

ENTRÉES

CREVETTES BIO RÔTIES, QUINOA, AVOCAT & SAUCE CHIMICHURRI
ORGANIC ROASTED SHRIMPS, QUINOA, AVOCADO AND CHIMICHURRI DRESSING

30€

 **LÉGUMES DE CHEZ AGNÈS CRUS ET CUITS, VINAIGRETTE AUX HERBES**
MIXED LOCAL AND ORGANIC SEASONAL VEGETABLES, COOKED & RAW, HERBS VINAIGRETTE

18€

 **BURRATA DES POUILLES, AUBERGINES FUMÉES ET GRENADE DE PAYS**
PUGLIESE BURRATA CHEESE, SMOKY EGGPLANTS AND POMEGRANATE

23€

 **TARTARE DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE AU PONZU ET CORIANDRE**
LOCAL SEABASS TARTARE INFUSED WITH PONZU AND CORIANDER

19€

 **LES LENTILLES DE ST FLOUR EN SALADE AU BASILIC ET LARD CROUSTILLANT**
ST FLOUR LENTILS SALAD WITH BASIL AND CRISPY LARDO

15€

RIZ ET PÂTES

SPAGHETTI AU HOMARD BLEU, BISQUE À L'ESTRAGON
LOBSTER SPAGHETTI, TARRAGON BISQUE

32€

 **RISOTTO CRÉMEUX AUX GIROLLES ET JAMBON DE PAYS SECHÉ**
CREAMY RISOTTO WITH CHANTERELLES MUSHROOMS, DRIED CURED HAM

25€

VIANDES

 **POULET TERRE DE TOINE GRILLÉ AU TANDOORI, LÉGUMES VERTS ET POIS CASSÉS**
LOCAL FARM RAISED GRILLED CHICKEN TANDORII STYLE, SEASONAL GREEN VEGETABLES

25€

LE TARTARE DE BŒUF DE VIANDE CHAROLAISE, AU COUTEAU, POMMES FRITES
HAND CUT BEEF TARTARE CHAROLAIS, FRENCH FRIES

€28

FILET DE BŒUF LIMOUSIN SAUCE AU POIVRE, POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DU MOMENT
SEARED BEEF FILET LIMOUSIN, GRENAILLE POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES

41€

LES PETITS FARCIS NICOIS ET LEGUMES CROQUANTS DE LA FERME LAVANCIA
NICOISE STYLED STUFFED LOCAL AND SEASONAL VEGETABLES SERVED WITH ORGANIC RAW AND COOKED VEGETABLES

28€

POISSONS

HOMARD BLEU ENTIER, PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF
WHOLE BLUE LOBSTER, CHEF'S PREPARATION

60€

 **POISSON DU JOUR DE STEEVE PRÉPARÉ COMME UNE BOURRIDE**
LOCAL FRESHLY CAUGHT FISHES OF THE DAY PREPARED « BOURRIDE » STYLE

33€

FILET DE LOUP BIO RÔTI, COURGETTES DE NICE ET VIERGE AUX AGRUMES
ROASTED BRANZINO, LOCAL ZUCCHINIS, MEDITERRANEAN VIERGE & CITRUS DRESSING

36€

POULPE DE ROCHE EN FRICASSÉ, HOUMOUS ET OLIVES
ROCK OCTOPUS FRICASSÉ, CHICKPEA PUREE AND OLIVES

25€

FROMAGES

FROMAGE DE SAISON AFFINÉ
PAR LA FROMAGERIE DU CARRÉ D'OR
SEASONAL CHEESE SELECTED BY OUR LOCAL CHEESE ARTISAN

18€

DESSERTS

TARTE AU FLAN À LA VANILLE DE TAHITI, SAUCE CARAMEL
TAHITIAN VANILLA CUSTARD FLAN WITH CARAMEL SAUCE

10€

 **CHOCOLAT NOIR, CARAMEL ET CACAHUËTES**
BISCUIT AU GRUÉ DE CACAO
DARK CHOCOLATE, CARAMEL AND PEANUTS COCOA NIB BISCUIT

19€

COUPE GLACÉE DU JOUR Ou ASSORTIMENT 3 BOULES AU CHOIX
ICE CREAM BOWL OF THE DAY

14€

FRAISES DE PAYS ET CREME A LA VANILLE DE MADAGASCAR
COMME UN FRAISIER
ORGANIC AND LOCALLY FARMED STRAWBERRIES SHORTCAKE

14€

NOTRE ASSIETTE DE FRUITS
OUR FRUIT PLATTER

15€

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 BOURRIDE 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 MARTIN, ÉLEVEURS EN PAYS NIÇOIS A PIERLA PLUS EXACTEMENT.

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

LES LEGUMES DE CHEZ AGNES ET RENAUD PAPONE SONT DELICATEMENT CULTIVÉS DANS LEUR FERME LAVANCIA A PUGET-THENIERS SUR LES HAUTEURS DE NICE.

 **PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH**

COCKTAILS ET BOISSONS



NIZZA MARGARITA	19 €
TEQUILA JOSE CUERVO BLUE AGAVE, GRAND MARNIER CITRON VERT - SIROP D'AGAVE	
PROM'PASSION	16 €
VODKA INFUSEE A LA MANGUE - FRUIT DE LA PASSION CITRON VERT - SUCRE DE CANNE	

CAFÉTERIE / COFFEES

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ "GRANDE RÉSERVE" MALONGO	5 €
DOUBLE EXPRESSO "GRANDE RÉSERVE" MALONGO	10 €
CAPPUCCINO	9 €
CAFÉ AU LAIT	8 €
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	8 €
LAIT CHAUD OU FROID / HOT OR COLD MILK	8 €
THÉ, CITRON, LAIT (CEYLAN, DARJEELING, EARL GREY, THÉ VERT)	6 €

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans / Up to 12

25€ : ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON

20€ : ENTRÉE + PLAT + BOISSON - OU - PLAT + DESSERT + BOISSON

25€ : STARTERS + MAINS + DESSERT + DRINK

20€ : STARTERS + MAINS + DRINK - OR - MAINS + DESSERT + DRINK

ENTRÉE/STARTERS

CREVETTES SAUCE COCKTAIL / SHRIMP COCKTAIL **OU/OR** BURRATA
ET TOMATES CERISES / BURRATA CHEESE AND CHERRY TOMATOES

PLATS/MAINS

AIGUILLETES DE POULET PANÉ / CHICKEN FINGERS **OU/OR**

FILET DE POISSON BLANC RÔTI / WHITE ROASTED FISH FILET

GARNITURE AU CHOIX : COQUILLETES, FRITES, LÉGUMES /

GARNISH OF YOUR CHOICE : PASTA, FRENCH FRIES OR VEGETABLES

DESSERTS/DESSERTS

DEUX BOULES DE GLACE OU SORBET AU CHOIX / TWO SCOOPS OF
ICE CREAMS OR SORBET OF THE MOMENT **OU/OR** MOELLEUX AU
CHOCOLAT / CHOCOLATE MOELLEUX

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.

MENU 49 €

LE MENU PROMENADE à La Rotonde

ENTRÉES/STARTERS

Velouté glacé de courgette violon, straciatella et pistaches
Chilled local summer zucchini, straciatella and pistachios

Ou/or

Saumon mariné à la betterave et radis croquants
Salmon marinated beet carpaccio with crunchy radishes

PLATS/MAINS

Gigot d'agneau des Alpilles, crémeux de pois chiches au citron et dates

Leg of lamb from the Alpilles, creamy chickpeas with lemon and dates

Ou/or

Filet de daurade cuit au plat, pomme façon riviera et basilic
Local sea bass fillet, Riviera style potatoes and basil

DESSERTS

Tarte au Flan à la vanille de Tahiti, sauce caramel
Tahitian vanilla custard flan with caramel sauce

ou /or

Dessert du jour/ *Today's dessert*

FORMULE DÉJEUNER

28.5 €

LUNCH FORMULA

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR + CAFÉ

DISH OF THE DAY + TODAY'S DESSERT + COFFEE

Déjeuner seulement / *Lunch only*

PLAT DU JOUR

18 €

DISH OF THE DAY

DESSERT DU JOUR

10 €

TODAY'S DESSERT



R

LA ROTONDE

BRASSERIE
CONTEMPORAINE
MODERN EATERY



R