rosé du coin qui va si bien.	22€	13€	
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE « PASTEL » DOMAINE DE LA REALTIERE Un rosé d'artiste signé Pierre Michelland.	24€		
BAUX-DE-PROVENCE DOMAINE DES TERRES BLANCHES 2020 BIO Un rosé qui respire la Provence.	26€		7€
PALETTE CHÂTEAU CREMADE 2019 Un véritable rosé de gastronomie.	37€		
CÔTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE CHÂTEAU LA CALISSE 2020 BIO Vif, fin, élégant et légèrement fruité.	28€		

LES ROSÉS D'AILLEURS

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
CÔTES-DU-RHÔNE « LE CAILLOU » CLOS DU CAILLOU 2020 Un rosé clair, un nez délicat et une bouche onctueuse.	23€		
TAVEL « TRINITE » CHÂTEAU DE MANISSY 2020 De la gourmandise et de la fraîcheur.	23€		6€
VENTOUX DOMAINE DE FONDRECHE 2020 BIO Expressif, vif, et charpenté.	23€		
LANGUEDOC « ZE ROZE » DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE 2020 BIO Fraîcheur et élégance. Digeste et désaltérant.	24€		
CÔTE ROANNAISE (URFE) « GRANIT ROSE » ROMAIN PAIRE 2020 Un rosé de Gamay léger et gourmand.	20€		
ANJOU ROSE DOMAINE DE MONTGILET 2020 Brille par son fruit juteux et son équilibre.	19€		

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LES BLANCS DE PROVENCE

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
VDP DES BOUCHES DU RHÔNE « PETIT SALÉ » CHÂTEAU DE ROQUEFORT 2020 BIO Un blanc de Clairette et Vermentino très surprenant.	24€		
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE LES BEATES 2020 BIO Le Vermentino pour sa rondeur, l'Ugni blanc pour sa fraîcheur.	30€		7€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE « LES BEATINES » DOMAINE LES BEATES Le petit blanc du coin qui va si bien.		13€	
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE CHÂTEAU REVELETTE 2020 BIO Belle vivacité, croquant et élégant.	26€		
PALETTE CHÂTEAU CREMADE 2019 Rondeur et fraîcheur en bouche.	42€		
CASSIS CLOS SAINTE MAGDELEINE 2020 BIO Un grand Cassis blanc. Un pur plaisir.	42€		

LES BLANCS D'AILLEURS

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
VIN DE FRANCE « TIRE BOUCHON » DOMAINE D'OUREA 2019 100% clairette. Un délice pour l'apéro.	23€		6€
CÔTES-DU-RHÔNE BASTIDE SAINT DOMINIQUE 2020 Sec, frais et tout en rondeur.		12€	
VENTOUX DOMAINE DE FONDRECHE 2020 BIO Un blanc vibrant, une bouche tonique.	23€		
LANGUEDOC « PIERA LEVADA » DOMAINE SAUTA ROC 2019 BIO Un joli mariage, Roussanne et Vermentino.	25€		
SAINT-VERAN « TRADITION » DOMAINE COLLOVRAY ET TERRIER 2018 Un authentique Chardonnay du Maconnais.	28€		
MEURSAULT « LES DUROTS » DOMAINE SOFIE BOHRMANN 2013 8 ans et toutes ses dents. Un Meursault frais et digeste.	76€		
TOURAIN « PIERRE A FEU » DOMAINE VINCENT RICARD 2019 BIO Un sauvignon vif, léger et minéral.	23€		
RIESLING « LES PIERRIERS » DOMAINE PAUL KUBLER 2017 Un vin tendu, fin et équilibré.	29€		
CÔTES-DE-GASCOGNE MOELLEUX « GOUPIL » CHÂTEAU MONLUC 2020 Un moelleux qui sait parler aux femmes.	21€		6€

LES ROUGES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
VDP DES BOUCHES-DU-RHÔNE « GUEULE DE LOUP » CHATEAU DE ROQUEFORT 2020 BIO Ni trop puissant, ni trop léger, il sait passer partout.	21€		5€
VIN DE FRANCE « PUR » CHÂTEAU REVELETTE 2020 Un 100% Grenache d'une grande pureté.	32€		
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE « BEATINES » DOMAINE DES BEATES Le petit rouge du coin qui va si bien.		15€	
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE « CANTE GUA » DOMAINE DE LA REALTIERE BIO 2018 Carignan et Syrah, un authentique vin rouge de Provence.	39€		
PALETTE CHÂTEAU CREMADE 2015 Grande diversité de cépages, notes fruitées, épicées et tanins fins.	45€		
BAUX-DE-PROVENCE « CORNALINE » DOMAINE HAUVETTE 2015 BIO Vin souple, frais, de grand style. Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon.	80€		

LES ROUGES D'AILLEURS

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE D'OUREA 2020 BIO Fruité et soyeux. Un super canon.	22€		
CÔTES-DU-RHÔNE BASTIDE SAINT DOMINIQUE 2019 De la matière, du fruit et un très bel équilibre.		10€	
CAIRANNE « VIEILLES VIGNES » PATRICE JUBAIN 2018 Des vignes de plus de 80 ans, vin puissant, riche et gourmand.	22€		6€
VISAN « IL ETAIT UNE FOIS » VIGNOBLE ART MAS 2019 BIO Un rouge délicat, fin et puissant à la fois.	21€		
CROZES-HERMITAGE « LES SAVIAUX » LE VIEUX MURIER 2019 100% Syrah, fruits rouges et épices se mélangent.	34€		
CHIROUBLES « CLAUDIUS » DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE 2019 Regorge de fruit et séduit par sa texture infusée et pulpeuse.	24€		
FLEURIE « INDIGENE » GREGOIRE HOPPENOT 2019 La définition exacte d'un vin gourmand. 100% Gamay	28€		7€
CÔTE ROANNAISE « ÉCLAT DE GRANIT » DOMAINE SEROL 2020 BIO Un Gamay de Loire léger et fruité.	22€		
BOURGUEIL « CONVERSATION » DOMAINE ANSODELLES 2018 Un 100% Cabernet franc bien en place.	32€		
CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES ETIENNE JULIEN 2018 Un Pinot Noir très bien élevé.	55€		
LANGUEDOC « LES GARRIGUES » DOMAINE CLAVEL 2019 BIO Un pur produit Languedocien qui respire la garrigue.	25€		

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
CHAMPAGNE EXTRA BRUT ROSE « GRAIN DE CELLES » AURELIEN GERBAIS BIO Une bulle rosée extra fine et délicate sur des notes de fruits rouges.	56€		10€
CHAMPAGNE BRUT « SELECTION » GOUSSARD DELAGNEAU BIO PVC De fines bulles gourmandes.	45€		9€
CHAMPAGNE BRUT « INVITATION » HURE FRERES Un champagne d'assemblage délicat mais fruité.	59€	31€	
CHAMPAGNE BRUT « SAINT ANNE » CHARTOGNE TAILLET Le déguster c'est l'adopter.	60€		
CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS « OIRY » SUENEN Vif et extra fin. Un grand champagne de vigneron.	85€		

LES BULLES

	75 cl	50 cl ou 37,50 cl	verre
VIN MOUSSEUX « CHARDONNAY » EN BLANC AUSSI 2019 RENARDAT FACHE Une bulle blanche fine et douce pour l'apéro.	20€		
CERDON ROSE 2019 RENARDAT FACHE BIO Une bulle rosée fine et douce, apéro ou dessert.	23€		
CREMANT DE BOURGOGNE MAISON SOFIE BOHRMANN 100% Chardonnay. Un crémant digne de ce nom.	30€		
CREMANT DE LOIRE « TRIPLE ZERO » LA TAILLE AUX LOUPS Il dépasse largement certains Champagnes.	38€		

Crédit Photos : Michel Lefebvre



Cette carte des vins de vigneron
à été préparée en partenariat avec
Alban Theurkauff de L'Embuscave.
Notre sommelière, Anaïs Neveux,
saura vous en faire partager
les richesses.


L'EMBUSCAVE
L'ESSENTIEL DU VIN

LES SPIRITUEUX

	5 cl
WHISKY « THE UNIQUE » MICHEL COUVREUR Un blend conseillé frappé.	8€
RHUM HAMPDEN 8 ANS JAMAIQUE Un savoureux mélange de fruits mûrs.	10€
COGNAC « VSOP » DUDOGNON Des arômes de boisé, de vanille et de fruits exotiques.	8€
GIN PINK PEPPER DISTILLERIE AUDEMUS Assemblages d'extraits de baies roses, de genévrier et de plusieurs épices.	10€

LES BIERES ARTISANALES

	33 cl
BRASSERIE LA PETITE AIXOISE : Bière du pays d'Aix « Blonde » La Petite Aixoise Bière du pays d'Aix « Blanche » La Petite Aixoise Bière du pays d'Aix « Ambré » La Petite Aixoise	5€ 5€ 5€
BRASSERIE LA VIEILLE MULE : Bière Blonde « La Mulette » La Vieille Mule Bière Blanche « La blanche Mule » La Vieille Mule Bière Ambrée La Vieille Mule Bière IPA « La Hop Hop Hop » La Vieille Mule	5€ 5€ 5€ 5€
BRASSERIE SAINT FEUILLEIN : Bière blonde Belge « Saison » Saint Feuillen	5€
BRASSERIE QUEUE DE CHARRUE : Bière blonde Belge « Triple » Queue de Charrue	5€

DOMAINE DE
ROQUEROUSSE
Salon-de-Provence

04 90 59 50 11 - reception@domainederoquerousse.com
Route Jean Moulin - 13300 Salon-de-Provence

www.domainederoquerousse.com