

## ENTRÉES

	SOUPE DE POISSON DE STEEVE, POMME DE TERRE RATTE AU SAFRAN	15 €
🌿	OEUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DE PARIS ET TRUFFE NOIRE FRAÎCHE	23 €
♥	SOUFFLÉ AU VIEUX COMTÉ, SALADE CROQUANTE AUX NOIX, CROÛTONS ET VINAIGRETTE FROMAGÈRE (pour 2 personnes)	26 €
	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 €

## RIZ ET PÂTES

🌿	RISOTTO ARBORIO AUX SHIITAKE ET CÉBETTES	28 €
	SPAGHETTI AU HOMARD BLEU, BISQUE À L'ESTRAGON	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)	72 €
	FILET DE BOEUF, POMME DE TERRE RATTE ET CÉBETTES, SAUCE BORDELAISE ET MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN	41 €
	JOUE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE ET SES LÉGUMES	26 €

## POISSONS

	BOURRIDE DE POISSONS, JEUNES FENOUILS ET SAUCE AÏOLI	33 €
♥	LOUP DE MER BIO FARCI, LÉGUMES CUITS ET CRUS, SAUCE FRUIT DE LA PASSION (pour 2 personnes)	79 €
🌿	NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, CÉLERI ET POMME VERTE FAÇON RISOTTO	35 €

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN

♥ LES PLATS "LOVE" À PARTAGER À DEUX

## FROMAGES

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

## DESSERTS

	ANANAS RÔTI, CRÉMEUX DE CHEESE CAKE ET STREUSEL AU CHOCOLAT ÉPICÉ	14 €
🌿	CHOCOLAT NOIR, CARAMEL ET CACAHUÈTES, BISCUIT AU GRUÉ DE CACAO	15 €
♥	« L'ENTRE-NOUS » (pour 2 personnes) C'est plutôt « elle » : Cœur litchi gingembre & feuille à feuille chocolat et fruits exotiques C'est plutôt « lui » : Tarte au café origine Pérou & mousse légère aux marrons, meringue et cassis comme un Mont Blanc	19 €
	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.

## BOISSONS

**LOVE MARTINI** 15 €

Vodka, citron, jus de pomme et canneberge, sirop d'orgeat et grenadine, menthe fraîche

**COCKTAIL SIGNATURE** 19 €  
Carroussel 2.0

### APÉRITIFS

Pastis de Nice "Le Père Gil" / Apéritifs anisés	4 cl / 8 €
Kir vin 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 (bière ambrée)	33 cl / 10 €

### EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit rouge, Perrier	33 cl / 4 €
Evian, Acqua-panna	75 cl / 8 €
Badoit rouge, San Pellegrino	75 cl / 8 €

### 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

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 MOIS “LOVE” à La Rotonde

### ENTRÉES

Sashimi de saumon au sésame, coulis de cresson

Ou

Soupe de butternut au beurre noisette, châtaignes et shimeji

### PLATS

Paëlla de la mer, moules, crevettes et calamars

bouillon à la fleur de capucine

Ou

Bavette de bœuf à l'échalote, pistou de pistaches et jalapeño,  
salade de tétragone et pommes paille

### DESSERTS

Poire et chocolat noir comme une Charlotte

Ou

Litchi et gingembre en palet crémeux

## FORMULE DÉJEUNER

28.5 €

### PLAT DU JOUR + TARTE DU JOUR + CAFÉ

Servi uniquement au déjeuner

## PLAT DU JOUR

18 €

## TARTE DU JOUR

8 €



# R

LA ROTONDE

BRASSERIE  
CONTEMPORAINE



# R