


ENTRÉES

SOUPE DE POISSON DE STEEVE POMME DE TERRE RATTE AU SAFRAN	15€
 OEUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DE PARIS ET TRUFFE NOIRE FRAÎCHE	23€
SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE, RÉMOULADE DE CÉLERI ET BETTERAVE EN PICKLES	23€
GAMBAS RÔTIES, QUINOA, AVOCAT ET SAUCE CHIMICHURRI	30€
 AUBERGINES FONDANTES AU MISO SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS	18€
 HUÎTRES N°2 KRISTALE EN GELÉE DE CONCOMBRE ET CRÈME YUZU	35€

VIANDES

POULET FERMIER TERRE DE TOINE AU TANDOORI CHOU AU GINGEMBRE ET BUTTERNUT	25€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, ÉPICES DOUCES, PURÉE DE POMMES DE TERRE (pour 2 personnes)	36 €/PERS.
FILET DE BOEUF, POMME DE TERRE RATTE ET CÉBETTES SAUCE BORDELAISE ET MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN	41€
POT AU FEU DE BŒUF EN COCOTTE, LÉGUMES FONDANTS	22€

POISSONS

SPAGHETTI AU HOMARD BLEU, BISQUE À L'ESTRAGON	35€
BOURRIDE DE POISSONS, JEUNES FENOUILS ET SAUCE AÏOLI	33€
PAVÉ DE LOUP SAUVAGE EN CROÛTE DE NOIX JUS AUX LÉGUMES DU MOMENT	48€
 NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, CÉLERI ET POMME VERTE FAÇON RISOTTO	35€

RIZ


 RISOTTO ARBORIO AUX SHIITAKE ET CÉBETTES	28€
--	-----

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. 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.

FROMAGES

FROMAGES DE SAISON AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE DU CARRÉ D'OR	18€
---	-----

DESSERTS

ANANAS RÔTI, CRÈMEUX DE CHEESE CAKE ET STREUSEL AU CHOCOLAT ÉPICÉ	14€
 CHOCOLAT NOIR, CARAMEL ET CACAHUËTES BISCUIT AU GRUÉ DE CACAO	15€
MOUSSE LÉGÈRE AUX MARRONS, MERINGUE ET CASSIS COMME UN MONT BLANC	11€
CITRON BIO DE PAYS CONFIT ET GIVRÉ MERINGUE AUX BAIES DE SANCHO	13€



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 NIÇOIS DE LA TERRE ET DE LA MER QU'ELLE VOUS PROPOSE DE DÉCOUVRIR DANS CERTAINS DE SES PLATS.

LA SOUPE DE POISSONS EST ÉLABORÉE AVEC LA PÊCHE DE STEEVE MOLINARI, UN DES DERNIERS PÊCHEURS DE NICE.

LE POULET FERMIER TERRE DE TOINE PROVIENT DE L'ÉLEVAGE DE LA FAMILLE PIERLA, ÉLEVEURS EN PAYS NIÇOIS.

LES FROMAGES SONT AFFINÉS POUR LE NEGRESCO PAR LA FROMAGERIE DU CARRÉ D'OR.

LES HUÎTRES KRISTALE ONT ÉTÉ ÉLEVÉES À GOUVILLE-SUR-MER EN NORMANDIE.



PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

COCKTAIL DU MOIS	15€
COCKTAIL SIGNATURE Caroussel 2.0	19€

APÉRITIFS

Pastis de Nice / Apéritifs anisés	4 cl / 8€
Kirvin blanc	12 cl / 8€
Porto blanc ou rouge	5 cl / 9€
Suze / Martini / Campari	5 cl / 8€

JUS DE FRUITS & SODAS

Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais	25 cl / 8€
Jus d'orange, ananas, pamplemousse abricot	33 cl / 7€
Jus de pomme, fraise, pêche, tomate	33 cl / 7€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche	25 cl / 7€

BIÈRES

Fischer / Kronenbourg / Heineken (Lager)	33 cl / 9€
Leffe Brune / Socca Biera	33 cl / 10€

EAUX MINÉRALES

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

CAFÉTERIE

Expresso ou décaféiné "grande réserve" Malongo	5€
Double expresso "grande réserve" Malongo	10€
Cappuccino	9€
Café au lait	8€
Chocolat chaud	8€
Lait chaud ou froid	6€
Thé nature, citron, lait (Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert)	6€
Thé ou café glacé	8€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 15€

Filet de poisson ou Nuggets de volaille ou Steak haché
ou Mini burger ou Tortellini beurre ou tomates
Garnitures au choix : purée, frites ou légumes de saison
Glaces / sorbets ou brownie au chocolat
Sirop à l'eau au choix