



# R

## LA ROTONDE BRASSERIE CONTEMPORAINE

# la CARTE

NOVEMBRE 2023



### LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, cheffe exécutive 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.

## Entrées · Starters

- Les poireaux d'Agnès en vinaigrette et mimosa  27 €  
*Fondant leeks with a green vinaigrette and grated hard boiled eggs*
- Foie gras de canard confit, poire et safran de pays, pain toasté 31 €  
*Confit of duck foie gras, local pear and saffron, toast*
- Pêche du jour en crudo, calamansi et herbes iodées  28 €  
*Catch of the day in crudo, calamansi and iodised herbs*
- Œuf en meurette de la ferme Lavancia, champignons de saison, velouté de courge et pain croustillant 27 €  
*Lavancia farm egg Meurette, seasonal mushrooms, pumpkin velouté and crispy bread*
- Avocat et quinoa, sauce chimichurri, graines de grenade   25 €  
*Avocado and quinoa, chimichurri sauce, pomegranate seeds*
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32 €  
*Odeline farm's organic snails in parsley sauce*

## Terre · Land

- Filet de bœuf Charolais rôti, pomme crousti-fondante et jus à la moutarde de Brives 52 €  
*Roasted Charolais fillet of beef, fondant potatoes and Brives mustard jus*
- Volaille d'Eric et Marta, ris de veau en vol-au-vent  45 €  
*Eric and Marta's poultry and sweetbreads vol-au-vent*
- Veau façon Milanese, céleri et tomate en salade, olives Taggiasche 48 €  
*Milanese-style veal, celery and tomato salad, Taggiasche olives*
- Le lapin à la blette et pignon de pin farci, légumes de saison et crémeux de chou au lard 35 €  
*Chard and pine nut stuffed rabbit, seasonal vegetables and creamy cabbage purée with bacon*
- Fregola Sarda, les légumes du moment crus et cuits, vinaigrette aux agrumes  29 €  
*Sardinian fregola, raw and cooked seasonal vegetables, with a citrus vinaigrette*

## Mer · Sea

- Loup de la baie de Cannes, courge rôtie, pommes au beurre et écume de cidre de Normandie 47 €  
*Bass from the Bay of Cannes, roasted squash, buttered apples and Normandy cider froth*
- La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons  41 €  
*Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons*
- Poulpe rôti comme un tajine, olives vertes et boulgour 41 €  
*Tajine-style seared octopus with green olives and bulgur*
- Noix de Saint-Jacques rôties, topinambour, chou au dashi, sabayon citronné et shizo rouge 45 €  
*Seared scallops, Jerusalem artichoke cream, Brussels sprouts marinated in dashi and red shiso leaves*

## Pâtes · Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette   38 €  
*Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion*
- Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises 52 €  
*Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes*

## Desserts · Sweets

- Sélection de fromages de la maison Nery et condiments 17 €  
*Nery's cheese selection and condiments*
- Feuilletage caramélisé, crémeux caramel sobacha, comme un Saint-Honoré 18 €  
*Caramelised puff pastry, sobacha caramel cream, Saint-Honoré style*
- La cerise, mousse chocolat cardamome, sorbet griotte 18 €  
*The Cherry, cardamon chocolate mousse, Morello cherry sorbet*
- Crème au chocolat, compotée de bananes caramélisées et sorbet passion  16 €  
*Chocolate cream, caramelised banana compote and passion fruit sorbet*
- Baba au rhum aux saveurs d'agrumes et d'épices, compotée de coing et crème légère 14 €  
*Rum baba with a citrus and spice flavours, quince compote and light cream*
- Le café, crémeux noix et crème glacée noix caramélisées 16 €  
*Coffee biscuit, walnut cream, walnut tuile, caramelised walnut ice cream and coffee ganache*

## la FORMULE DÉJEUNER\*

Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner  
*Dish of the day + today's dessert, served for lunch only*  
39 €

Plat du jour · *Dish of the day*  
29 €

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

\*Hors fêtes, jours fériés et week-end / Selon les disponibilités.  
\*Not available on holidays and week-ends / Depending on availability.

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.  
*Our menus and prices are for information purposes only and may vary depending on the products and arrivals of the week. For any further information, we invite you to enquire with our team.*

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. · A full detailed allergens list is available on request.

Contient · Contains :  Plat Végétarien · Vegetarian Dish  Plat Végan · Vegan Dish

Toutes 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.  
*Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Please note that payments by cheques are not accepted.*