



Entrées. Starters

- Aubergine confite à l'huile d'argan, légumes d'Agnés croquant et robiola au citron ✓ 19 €
Eggplant confit in argan oil, crunchy local organic vegetables, lemon robiola cheese
- Foie gras de canard mi cuit, abricots et baie de Timut 25 €
Duck foie gras with Timut pepper and apricots
- Tartare de truite du Cian, tzatziki estragon menthe ✱ 23 €
Local trout tartare, tzatziki tarragon and mint
- Burratina des Pouilles et sablé au parmesan, jus de tomates de l'arrière pays ✓ 22 €
Burratina cheese from Puglia, crunchy parmesan cheese sablé, local tomatoes
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓ 19 €
Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds

Terre. Land

- Filet de bœuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison 42 €
Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables
- Volaille Terre de Toine rôtie au thym, poivrons confits et blé gourmand au persil plat ✱ 28 €
Local farmed raised poultry «Terre de Toine», candied peppers and gourmet wheat with flat-leaf parsley
- Cochon de race ancienne aux aromates, pulpe de patate douce et maïs croquant condiment tomate acidulé 29 €
Old-breed pig with herbs, sweet potato pulp and crunchy tangy tomato and corn condiment
- Tartare de bœuf Charolais, frites et légumes croquants 28 €
Charolais beef tartare, french fries and crunchy vegetables

Mer. Sea

- Filet de loup de la baie de Cannes rôti sur la peau, courgettes du pays à la badiane et sauce vierge 41 €
Local roasted seabass filet, country zucchini with star anise and virgin sauce
- Riso au parfum du sud, daurade de la baie de Cannes, mini gambas et calamars, sauce bravas 35 €
Sautéed rice flavored with the south, sea bream from the bay of Cannes, mini prawns and squid, bravas sauce
- Poulpe de roche à la plancha, romanesco aux noisettes et coulis d'herbes, polenta croustillante ✱ 28 €
Grilled rock octopus, romanesco with hazelnuts and herb coulis, crispy polenta

Pâtes. Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✱ ✓ 34 €
Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion
- Linguini au homard bleu, bisque infusée à l'estragon 39 €
Blue Lobster linguini, tarragon infused bisque

Fromages. Cheese

- La sélection de fromages affinés de la Maison Nery 15 €
Artisan cheese plate from our cheesemonger and neighbor Monsieur Nery

✓ PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toute nos viandes sont d'origine françaises. 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. · *Allergene's list is available upon request. Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Sorry we do not accept cheques.*

le MENU PROMENADE

49 €

- Aubergine confite à l'huile d'argan, légumes d'Agnés croquant et robiola au citron
Eggplant confit in argan oil, crunchy local organic vegetables, lemon robiola cheese
- ou / or
- Tartare de truite du Cian, tzatziki estragon menthe
Local trout tartare, tzatziki tarragon and mint
-
- Filet de loup de la baie de Cannes rôti sur la peau, courgettes du pays à la badiane et sauce vierge
Local roasted seabass filet, country zucchini with star anise and virgin sauce
- ou / or
- Cochon de race ancienne aux aromates, pulpe de patate douce et maïs croquants condiment tomate acidulé
Old-breed pig with herbs, sweet potato pulp and crunchy tangy tomato and corn condiment
-
- Pêche pochée et glace à la lavande, crème chantilly et meringues comme un vacherin
Poached peach and lavender ice cream, whipped cream and meringues like a vacherin
- ou / or
- Petits choux au chocolat noir, crémeux praliné, glace et sauce au chocolat onctueuse
Chocolate puff pastry, praline cremeux, ice cream and chocolate sauce

Formule déjeuner*

- Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner
Dish of the day / Today's dessert, served for lunch only 28 €
- Plat du jour · *Dish of the day* 18 €
- Dessert du jour · *Today's dessert* 10 €

*Hors fêtes, jours fériés et week-end
Not available on holidays and week-ends

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 locaux de la terre et de la mer qu'elle vous propose de découvrir dans certains de ses plats.

Menu enfant

- PLAT + DESSERT + BOISSON · MAINS + DESSERT + DRINK 18 €
- PLATS · MAINS
- Aiguillettes de poulet pané · *Chicken fingers*
- Filet de poisson blanc rôti · *White roasted fish filet*
- Garniture au choix · *Garnish of your choice*
- Coquillettes, frites, légumes · *pasta, French fries or vegetables*
- DESSERTS
- Deux boules de glace ou sorbet au choix · *Two scoops of ice creams or sorbet of the moment*
- Moelleux au chocolat · *Chocolate moelleux*

Desserts. Sweets

- Fraises et graines de chia à l'hibiscus, chocolat noir craquant 14 €
Strawberries and hibiscus infused chia seeds, crunchy chocolate leaves
- Framboises et crémeux au fromage frais, sablé et meringues craquantes 14 €
Raspberries and creamy cheese, shortbread and crunchy meringues
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, grué de cacao croustillant ✱ 15 €
Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs
- Pêche pochée et glace à la lavande, crème chantilly et meringues comme un vacherin 13 €
Poached peach and lavender ice cream, whipped cream and meringues like a vacherin
- Assortiment de fruits rouges, crème d'Isigny vanillée et Gavotte croustillante 15 €
Assortment of red berries, Isigny fresh vanilla cream, Gavotte crispy crepe



Vins rouges

PROVENCE / CORSE

	15 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Provence, « Prestige » Cht Minuty	10 €	30 €	50 €
Côtes de Provence, « Olivier » Clos Cibonne	♥	-	72 €
Côtes de Provence, « Excellence » Cht St-Maur	-	-	80 €
Côtes de Provence, « Clarendon » D. Gavoty	AB	-	85 €
Bandol, D. Terrebrune	♥	-	85 €
Bellet, D. Toasc (Vin de Nice)	AB ♥	15 €	75 €

BORDEAUX

Bordeaux, D. Les Justices	10 €	-	48 €
Bordeaux, « Emilien » Cht Le Puy	AB ♥	-	88 €
Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	-	-	80 €
Castillon Côtes de Bordeaux, Cht Clarisse	-	-	70 €

BOURGOGNE

Bourgogne « Pinot Noir », D. Olivier	♥	14 €	-	70 €
Savigny-lès-Beaunes 1er Cru « Les Peuillets », D. Olivier	♥	-	-	125 €
Chassagne Montrachet « Vieilles Vignes », B. Colin	-	-	-	120 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, D. Jamet	-	-	70 €
Côte-Rôtie, François et Fils	-	-	120 €
Saint-Joseph, J-C. Marsanne	17 €	-	85 €
Crozes-Hermitage, « Beaumont », D. Reynaud	AB ♥	-	62 €
Costières de Nîmes, Cht d'Or et de Gueules	9 €	-	46 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Fiefs Vendéens, « La Grande Pièce » T. Michon	AB ♥	-	-	98 €
Sancerre, D. Delaporte	13 €	-	65 €	
Saumur Champigny, A. Sanzay	AB ♥	14 €	-	70 €
Saumur Champigny, « Les Poyeux » A. Sanzay	AB	-	-	110 €

Vins blancs

PROVENCE / CORSE

	15 cl	50 cl	75 cl	
Côtes de Provence, « Prestige » Cht Minuty	-	30 €	50 €	
Côtes de Provence, « Grand Classique » D. Gavoty	♥	10 €	-	48 €
Côtes de Provence, « Empreinte » Cht des Anglades	-	-	65 €	
Côtes de Provence, « Excellence » Cht St-Maur	-	-	80 €	
Bellet, D. de Toasc (Vin de Nice)	AB	-	65 €	
Bandol, D. Terrebrune	♥	15 €	-	80 €

BOURGOGNE

Chablis, D. Pinson	♥	13 €	-	65 €
Chablis 1er Cru « Mont de Milieu », D. Pinson	19 €	-	95 €	
Saint-Aubin « La Princée », H. Lamy	♥	-	-	110 €
Viré Clessé, « Quintaine » D. Guillemot Michel	AB ♥	-	-	85 €
Macon Chardonnay, H. Philippe	-	-	50 €	
Bourgogne « Les Châtaigniers », H. Lamy	-	-	85 €	

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, D. Jamet	♥	14 €	-	70 €
Saint-Joseph, J-C. Marsanne	-	-	95 €	
Costières de Nîmes, Cht d'Or et de Gueules	AB	9 €	-	46 €
IGP des Collines Rhodaniennes, « Le Pied de Samson », G. Vernay	AB ♥	-	-	75 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, « Amphibolite », J. Landron	AB ♥	10 €	-	50 €
Sancerre, D. Delaporte	13 €	-	65 €	
Saumur, D. Guiberteau	♥	-	-	82 €
Montlouis-sur-Loire, « Rémus » D. de la Taille aux Loups	♥	-	-	75 €

Champagnes

	12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
NM Deutz « Brut Classic »	18 €	52 €	105 €	230 €
NM Taittinger « Brut Prestige »	-	-	120 €	-
NM Bollinger « Spécial Cuvée »	♥	-	-	130 €
NM Françoise Bedel « Dis Vin Secret »	AB ♥	-	-	130 €
NM Ulysse Collin « Les Maillons » Blanc de Noirs	♥	-	-	210 €
2007 Comtes de Champagne Taittinger, Grand Cru Blanc de Blancs	-	-	360 €	-

ROSÉ

NM Deutz Brut Rosé	24 €	68 €	130 €	250 €
NM Taittinger Brut « Prestige Rosé »	♥	-	80 €	140 €
NM Bollinger Rosé	-	-	180 €	

Vins rosés

PROVENCE

	15 cl	50 cl	75 cl	
Côtes de Provence, « Grand Classique » D. Gavoty	AB ♥	10 €	-	48 €
Côtes de Provence, « Prestige » Cht Minuty	-	30 €	50 €	
Bandol, D. Terrebrune	♥	13 €	-	65 €
Côtes de Provence, « Rosé et Or » Cht Minuty	16 €	-	80 €	
Bellet, D. Toasc	AB ♥	-	-	55 €

Les apéritifs et les boissons

Pastis 51 / Ricard	4 cl / 8 €
Vin blanc cassis façon « Kir »	12 cl / 9 €
Porto blanc ou rouge	5 cl / 9 €
Suze / Martini / Campari	5 cl / 8 €
Prosecco DOCG Brut	12 cl / 10 € - 75 cl / 60 €
Muscat du Cap Corse, D. Arena	12 cl / 16 € - 75 cl / 85 €

Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais	25 cl / 10 €
Jus d'orange, ananas, pamplemousse, mangue, pomme, passion, fraise, tomate	33 cl / 7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche	25 cl / 7 €

Pression « Socca Biera »	25 cl / 6 €
Pression « Socca Biera »	50 cl / 10 €
1664 / Heineken (Lager)	33 cl / 9 €
Lefte Blonde	33 cl / 10 €
Lefte Brune (bière ambrée)	33 cl / 10 €
Socca Biera	33 cl / 10 €
Heineken 0.0	33 cl / 8 €

Evian, Badoit rouge, Perrier	33 cl / 4 €
Evian, Acqua-Panna	75 cl / 8 €
Badoit rouge, San Pellegrino, Badoit verte	75 cl / 8 €
Chateldon	75 cl / 9 €

