



R

LES ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS	15 €
<i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	
SALADE DE POULPE À LA NIÇOISE 	17 €
<i>Octopus salad à la niçoise</i>	
CEVICHÉ DE DAURADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT	18 €
<i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i>	
SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE 	20 €
<i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	
Servie en entrée / Starter	12 €
ASSORTIMENT NIÇOIS À PARTAGER 	20 €
<i>Trucha, li panissa, la pissaladèria</i>	
BURRATA DI BUFALA, CHAMPIGNONS ACIDULÉS ET RIQUETTE	21 €
<i>Burrata di bufala, marinated mushrooms, riquette salad</i>	
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS	25 €
<i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY	27 €
<i>Duck foie gras, chutney</i>	
HUÎTRES SPÉCIALES N°2 KRYSTALE DE NORMANDIE	39 €
<i>Special n°2 Krystale oysters from Normandy</i>	

LES VIANDES

POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE 	26 €
<i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE, POMME PURÉE	26 €
<i>Pork chop charcutière, mashed potatoes</i>	
TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES	28 €
<i>Beef tartar, french fries</i>	
PICATTA DE VEAU, ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES	35 €
<i>Veal picatta, rocket salad, parmesan and cherry tomatoes</i>	
FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE	39 €
<i>Beef fillet, potatoes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i>	
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE	39 €
<i>Roasted rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i>	

LES POISSONS

AÏOLI 	25 €
<i>Poached cod fish, steamed vegetables flavored with the garlic</i>	
GAMBAS RÔTIES, QUINOA ET AVOCAT EN SALADE	30 €
<i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i>	
LOUP BIO GRILLÉ, GARNITURES AU CHOIX	39 €
<i>Grilled organic seabass fish, choice of garnish</i>	
DAURADE GRILLÉE, GARNITURES AU CHOIX	39 €
<i>Grilled bream fish, choice of garnish</i>	
HOMARD BLEU RÔTI, GARNITURES AU CHOIX	68 €
<i>Roasted blue lobster, choice of garnish</i>	

LES PÂTES & RISOTTO

MERDA DI CAN 	18 €
<i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i>	
TROFIE AU GORGONZOLA, SPECK ET NOIX	24 €
<i>Trofie pasta with gorgonzola cheese, speck and walnuts</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	28 €
<i>Mushroom risotto</i>	

MENU COUP DE CŒUR / Inspiration menu 39 €

ENTRÉES / Starters

- Velouté de châtaigne, voile de parmesan
Cream of chestnut soup with a thin veil of parmesan
- ou Croustillant de boudin noir, pomme verte et mâche
or Crispy black pudding with green apple and lambs' lettuce

PLATS / Mains

- Daurade coryphène façon grenobloise, navet confit
Dolphinfish à la grenobloise with turnip confit
- ou Plat de côte de boeuf, sauce barbecue et pomme grenaille rôtie
or Rib steak, barbecue sauce and roast baby potatoes

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

LES FROMAGES & DESSERTS

GLACES OU SORBETS	4 €/ BOULE
Glaces : chocolat, vanille, pistache, caramel, calisson, café Sorbets : fraise, framboise, mangue, citron <i>Ices: chocolate, vanilla, pistachio, caramel, calisson, coffee</i> Sorbets: strawberry, raspberry, mango, lemon	
TARTE DU JOUR / Tart of the day	9 €
CRÈME BRÛLÉE AU YUZU / Baked yuzu custard	11 €
TARTE TATIN / Tarte tatin (fruit tart)	11 €
GOURMANDISE CHOCOLAT, CACAHUËTES / Chocolate and peanut sweetmeat	13 €
ASSIETTE DE FRUITS / Plate of fresh fruit	16 €
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE VERTE / Cheese selection, green salad	16 €

LE MOIS DE NOVEMBRE

FORMULE DÉJEUNER / Lunch formula

28.5 €

PLAT + DESSERT DU JOUR du semainier + **CAFÉ** / Main + dessert of the day + coffee

Servis uniquement au déjeuner / Available lunchtime only

PLATS DU JOUR / Dish of the day

19.5 €

DESSERTS DU JOUR / Dessert of the day

9 €

LUNDI / Monday

Tranche d'agneau grillée au thym, gratin de pommes de terre

Grilled slice of lamb with thyme, potatoes gratin

ou Risotto safran petits pois / or Saffron and garden pea risotto

Choux crème à la noisette / Hazelnut cream puff

MARDI / Tuesday

Lotte à l'armoricaine / Armorican monkfish

ou Légumes de saison et semoule aux parfums d'Orient

or Vegetables in season with Eastern-flavoured

Verrine banoffee / Banoffee verrine

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

Brioche à la fleur d'oranger comme une tarte tropéziennne

Orange blossom brioche in tarte tropeziennne style

JEUDI / Thursday

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche / Stuffed squid with sepia rice

ou Tagliatelle fraîche au pistou / or Fresh tagliatelle with pistou

Tarte au citron meringuée / Lemon meringue pie

VENDREDI / Friday

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz

Breaded fillet of whiting with tartare sauce and rice

ou Tofu snacké, boulgour aux herbes fraîches

or Seared tofu, bulgur with fresh herbs

Moelleux à la châtaigne / Moist chestnut cake

SAMEDI / Saturday

Osso bucco, fusilli / Osso buco with fusilli

ou Aubergine farcie à la bonifacienne

or Bonifacio style stuffed aubergine

Chocolat au lait et praliné comme un rocher

Milk chocolate and praline like a Ferrero rocher

DIMANCHE / Sunday

Poulet rôti, purée de pommes de terre

Roast chicken, mashed potatoes

ou Haricot Borlotti en fricassée, légumes confits

or Fricassée of Borlotti beans with preserved vegetables

Millefeuille traditionnel / Traditional millefeuille

ESPRIT DE PARTAGE

TRUCHA 	6 €
<i>Trucha</i>	
LI PANNISA 	8 €
Frites à base de farine de pois chiche <i>Panisse (chickpea flour chips)</i>	
PISSALADIÈRA 	10 €
Pâte à pain, oignons confits, anchois <i>Bread dough, confit onion, anchovies</i>	
PETITE FRITURE, SAUCE TARTARE	14 €
<i>Fried young fish, tartare sauce</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 BROWNIE AU CHOCOLAT

Ice cream / sorbets or chocolate brownie cake

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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Authentic Nice cuisine.



The beef is all of French origin.

Allergens on request.

Net prices, service included.

Excessive drinking is harmful to your health. Please drink responsibly.

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 €
Suze / Martini / Campari 5 cl / 8 €
Kir vin blanc / *White wine kir* 12 cl / 9 €
Porto blanc ou rouge / *White or red Porto* 5 cl / 9 €

JUS DE FRUITS & SODAS / *Fruit juices & Sodas*

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

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 €
San Pelegrino 75 cl / 8 €
Chateldon 75 cl / 9 €

CAFÉTERIE

Expresso ou décaféiné "grande réserve" Malongo 5 €
Lait chaud ou froid / *Hot or cold milk* 6 €
Thé nature, citron, lait (Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert) 6 €
Café au lait / *White coffee* 8 €
Chocolat chaud / *Hot chocolate* 8 €
Thé ou café glacé / *Ice tea or coffee* 8 €
Cappuccino 9 €
Double expresso "grande réserve" Malongo 10 €



R

LA ROTONDE

BRASSERIE
& BAR