






R

## LES ENTRÉES

<b>SOUPE AU PISTOU, LÉGUMES FRAIS ET PÂTES</b> 	12 €
<i>Local pesto soup, vegetables, pasta</i>	
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS</b>	15 €
<i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	
<b>ŒUF COCOTTE, POIVRON ET SAFRAN</b>	12 €
<i>Baked egg, fondue of sweet peppers and tomatoes, saffron</i>	
<b>SALADE DE CEE, POIVRONS CORNE ET POIS CHICHE</b> 	12 €
<i>Sweet pepper and chickpea salad</i>	
<b>CEVICHÉ DE DORADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT</b>	18 €
<i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i>	
<b>BURRATA DI BUFALA, TOMATES, CITRON ET BASILIC</b>	23 €
<i>Burrata di bufala, tomatoes marinated with lemon and basil</i>	
<b>SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE</b> 	22 €
<i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	
Servie en entrée / Starter	16 €
<b>CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS</b>	25 €
<i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	
<b>FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY</b>	29 €
<i>Duck foie gras, chutney</i>	
<b>6 HUÎTRES SPÉCIALES N°2 DE YVES PAPIN</b>	39 €
<i>6 special n°2 Yves Papin's oysters</i>	

## LES PÂTES & RISOTTO

<b>RISOTTO CRÉMEUX, COURGETTES, FETA, OLIVES</b>	28 €
<i>Creamy zucchini, feta cheese and olives risotto</i>	
<b>MERDA DI CAN</b> 	18 €
<i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i>	
<b>FUSILLI, SAUGE, TOMATES FRAÎCHES ET CÂPRES</b>	24 €
<i>Fresh tomatoes, sage and Fusilli pasta</i>	

## LES POISSONS

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

## LES VIANDES

<b>POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE</b> 	28 €
<i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES</b>	28 €
<i>Beef tartar, french fries</i>	
<b>FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE, POMME PURÉE</b>	32 €
<i>Lyonnaise style veal liver, mashed potatoes</i>	
<b>FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE</b>	39 €
<i>Beef fillet, potatoes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i>	
<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE</b>	39 €
<i>Roasted rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i>	
<b>PICATTA DE VEAU, ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES</b>	38 €
<i>Veal picatta, rocket salad, parmesan and cherry tomatoes</i>	

## ESPRIT DE PARTAGE

<b>PETITE FRITURE, SAUCE TARTARE</b>	14 €
<i>Fried young fish, tartare sauce</i>	
<b>BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE</b> 	6 €
<i>Courgette flower fritters</i>	
<b>LI PANNISA</b> 	8 €
<i>Frites à base de farine de pois chiche Panisse (chickpea flour chips)</i>	
<b>PISSALADIÈRA</b> 	10 €
<i>Pâte à pain, oignons confits, anchois Bread dough, confit onion, anchovies</i>	
<b>ASSORTIMENT NIÇOIS</b> 	20 €
<i>Beignet de fleur de courgette, li panissa, la pissaladèria</i>	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>TAGLIATELLE</b> / <i>Tagliatelle pasta</i>	5 €
<b>POMME PURÉE</b> / <i>Mashed potatoes</i>	5 €
<b>FRITES FRAÎCHES</b> / <i>French fries</i>	5 €
<b>BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES</b> / <i>Seasonal vegetables</i>	5 €
<b>HARICOTS VERTS</b> / <i>Green beans</i>	5 €
<b>RATATOUILLE</b> / <i>French ratatouille</i>	5 €

# LES FROMAGES & DESSERTS

<b>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE VERTE</b>	16 €
<i>Cheese selection, green salad</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA CITRONELLE</b>	13 €
<i>Lemongrass baked custard</i>	
<b>TARTE AU CHOCOLAT</b>	13 €
<i>Chocolate tart</i>	
<b>TARTE TATIN</b>	13 €
<i>Tarte Tatin</i>	
<b>TARTE DU JOUR</b>	13 €
<i>Tart of the day</i>	
<b>GLACES OU SORBETS</b>	4 €/ BOULE
Glaces : chocolat, vanille, pistache, caramel, calisson, café	
Sorbets : fraise, framboise, mangue, citron	
<i>Chocolate, vanilla, pistachio, caramel, calisson, coffee ice cream</i>	
<i>Strawberry, raspberry, mango, lemon sorbet</i>	
<b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES</b>	19 €
<i>Fresh red berries platter</i>	

## LE MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 15 €

*Kid's menu - Until 12 years old*

### FILET DE POISSON

*Fish fillet*

ou **NUGGETS DE VOLAILLE**

or *Chicken nuggets*

ou **STEAK HACHÉ**

or *Minced beef steak*

ou **MINI BURGER**

or *Beef burger*

ou **TORTELLINI BEURRE OU TOMATES**

or *Tortellini pasta with butter or tomatoes*

**GARNITURES AU CHOIX** : purée, frites ou légumes de saison

*Choice of garnish: mashed potatoes, french fries or seasonal vegetables*

**GLACES / SORBETS OU BROWNIES AU CHOCOLAT**

*Ice cream / sorbets or chocolate brownies*

**SIROP À L'EAU AU CHOIX**

*Choice of syrup water*



LABELLISÉ CUISINE NISSARDE.



LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



Authentic Nice cuisine.



The beef is all of French origin.

Allergens on request.

Net prices, service included.

# LE MOIS DE JUILLET

## MENU COUP DE CŒUR / Inspiration menu

39 €

### ENTRÉES / Starters

Ombrine façon gravelax aux agrumes / *Grayling in gravlax style with citrus fruit*  
ou Pan con tomato, jambon cru / *Pan con tomato, cured ham*

### PLATS / Mains

Filet de Saint-Pierre, courgettes gratinées au parmesan, jus de tomate et basilic  
*Fillet of John Dory, courgette gratin with parmesan, tomato juice and basil*  
ou Onglet de veau, gnocchi poêlé aux légumes / *Veal Hanger steak, gnocchi stir-fried with vegetables*

### DESSERT / Desserts

Dessert du jour ou tarte du jour de notre Chef Pâtissier Fabrice Didier  
*Dessert or tart of the day from our pastry chef Fabrice Didier*

# LE SEMAINIER

## PLATS DU JOUR / Dish of the day

19.5 €

## DESSERTS DU JOUR / Dessert of the day

9 €

Servis uniquement au déjeuner / *Available lunchtime only*

### LUNDI / Monday

Escalope de veau milanaise / *Milanaise style veal escalope*  
ou Risotto safran petits pois / *Saffron and garden pea risotto*  
Vacherin framboise vanille / *Raspberry and vanilla iced meringue cake*

### MARDI / Tuesday

Lotte à l'armoricaine / *Armorican monkfish*  
ou Couscous végétal / *Vegetarian couscous*  
Cheese cake à la mûre / *Blackberry cheesecake*

### MERCREDI / Wednesday

Steak au poivre pommes Pont-Neuf / *Peppered steak with Pont-Neuf potatoes*  
ou Artichaut en barigoule, sarasin grillé, vinaigre balsamique  
*or Artichoke barigoule with grilled buckwheat and balsamic vinegar*  
Flan à la vanille / *Vanilla custard tart*

### JEUDI / Thursday

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche / *Stuffed squid with sepia rice*  
ou Tagliatelle fraîche au pistou / *Fresh tagliatelle with pistou*  
Mousse au chocolat noir / *Dark chocolate mousse*

### VENDREDI / Friday

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz / *Breaded fillet of whiting with tartare sauce and rice*  
ou Tomates multicolores, quinoa gourmand et thym citron  
*or Multi-colored tomatoes with gourmet quinoa and lemon thyme*  
Ile flottante / *Ile flottante*

### SAMEDI / Saturday

Osso bucco, fusili / *Osso buco with fusilli*  
ou Aubergine farcie à la bonifacienne / *Bonifacio style stuffed aubergine*  
Clafoutis aux fruits de saison / *Clafoutis with the season's fruit*

### DIMANCHE / Sunday

Gigot d'agneau à la rôtissoire, purée de pois cassés / *Spit-roast leg of lamb with split pea purée*  
ou Haricot Borlotti en fricassée, légumes confits / *Fricassée of Borlotti beans with preserved vegetables*  
Millefeuille traditionnel / *Traditional millefeuille*

# LES BOISSONS

**COCKTAIL DU MOIS** / *Month's cocktail* 15 €

**COCKTAIL SIGNATURE** / *signature cocktail*

**CAROUSSEL 2.0** 19 €

Oligin, Suze, Lillet blanc, romarin frais

## APÉRITIFS

Pastis de Nice "Le Père Gil" / Apéritifs anisés / *Aniseed aperitif* 4 cl / 8 €

Kir vin blanc / *White wine kir* 12 cl / 14 €

Porto blanc ou rouge / *White or red Porto* 5 cl / 9 €

Suze / Martini / Campari 5 cl / 8 €

## JUS DE FRUITS & SODAS

 / *Fruit juices & Sodas*

Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais / *Fresh orange, grapefruit or lemon juice* 25 cl / 8 €

Jus d'orange, ananas, pamplemousse abricot / *Juice: orange, pineapple, grapefruit, apricot* 33 cl / 7 €

Jus de pomme, fraise, pêche, tomate / *Juice: apple, strawberry, peach, tomato* 33 cl / 7 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche 25 cl / 7 €

## BIÈRES

 / *Beers*

Fischer / 1664 / Kronenbourg / Heineken (Lager) / Socca Bièra 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 €

Double expresso "grande réserve" Malongo 10 €

Cappuccino 9 €

Café au lait / *White coffee* 8 €

Chocolat chaud / *Hot chocolate* 8 €

Lait chaud ou froid / *Hot or cold milk* 6 €

Thé nature, citron, lait (Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert) 6 €

Thé ou café glacé / *Ice tea or coffee* 8 €



# R

LA ROTONDE

BRASSERIE  
& BAR