

ENTRÉES

- CREVETTES BIO RÔTIES, QUINOA, AVOCAT ET SAUCE CHIMICHURRI** 30 €
Organic roasted shrimps, quinoa, avocado & chimichurri dressing
- LÉGUMES DE CHEZ AGNÈS CRUS ET CUITS, VINAIGRETTE AUX HERBES** 18 €
Mixed local and organic seasonal vegetables, cooked & raw, herbs vinaigrette
- BURRATINA DES POUILLES, ARTICHAUT, PIGNONS ET CITRON** 23 €
Pugliese burrata, artichoke, pine nuts and lemon
- TARTARE DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE AU PONZU ET CORIANDRE** 22 €
Local seabass tartare infused with ponzu & coriander
- L'ASSIETTE DE PARTAGE DU MOMENT POUR 2 PERSONNES** 25 €
Our sharing platter of the moment for 2 people

RIZ ET PÂTES

- SPAGHETTI AU HOMARD BLEU, BISQUE À L'ESTRAGON** 37 €
Lobster spaghetti, tarragon bisque
- RISOTTO CRÉMEUX AUX GIROLLES ET JAMBON DE PAYS SÉCHÉ** 25 €
Creamy risotto with chanterelles mushrooms, dried cured ham

VIANDES

- ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES CONFITE, COCO DE PAIMPOL FONDANT, TOMATES ET PISTOU** 32 €
Local roasted and confit lamb shoulder, smelting kidney beans, tomatoes and pesto
- LE TARTARE DE BŒUF DE VIANDE CHAROLAISE, AU COUTEAU, POMMES FRITES** 28 €
Hand cut beef tartare charolais, French fries
- FILET DE BŒUF LIMOUSIN SAUCE AU POIVRE, POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DU MOMENT** 41 €
Seared beef filet Limousin, grenaille potatoes & seasonal vegetables
- LES PETITS FARCIS NIÇOIS ET LÉGUMES CROQUANTS DE LA FERME LAVANCIA** 28 €
Nicoise styled stuffed local and seasonal vegetables served with organic raw & cooked vegetables

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.

POISSONS

- HOMARD BLEU ENTIER, PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF** 60 €
Whole blue lobster, chef's preparation
- POISSON DU JOUR DE STEEVE PRÉPARÉ COMME UNE BOURRIDE** 33 €
Local freshly caught fish of the day prepared « bourride » style
- FILET DE LOUP BIO, COURGES, CONDIMENT AUX FRUITS DE LA PASSION ET CROÛTONS DE SARRASIN** 36 €
Local organic seabass filet, passion fruit condiment and buckwheat croutons
- POULPE DE ROCHE EN FRICASSÉE, HOUMOUS ET OLIVES** 29 €
Rock octopus fricassé, chickpea puree & olives

FROMAGES

- FROMAGE DE SAISON AFFINÉ PAR LA FROMAGERIE DU CARRÉ D'OR** 15 €
Seasonal cheese selected by our local cheese artisan

DESSERTS

- TARTE AU FLAN À LA VANILLE DE MADAGASCAR, SAUCE CARAMEL** 11 €
Madagascar vanilla custard flan with caramel sauce
- TARTELETTE AUX MÛRES ET YAOURT DE BREBIS DE L'ARRIÈRE PAYS NIÇOIS** 14 €
Blackberries tartlet and local goat cheese yoghurt
- FIGES FRAÎCHES DE PAYS, CRÉMEUX RÉGLISSE ET SABLÉ CRAQUANT** 13 €
Fresh local figs, liquorice crémeux and crunchy sablé
- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES** 16 €
Meringue and red fruits pavlova

- GOURMANDISE AU CHOCOLAT** 28 €
DESSERT À PARTAGER
Pour un moment de partage autour du chocolat noir, caramel, cacahuètes et biscuit au gruë de cacao accompagné de ses 2 coupes de champagne Deutz Brut Classique.
Indulge and share our signature dessert around chocolate, caramel and nuts flavor accompanied with 2 glasses of champagne Deutz Brut Classique
- DESSERT SEUL (SANS CHAMPAGNE)** 19 €
Dessert only (without Champagne)

PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. 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. Alergene'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.

MENU 49 €

LE MENU PROMENADE à La Rotonde

ENTRÉES / STARTERS

FILETS DE MAQUEREAUX MARINÉS,
CRÈME AU VINAIGRE DE CIDRE ET POMME VERTE
Marinated maquerel filet, creamy cider vinegar sauce, green apple

OU / OR

TERRINE DE LENTILLES DE ST-FLOUR, CHAMPIGNONS ET NOISETTES
St-Flour lentils terrine, mushrooms and hazelnuts

PLATS / MAINS

PAVÉ D'ESPADON MI-CUIT À LA CORIANDRE, SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERTS ET TOMATES CERISE
Semi cooked swordfish, potato salad, French beans and cherry tomatoes

OU / OR

VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE, CÉLERI RAVE ET PISTACHES,
CONDIMENT AGRUMES
Farm raised chicken, celery root, pistachios and citrus condiment

DESSERTS

DESSERT DU JOUR / Dessert of the day

OU / OR

FIGES FRAÎCHES DE PAYS, CRÉMEUX RÉGLISSE ET SABLÉ CRAQUANT
Fresh local figs, liquorice crémeux and crunchy sablé

FORMULE DÉJEUNER 28 €

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

Dish of the day / Today's dessert

Servi uniquement au déjeuner / Served for lunch only

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY 18 €

DESSERT DU JOUR / TODAY'S DESSERT 10 €

MENU ENFANT / KID'S MENU Jusqu'à 12 ans / Up to 12

PLAT + DESSERT + BOISSON / MAINS + DESSERT + DRINK 18 €

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*



MENU 89 €

SERVICE DU DINER & POUR LA TABLE
Dinner only & for the table

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING 40 €

LE MENU L'ENVOL DES SENS à La Rotonde

ENTRÉE / STARTER

LES JEUNES POIREAUX D'AGNÈS, YUZU, FROMAGE FRAIS ET GRENADE
Young baby leeks from our local farmer Agnes, fresh cheese & pomegranate seeds

POISSON / FISH

MOSTELLE DE NOTRE PÊCHEUR STEEVE MOLINARI,
TOMATE STEAK RÔTIE AU VINAIGRE FLORAL, CONDIMENT FRAMBOISE
Pan seared Mostelle fish, fresh roasted tomato, raspberry condiment

VIANDE / MEAT

COCHON FERMIER DE RACE ANCIENNE « PRINCE DES PAPILLES »
AU TANDORII, COURGETTE FARCIE AU BOULGOUR ET BASILIC
*Pure breed and farm raised roasted rack of pork, tandoori spices,
stuffed zucchini with bulgur & basil*

FRAÎCHEUR DE NOS MONTAGNES

GRANITÉ AUX PLANTES DE L'ARRIÈRE-PAYS,
« LES SAUVAGES » PAR MURIELLE IRIS
Chilled granité infused with local and wild herbs

DESSERT

FIGUES DE PAYS, CRÉMEUX DE FEUILLES DE GÉRANIUM,
CRUMBLE AUX FRUITS SECS
Local fresh figs, cream of geranium leaves, dried fruits crumble



R

LA ROTONDE
BRASSERIE
CONTEMPORAINE