

ENTRÉES

LA SOUPE DE POISSONS DE STEEVE, POMME DE TERRE RATTE AU SAFRAN	25 €
<i>Steeve's fish soup saffron potatoes</i>	
ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DE PARIS ET TRUFFE NOIRE FRAÎCHE	23 €
<i>Egg parfait, button mushrooms fresh black truffle</i>	
ASPERGES VERTES, SAUCE MOUSSELINE	22 €
<i>Green asparagus served with Hollandaise sauce</i>	
GAMBAS RÔTIES, QUINOA, AVOCAT ET SAUCE CHIMICHURRI	30 €
<i>Roasted king prawns in quinoa and avocado salad, chimichurri sauce</i>	
AUBERGINES FONDANTES AU MISO, SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS	19 €
<i>Eggplants fondant, miso purée paste, crips vegetables salad</i>	
HUÎTRES N°2 KRISTALE (1/2 douzaine, douzaine)	30 € / 60 €
<i>Kristale oyster n°2 (served 1/2 dozen or dozen)</i>	

RIZ ET PÂTES

RISOTTO ARBORIO AUX SHIITAKE ET CÉBETTES	28 €
<i>Risotto Arborio with shiitake and spring onions</i>	
SPAGHETTI AU HOMARD BLEU, BISQUE À L'ESTRAGON	37 €
<i>Blue lobster spaghetti with tarragon bisque</i>	

VIANDES

VOLAILLE TERRE DE TOINE POCHÉE, SAUCE SUPRÊME, RIZ AUX ASPERGES	28 €
<i>Terre de Toine farmhouse poached chicken, suprême sauce, asparagus rice</i>	
CÔTE DE BŒUF « LIMOUSINE » RÔTIE, LÉGUMES DU MOMENT ET POMME PURÉE (pour 2 personnes)	89 €
<i>Roasted "Limousine" rib steak, seasonal vegetables and homemade mashpotatoes (serves 2)</i>	
FILET DE BŒUF, POMME DE TERRE RATTE ET CÉBETTES, SAUCE BORDELAISE ET MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN	43 €
<i>Beef filet, ratte potatoes and scallions, sauce bordelaise and grapemustard</i>	
QUASI DE VEAU RÔTI, ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE ET BLÉ	38 €
<i>Roasted veal rump, orange braised endives with wheat</i>	

POISSONS

BOURRIDE DE POISSONS, JEUNES FENOUILS ET SAUCE AÏOLI	33 €
<i>Fish bourride, aioli, young fennels</i>	
SOLE EN FILET POCHÉE, SAUCE CHAMPAGNE, BROCOLETTI ET CHAMPIGNONS BOUTONS	63 €
<i>Poached Dover sole, champagne sauce, broccoletti and button mushrooms</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, CÉLERI ET POMME VERTE FAÇON RISOTTO	38 €
<i>Roasted scallops, green apples, celery risotto</i>	

FROMAGES

FROMAGES DE SAISON AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE DU CARRÉ D'OR	18 €
<i>Seasonal artisan cheese matured by la fromagerie du Carré d'or</i>	

DESSERTS

MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION SUR UN BISCUIT MËLLEUX DE NOIX DE COCO	14 €
<i>Mango and passion fruit on a soft coconut biscuit</i>	
CHOCOLAT NOIR, CAMEL ET CACAHUËTES, BISCUIT AU GRUÉ DE CACAO	15 €
<i>Dark chocolate, caramel and peanuts cocoa nib biscuit</i>	
MOUSSE AU MIEL DE LA COLLINE DES MAURES, CŒUR COULANT DE CLÉMENTINE	16 €
<i>Local organic honey mousse, Tangerine molten heart</i>	
CITRON BIO DE PAYS CONFIT ET GIVRÉ MERINGUE AUX BAIES DE SANCHO	14 €
<i>Citron bio de pays confit and frozen Sancho pepper bay meringue</i>	

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans / Until 12 years old 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
<i>Fish filet or Chicken nuggets or Minced beef steak or Mini beef burger or Tortellini pasta with tomato sauce or butter</i>
<i>Sides: potato purée, fries or vegetables</i>
<i>Ice Creams / sorbets or chocolate brownie</i>
<i>Choice of syrup water</i>

FORMULE DÉJEUNER 28.5 €

PLAT DU JOUR + TARTE DU JOUR + CAFÉ UNIQUEMENT À DÉJEUNER
<i>Mains + homemade sweet pie + coffee</i>
<i>Lunch only</i>

PLAT DU JOUR / Dish of the day 18 €

TARTE SUCRÉE DU JOUR / Today's homemade sweet pie 10 €

MENU 49 €

LE MOIS DE « MAM'ZELLE » à La Rotonde

ENTRÉES / Starters

Velouté de volaille « Mère Brazier »
Chicken velouté "Mère Brazier"
Ou / Or

Saumon mariné à la betterave, crème de raifort
Beetroot marinated smoked salmon, horseradish cream

PLATS / Mains

Cabillaud cuit au plat, sauce mélisse et légumes fondants de Virginie
Virginie's Codfish fillet, lemon balm sauce
Tender vegetables
Ou / Or

Tajine d'agneau aux olives et coriandre, taboulé de quinoa aux épices de Sonia
Sonia's Moroccan lamb tajine with olives and coriander, spices quinoa tabouleh

DESSERTS

Tiramisu au café Bio du Pérou
Organic Peruvian coffee tiramisu
Ou / Or

Pomme Granny Smith et spéculos de Moona
Moona's Granny Smith apple, cinnamon biscuit

LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT
Virginie Basselot Signature's dish

PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian dish

LES PLATS « MOIS DE LA FEMME »
Women's dish of the month

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.

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



LA ROTONDE
BRASSERIE
CONTEMPORAINE