

## LE MOIS DE MAI

### LE MENU COUP DE CŒUR

39 €

#### ENTRÉES

Asperges tièdes, sauce hollandaise et oseille  
ou Cannelloni de crabe, sauce concombre aux épices

#### PLATS

Pluma de porc ibérique "Bellota", pommes de terre grenaille et ail confit  
ou Pavé d'espadon snacké, wok de légumes au tandoori

#### DESSERT

Dessert du jour de notre chef pâtissier Fabrice Didier

## LE SEMAINIER

### LES PLATS DU JOUR

19.5 €

### LES DESSERTS DU JOUR

9 €

Servis uniquement au déjeuner.

#### LUNDI

Escalope de veau viennoise  
ou Risotto safran petits pois  
Baba au rhum

#### MARDI

Lotte à l'armoricaine  
ou Couscous végétal  
Profiteroles

#### MERCREDI

Steak au poivre pommes Pont-Neuf  
ou Artichaut en barigoule, sarasin grillé, vinaigre balsamique  
Crème caramel

#### JEUDI

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche  
ou Tagliatelle fraîche au pistou  
Tarte citron meringuée

#### VENDREDI

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz  
ou Asperges vertes et quinoa gourmand, sauce à l'orange  
Ile flottante

#### SAMEDI

Tête de veau sauce ravigote en cocotte  
ou Gnocchi de blettes  
Crêpe flambée sauce Suzette

#### DIMANCHE

Gigot d'agneau à la rôtissoire, purée de pois cassés  
ou Aubergine farcie à la bonifacienne  
Millefeuille

## LES BOISSONS

### LE COCKTAIL DU MOIS

15 €

#### APÉRITIFS

Pastis de Nice "Le Père Gil" / Apéritifs anisés / <i>Aniseed aperitif</i>	4 cl / 8 €
Kir vin blanc / <i>White wine kir</i>	12 cl / 8 €
Porto blanc ou rouge / <i>White or red Porto</i>	5 cl / 9 €
Suze / Martini / Campari	5 cl / 8 €

#### JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICES & SODAS

Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais / <i>Fresh orange, grapefruit or lemon juice</i>	25 cl / 8 €
Jus d'orange, ananas, pamplemousse abricot / <i>Juice: orange, pineapple, grapefruit, apricot</i>	33 cl / 7 €
Jus de pomme, fraise, pêche, tomate / <i>Juice: apple, strawberry, peach, tomato</i>	33 cl / 7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche	25 cl / 7 €

#### BIÈRES / BEERS

Fischer / Kronenbourg / Heineken (Lager)	33 cl / 9 €
Leffe Brune / Leffe (Dark beer)	33 cl / 10 €

#### Eaux minérales / Mineral waters

Evian, Badoit rouge, Perrier	33 cl / 4 €
Evian, Badoit	75 cl / 7 €
Perrier	75 cl / 8 €
Chateldon	75 cl / 9 €

#### CAFÉTERIE

Expresso ou décaféiné "grande réserve" Malongo	6 €
Duo expresso ou décaféiné / goutte d'eau Evian 20 cl	7 €
Double expresso "grande réserve" Malongo	10 €
Cappuccino	9 €
Café au lait / <i>White coffee</i>	8 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	8 €
Lait chaud ou froid / <i>Hot or cold milk</i>	6 €
Thé nature, citron, lait (Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert)	6 €
Thé ou café glacé / <i>Ice tea or coffee</i>	8 €



# R

LA ROTONDE

BRASSERIE  
& BAR



# R

## LES ENTRÉES

<b>LA SOUPE AU PISTOU, LÉGUMES FRAIS ET PÂTES</b> <i>The local pesto soup</i>	12 €
<b>LA SOUPE DE POISSONS DE ROCHE , ROUILLE ET CROÛTONS</b> <i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	15 €
<b>ŒUF COCOTTE, POIVRON ET SAFRAN</b> <i>Baked egg, bell pepper, saffron</i>	12 €
<b>LA SALADE DE CEE, POIVRONS CORNE ET POIS CHICHE</b> <i>Sweet pepper and chickpea salad</i>	12 €
<b>CEVICHÉ DE DORADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT</b> <i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i>	18 €
<b>BURRATA DI BUFFALA, COURGETTES, CITRON ET BASILIC</b> <i>Burrata di buffala, local zucchini marinated with lemon and basil</i>	23 €
<b>LA SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE</b> <i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	22 €
<b>CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS</b> <i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	25 €
<b>FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY</b> <i>Duck foie gras, fruit chutney</i>	29 €
<b>LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°2 DE YVES PAPIN</b> <i>6 special n°2 Yves Papin's oysters</i>	39 €

## LES PÂTES & RISOTTO

<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES</b> <i>Creamy asparagus risotto</i>	28 €
<b>MERDA DI CAN</b> <i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i>	18 €
<b>PÂTES FRAÎCHES, SAUGE, TOMATES FRAÎCHES ET CÂPRES</b> <i>Fresh tomatoes, sage and capers pasta</i>	24 €

## LES POISSONS

<b>LE LOUP BIO GRILLÉ, GARNITURES AU CHOIX</b> <i>Grilled organic seabass fish</i>	46 €
<b>LA SOLE GRILLÉE, GARNITURES AU CHOIX</b> <i>Grilled sole fish</i>	49 €
<b>LE HOMARD BLEU RÔTI, GARNITURES AU CHOIX</b> <i>Roasted blue lobster</i>	68 €
<b>L'ÀÏOLI</b> <i>Poached cod fish, steamed vegetables flavored with the garlic</i>	25 €
<b>LES GAMBAS RÔTIES, QUINOA ET AVOCAT</b> <i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i>	28 €

## LES VIANDES

<b>POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE</b> <i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	28 €
<b>TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES</b> <i>Homemade beef tartar, french fries</i>	28 €
<b>FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE, POMME PURÉE</b> <i>Lyonnaise style veal liver, mashed potatoes</i>	32 €
<b>FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE</b> <i>Beef fillet, pommes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i>	39 €
<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE</b> <i>Roasted local rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i>	39 €
<b>LA CÔTE DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS (environ 300g)</b> <i>Roasted veal chop, pan fried mushrooms</i>	45 €

## ESPRIT DE PARTAGE

<b>LA SOCCA</b> À base de farine de pois chiche <i>Fried chick pea</i>	6 €
<b>LI PANNISA</b> Frites à base de farine de pois chiche <i>Chick pea pancakes</i>	8 €
<b>LA PISSALADIÈRA</b> Pâte à pain, oignons confits, anchois <i>Bread dough, confit onion, anchovies</i>	10 €
<b>SARDINETTE PORTOMAR</b> Pain toasté et beurre demi sel <i>Toasted bread served with salt butter</i>	14 €
<b>ASSORTIMENT NIÇOIS</b> La socca, li panissa, la pissaladèria	20 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>GRATIN DE BLETTES / Local chard gratin</b>	5 €
<b>POMME PURÉE / Mashed potatoes</b>	5 €
<b>FRITES FRAÎCHES / French fries</b>	5 €
<b>BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES / Seasonnal vegetables</b>	5 €
<b>HARICOTS VERTS / Green beans</b>	5 €
<b>RATATOUILLE / French ratatouille</b>	5 €

## LES DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE AU ROMARIN</b> <i>Rosemary crème brûlée</i>	13 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b> <i>Black chocolate mousse</i>	13 €
<b>TARTE TATIN</b> <i>Tarte tatin</i>	13 €
<b>PARIS - BREST</b> <i>Paris-Brest, praline cream with almond and hazelnut</i>	13 €
<b>TOURTE AUX BLETTES FAÇON JACQUES MÉDECIN</b> <i>Jacques Médecin's chard pie</i>	13 €
<b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES</b> <i>Fresh red berries platter</i>	19 €
<b>LA BOULE DE GLACE OU SORBET</b> Vanille, chocolat, calisson, praliné, noix de coco, caramel beurre salé, fraise, framboise, passion  <i>Vanilla, chocolate, calisson, praliné, coconut, salted caramel, strawberry, raspberry, passion fruit</i>	4 €

LA VIANDE BOVINE ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PLATS EST D'ORIGINE FRANÇAISE.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.