

LE POTAGER DU ROCH

X

VILEBREQUIN



28, rue Saint-Roch, 75001, Paris



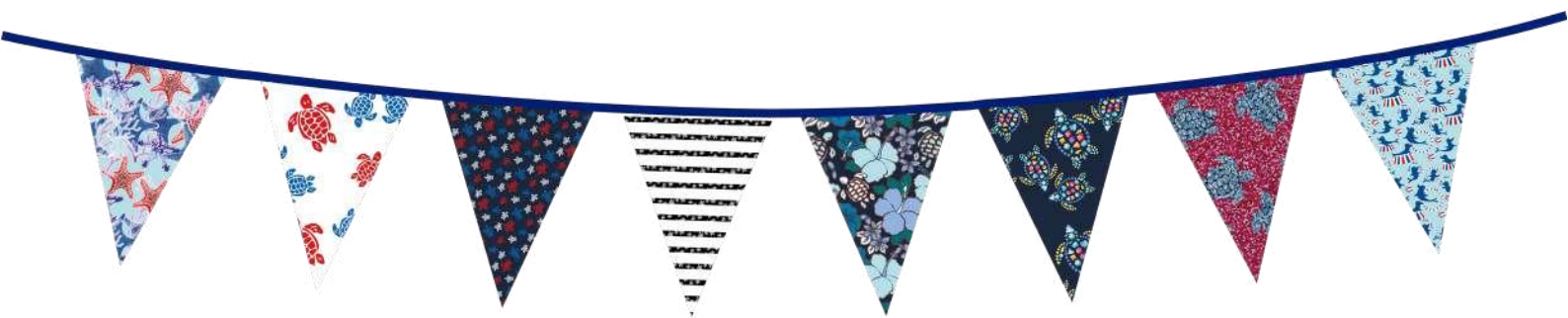
« Le plaisir se ramasse, la joie se cueille et le bonheur se cultive »

Bouddha

Le POTAGER DU ROCH accueille pour la saison estivale l'iconique Maison VILEBREQUIN. Dès le lundi 27 mai prochain, Le Roch Hôtel & Spa, niché entre la Place Vendôme et le Jardin des Tuileries, vous invite à venir découvrir son nouveau POTAGER, perché sur sa terrasse suspendue, à l'abri des bruissements du monde.

Cette année encore, ce lieu bucolique planté d'herbes aromatiques, de légumes et de fleurs d'été, vous entraîne vers un voyage immobile, serein et ensoleillé, une exquise flânerie bercée par le ruissellement de la fontaine, où les effluves des végétaux et autres floraisons enlacent les sens et où le bourdonnement des insectes rivalisent joyeusement avec le chant des oiseaux.

Le POTAGER du Roch Hôtel & Spa x VILEBREQUIN est le cadre idyllique pour se ressourcer, un écrin de verdure à ciel ouvert qui vous donne rendez-vous avec le soleil, et un certain art de vivre French Riviera.

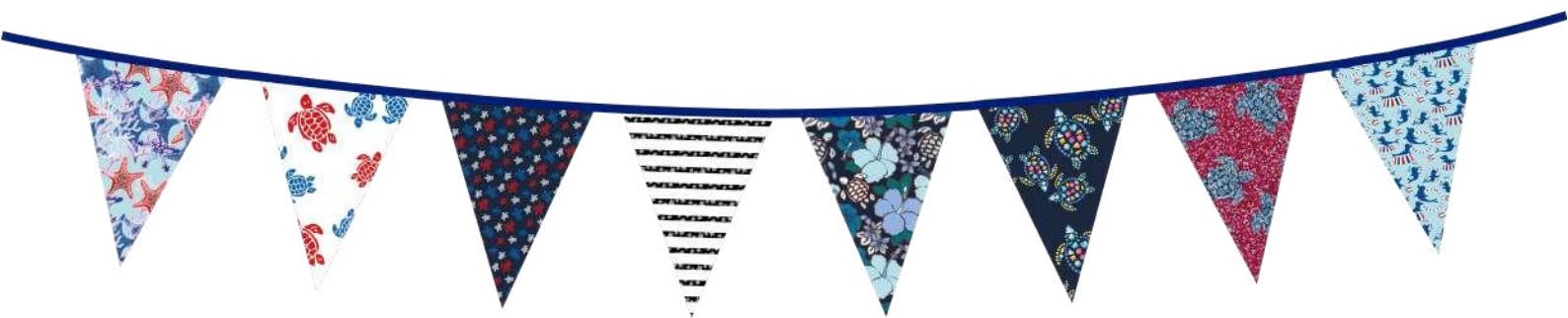


Le POTAGER du Roch Hôtel & Spa x VILEBREQUIN met Cap au Sud, avec une carte aux accents délicieusement méditerranéens.

Pour célébrer le retour de l'été, le Chef Frédéric Lyardélabore une carte gourmande et colorée qui place au cœur de l'assiette les saveurs du Sud, ses légumes du POTAGER, ses plantes aromatiques et ses fruits gorgés de soleil. C'est une promenade gustative qui se dessine autour de produits au sourcing irréprochable, dans le respect du rythme des saisons, pour une cuisine responsable et conviviale.

Le bar, quant à lui, propose une carte séduisante de cocktails signatures avec notamment une création originale spécialement imaginée pour VILEBREQUIN, le TURTLE SPLASH, aux notes de lavande.

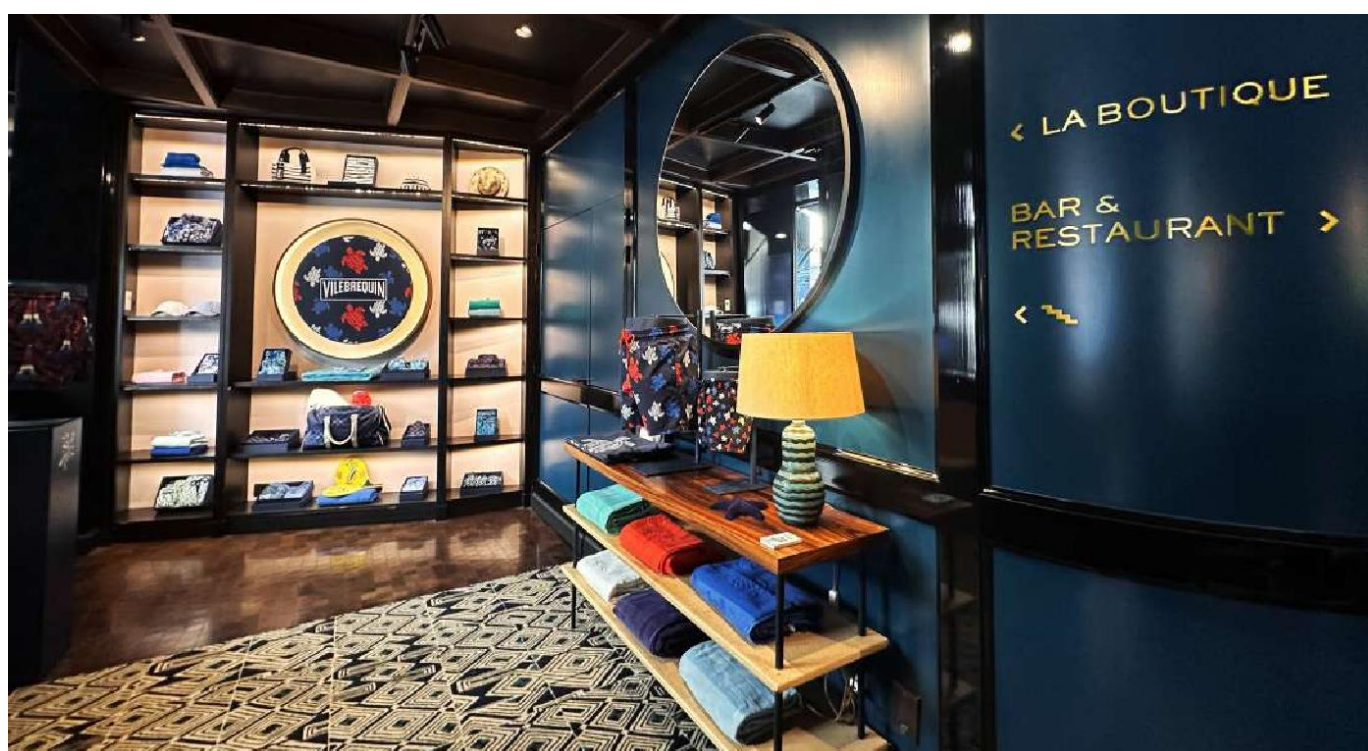




Pour apprécier ce farniente, Le POTAGER se pare des couleurs VILBREQUIN qui décorent pour l'occasion le bar, la terrasse et les tenues des équipes avec élégance.

Enfin, le pop-up du Roch Hôtel & Spa expose une sélection de costumes balnéaires VILBREQUIN, disponibles à la vente dans la boutique située au 17 rue de la Paix, Paris 2ème.

Une excellente opportunité de découvrir ou redécouvrir la très belle piscine du Roch Hôtel & Spa lors d'un après-midi, vêtu d'un modèle d'exception de la célèbre marque de maillots de bain.







Née de l'histoire d'amour entre Yvette et Fred sur la plage de Moorea, l'aventure Vilebrequin débute à St-Tropez dans les années 70. Depuis plus de 50 ans, ses maillots de bain de luxe sont devenus bien plus qu'une référence, un art de vivre élégant et décontracté qui se transmet de génération en génération. Inspirant joie de vivre et liberté d'esprit, comment Vilebrequin fait-il pour garder le cap ? Entre technologie innovante, matières inédites, savoir-faire unique et préservation des océans, la Maison réinvente sans cesse ses archives tout en œuvrant pour la planète. Sous le soleil, elle donne jour à des collections intemporelles, un brin frivoles et surtout idéales pour les vacances.

La flotte Vilebrequin unit également son excellence à la Française à celle de créatifs du monde entier : de Jean-Charles de Castelbajac à Shelter, la Maison prend le large Outre-Atlantique en s'associant à HighSnobiety, Deux Femmes Noires ou encore Kenny Scharf, marquant à jamais l'histoire du vêtement estival et de son emblématique maillot.



À retrouver au pop-up du Roch Hôtel & Spa



LA CARTE DU POTAGER



FRENCH RIVIERA

Entrées
Plats
Desserts

28 rue Saint-Roch, 75001 Paris



ENTRÉES

Soupe froide de légumes de saison - 12€ 
Cold seasonal vegetable soup

Poivrons et artichauts marinés, tapenade - 14€ 
Marinated peppers and artichokes, tapenade

Œuf bio croustillant, légumes croquants, sauce émulsionnée au sésame noir - 14€ 
Crispy organic egg, crunchy vegetables, black sesame emulsified sauce

Carpaccio de thon de méditerranée - 18€
Mediterranean tuna carpaccio

Burrata des Pouilles, tomates cerises à peine rôties - 15€ 
Pugliese burrata with roasted cherry tomatoes





PLATS

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

Gnocchis et épinards poêlés, brousse de brebis, pignons de pins grillés et menthe fraîche - 24€
Fried gnocchi and spinach, sheep's milk cheese, toasted pine nuts and fresh mint

Salade Niçoise - 24€
Niçoise salad

VIANDES

Tartare de bœuf taillé au couteau et son mesclun - 28€
Knife-cut beef tartar with mesclun salad

Suprême de volaille, aubergines et panisses, jus aux piquillos - 32€
Chicken supreme, eggplant and panisses, piquillo juice

Sauté de veau aux olives, légumes du potager - 28€
Sauté of veal with olives and garden vegetables

POISSONS

Filet de daurade à la plancha, ratatouille et sauce rouille - 34€
Fillet of sea bream a la plancha, ratatouille and rouille sauce

Poulpe grillé légumes du soleil et crème froide aux herbes - 32€
Grilled octopus with sun vegetables and cold herb cream



DESSERTS

Planche de fromages affinés de la « Fromagerie du Louvre » - 14€
Mature cheese board

Soufflé au chocolat, crème froide au sésame - 14€
Chocolate soufflé, cold sesame cream

Tarte aux fruits du jour - 12€
Fruit tart of the day

Cheesecake - 14€
Cheesecake

Salade de fruits frais coupés minute, bouillon hibiscus et thé noir - 13€
Fresh fruits salad with hibiscus broth and black tea

Tarte Tropézienne - 12€
Tropezienne tart

Glaces et sorbets « Maison 28 » - 11€
« Maison 28 » ice creams and sorbets



@restaurantmaison28



LES COCKTAILS SIGNATURES DU POTAGER



COCKTAILS - 20€

TURTLE SPLASH



En collaboration avec Vilebrequin

Gin Albireo aux agrumes, absynthe, curaçao, sirop de lavande
Albireo citrus gin, absinthe, curaçao, lavender syrup

9 cl

MAISON 28

Gin Botanist, porto sandeman, sirop de rose, jus de fraise
Botanist gin, sandeman port, rose syrup, strawberry juice

9 cl

BASIL-TIN

Gin Citadelle, Saint-Germain, feuille de basilic
Citabelle gin, Saint-Germain, basil leaf

9 cl

FLORA-DORA

Gin Hendrick's Flora Dora, sirop de fleur de sureau, ginger ale, citron vert
Hendrick's Flora Dora gin, elderflower syrup, ginger ale, lime

15 cl

CHERRY-CHERIE

Vodka Mamont, Cherry Brandy, jus de cranberry, romarin
Mamont Vodka, Cherry Brandy, cranberry juice, rosemary

15 cl

DOUBLE CASK

Whisky Macallan 12 ans d'âge, jus de pomme, liqueur de myrte
Macallan 12-year-old whisky, apple juice, myrtle liqueur

15 cl



LE MENU DÉJEUNER DU POTAGER



L'ARDOISE DU JOUR

ENTRÉE

Au choix

Deux propositions d'entrées

PLATS

Au choix

Deux propositions de plats

DESSERTS

Au choix

Deux propositions de desserts

Entrée - plat ou plat - dessert : 35€

Entrée - plat - dessert : 41€

Le menu de L'Ardoise est renouvelé de manière hebdomadaire



LE GOÛTER DU POTAGER



Entre 15h00 et 18h00
From 3pm until 6pm

Tarte au citron - 6€
Lemon tart

Tarte aux fruits rouges - 6€
Red fruits tart

Chou au caramel beurre salé - 6€
Salted caramel chou

Chou praliné - 6€
Praline flavor chou

Cake au citron - 8€
Lemon cake

Cake au chocolat - 8€
Chocolate cake

Assortiment de mignardises (trois pièces) - 8€
Assortment of mignardises (three pieces)

LE POTAGER DU ROCH



À partir du 27 mai 2024

La terrasse est ouverte :

Pour le déjeuner du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

Pour le dîner du mardi au samedi dès 20h00

Pour le goûter de 15h00 à 18h00 tous les jours

Pour l'apéritif de 18h00 à 20h00 tous les jours

Lien vers les photos de la terrasse :

https://drive.google.com/drive/folders/1Fuqx7bno1AyrbmVfnL9Vj21b9A_L907?usp=sharing

INFORMATIONS :

WWW.LEROCH-HOTEL.COM

LE ROCH HÔTEL & SPA

28, rue Saint-Roch - 75001 PARIS

+33 1 70 83 00 00 - direction@leroch-hotel.com

