



## Entrées. Starters

- Velouté de châtaignes et straciatella, condiment au vinaigre balsamique 19 €  
*Straciatella and chestnuts velouté, balsamic vinegar condiment*
- Foie gras de canard confit, coing aux épices, pain toasté 27 €  
*Duck foie gras confit, toasted bread and spiced quince*
- Gravlax de truite du Cians aux épices, condiment clémentine et noisette 23 € ✨  
*Cians river trout gravlax with spices, clementine and hazelnut condiment*
- Burratina des Pouilles aux épices douces, courge butternut et pois chiches 22 € ✓  
*Burratina di Puglia with sweet spices, butternut squash and chickpeas*
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade 21 € ✓  
*Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds*
- Pâté en croûte du moment accompagné de ses pickles 25 €  
*Our signature and seasonal pâté en croûte, homemade pickles*

## Terre. Land

- Filet de boeuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison, sauce au poivre 42 €  
*Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables, peppercorn sauce*
- Volaille Terre de Toine rôtie aux épices Dukkah, jus à l'hibiscus et persil tubéreux confit 28 € ✨  
*Roasted local poultry with Dukkah spices, hibiscus juice and candied parsley*
- Epaule de cerf confite, jus au foie gras, poire pochée au vin rouge et purée de topinambours 29 €  
*Confit deer shoulder, foie gras juice poached pear in red wine and Jerusalem artichoke purée*
- Tartare de bœuf Charolais, pommes de terre de saison et légumes croquants 28 €  
*Charolais beef tartare, seasonal potatoes and crunchy vegetables*

## Mer. Sea

- Filet de Loup de la baie de Cannes, pulpe de vitelotte et condiment grenobloise 41 €  
*Local roasted seabass filet, vitelotte blue potato purée, grenobloise condiment*
- La pêche de Steeve Molinari comme une Bourride, rouille et petits croûtons 37 € ✨  
*Steeve Molinari catch of the day served as a Bourride, rouille sauce and croutons*
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, potimarron rôti et bouillon dashi au cidre 36 €  
*Scallops a la plancha, roasted pumpkin and cider dashi broth*

## Pâtes. Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette 34 € ✨ ✓  
*Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion*
- Linguini au homard bleu, bisque infusée à l'estragon 39 €  
*Blue Lobster linguini, tarragon infused bisque*

## Fromages. Cheese

- La sélection de fromages affinés de la Maison Nery 15 €  
*Artisan cheese plate from our cheesemonger and neighbor Monsieur Nery*

### ✓ PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toute nos viandes sont d'origine françaises. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté. · Alergene's list is available upon request. Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Sorry we do not accept cheques.

## le MENU PROMENADE

49 €

Velouté de châtaignes et straciatella, condiment au vinaigre balsamique  
*Straciatella and chestnuts velouté, balsamic vinegar condiment*

ou / or

Gravlax de truite du Cians aux épices, condiment clémentine et noisette  
*Cians river trout gravlax with spices, clementine and hazelnut condiment*

•

Noix de Saint-Jacques à la plancha, potimarron rôti et bouillon dashi au cidre  
*Scallops a la plancha, roasted pumpkin and cider dashi broth*

ou / or

Epaule de cerf confite, jus au foie gras, poire pochée au vin rouge et purée de topinambours  
*Confit deer shoulder, foie gras juice poached pear in red wine and Jerusalem artichoke purée*

•

Coings aux baies de genièvre, croustillant comme un granola  
*Quinces with juniper berries, crispy like a granola*

ou / or

Poire au pain d'épices, mousse légère au yaourt de brebis Bio, petit épeautre soufflé  
*Pear with gingerbread, light mousse with organic sheep yogurt, puffed small spelled*

### Formule déjeuner\*

Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner  
*Dish of the day / Today's dessert, served for lunch only* 28 €

Plat du jour · *Dish of the day* 18 €

Dessert du jour · *Today's dessert* 10 €

\*Hors fêtes, jours fériés et week-end  
*Not available on holidays and week-ends*

### LES PLATS "SIGNATURE" DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, chef exécutif du Negresco et du restaurant étoilé Le Chantecler. Au gré de ses rencontres, Virginie Basselot a sélectionné des produits locaux de la terre et de la mer qu'elle vous propose de découvrir dans certains de ses plats.

### Menu enfant

PLAT + DESSERT + BOISSON · MAINS + DESSERT + DRINK 18 €

PLATS · MAINS

Aiguillettes de poulet panées · *Chicken fingers*  
Filet de poisson blanc rôti · *White roasted fish filet*

Garniture au choix · *Garnish of your choice*  
Coquillettes, frites, légumes · *pasta, French fries or vegetables*

DESSERTS

Deux boules de glace ou sorbet au choix · *Two scoops of ice creams or sorbet of the moment*  
Moelleux au chocolat · *Chocolate moelleux*

## Desserts. Sweets

- La clémentine, biscuit à la farine de châtaigne, crémeux aux marrons confits 14 €  
*Clementine, chestnut flour biscuit, creamy candied chestnuts*
- Coings aux baies de genièvre, croustillant comme un granola 13 €  
*Quinces with juniper berries, crispy like a granola*
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, grué de cacao croustillant 15 € ✨  
*Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs*
- Le citron meringué à l'huile d'olive, crumble à la farine de pois chiches 14 €  
*Lemon meringue with olive oil, chickpea flour crumble*
- Millefeuille praliné noisette, condiment bergamote 15 €  
*Hazelnut praline millefeuille, bergamot condiment*
- Poire au pain d'épices, mousse légère au yaourt de brebis Bio, petit épeautre soufflé 13 €  
*Pear with gingerbread, light mousse with organic sheep yogurt, puffed small spelled*



## Nos Blancs. Our Whites

<b>FRAIS ET VIVIFIANTS · FRESH AND INVIGORATING</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine de Sulauze « Galinette » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	A♠		48€
Domaine Pinson - Chablis		13€	65€
Domaine Guiberteau - Saumur			82€
Domaine Hubert Lamy « La Princée » - St Aubin			110€
Domaine Santa Maria « Tra Noï » - IGP Ile de Beauté	A♠	9€	38€
Chateau de Roquefort « Petit Salé » - IGP Bouches du Rhône			52€
<b>FRUITÉS ET ÉPICÉS · FRUITY AND SPICY</b>			
Domaine de Toasc - Bellet	A♠	13€	65€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence		35€	56€
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♠	16€	80€
Château d'Or et Gueules - Costières de Nîmes	A♠		38€
Domaine Delaporte - Sancerre		13€	65€
Domaine Mélanie Pfister « Mel » - Alsace			68€

<b>RONDS ET AROMATIQUES · ROUND AND AROMATIC</b>			
Domaine Hervé Philippe - Mâcon Chardonnay			50€
Domaine Pinson « Mont de Milieu » - Chablis 1 <sup>er</sup> cru		19€	95€
Domaine Santa Maria - Patrimoine			50€
Domaine Gavoty « Clarendon » - Côtes de Provence	A♠		60€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♠		65€

## Nos Rouges. Our Reds

<b>FRUITÉS ET LÉGERS · FRUITY AND LIGHT</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine Antoine Olivier « Pinot Noir » - Bourgogne			70€
Domaine Delaporte - Sancerre		13€	65€
Domaine Delaporte « Silex » - Sancerre			72€
Domaine Santa Maria « Tra Noï » - IGP Ile de Beauté	A♠	9€	38€
Domaine Fondugues-Pradugues « Rouge d'été » - IGP Var	A♠		77€
Domaine de Sulauze « Les Amis » - Provence - Vin de France	A♠		51€
Château de Roquefort « Gueule de Loup » - IGP Bouches du Rhône			50€

<b>GOURMANDS ET GÉNÉREUX · GOURMAND AND GENEROUS</b>			
Domaine Santa Maria - Patrimoine	A♠		50€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence		12€ 35€	56€
Domaine de Toasc - Bellet	A♠	15€	75€
Domaine de Sulauze « Chapelle Laïque » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	A♠		88€
Château d'Or et de Gueules - Costières de Nîmes	A♠		38€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♠		69€
Château Le Puy « Emilien » - Bordeaux	A♠		88€

<b>PROFONDS ET STRUCTURÉS · DEEP AND STRUCTURED</b>			
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♠	18€	85€
Domaine Antoine Sanzay - Saumur Champigny	A♠	14€	70€
Château Clarisse - Castillon Côtes de Bordeaux			70€
Domaine François & Fils - Côte-Rôtie			120€
Château de Roquefort « Les Mûres » - Côtes de Provence			75€

## Nos Rosés. Our Rosés

<b>SUBTILS ET PLAISANTS · SUBTLE AND PLEASANT</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence		35€	58€
Domaine Gavoty « Récital » - Côtes de Provence	A♠		42€
Domaine Santa Maria « Tra Noï » - IGP Ile de Beauté	A♠	9€	38€

<b>FINS ET ÉLÉGANTS · THIN AND ELEGANT</b>			
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♠	13€	65€
Domaine de Toasc - Bellet	A♠	11€	55€

## Nos Bulles. Our Bubbles

<b>EXPRESSIVES · EXPRESSIVES</b>	12 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Deutz Blanc « Brut Classique »	18€	52€	105€
Champagne Deutz Brut Rosé	24€	68€	130€
Champagne Taittinger Blanc « Brut Prestige »			120€
Champagne Taittinger Brut « Prestige Rosé »		80€	140€
Champagne Vouette et Sorbée Blanc « Fidèle »			190€
Champagne Castelneau Blanc « Extra Brut »	22€		110€
Champagne Castelneau Rosé « Brut »			130€
Domaine Mélanie Pfister « Breit » - Crémant d'Alsace			65€

<b>CRÉMEUSES · CREAMY</b>			
Champagne Bollinger Blanc « Spécial Cuvée »			130€
Champagne Castelneau « Blanc de Blancs » 2007			140€
Champagne Bollinger Rosé			180€
Champagne Françoise Bedel Blanc « Dis Vin Secret »	A♠		130€
Champagne Castelneau Blanc « Solera »			130€
« Bulles rouges » de Madone - VMQ			58€

## Les apéritifs et les boissons

Pastis 51 / Ricard			4 cl / 8 €
Vin blanc cassis façon « Kir »			12 cl / 9 €
Porto blanc ou rouge			5 cl / 9 €
Suze / Martini / Campari			5 cl / 8 €
Prosecco DOCG Brut		12 cl / 10 € · 75 cl / 60 €	
Château Les justices - Sauternes		12 cl / 18 € · 75 cl / 140 €	
Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais			25 cl / 10 €
Jus d'orange, ananas, pamplemousse, mangue, pomme, passion, fraise, tomate			33 cl / 8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche			25 cl / 7 €
Pression « Socca Biera »			25 cl / 6 €
Pression « Socca Biera »			50 cl / 10 €
1664 / Heineken (Lager)			33 cl / 9 €
Lefte Blonde			33 cl / 10 €
Socca Biera			33 cl / 10 €
Heineken 0.0			33 cl / 8 €
Evian, Badoit rouge, Perrier			33 cl / 4 €
Evian, Acqua-Panna			75 cl / 8 €
Badoit rouge, San Pellegrino, Badoit verte			75 cl / 8 €
Chateldon			75 cl / 9 €

