



Entrées. Starters

- Les courges d'Agnès en velouté, légumes fondants et crème légère ✓ 19 €
Local butternut velouté, potatoes and carrots, lime whipped cream
- Foie gras de canard confit, coing aux épices, pain toasté 27 €
Duck foie gras confit, toasted bread and spiced quince
- Tartare de Truite du Cians, avocat et pommelos, condiment safran et basilic ✨ 23 €
Cians river trout tartare, avocado and pommelos, saffron and basil condiment
- Burratina des Pouilles aux épices douces, courge butternut et pois chiches ✓ 22 €
Burratina di Puglia with sweet spices, butternut squash and chickpeas
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓ 21 €
Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds
- Pâté en croûte du moment accompagné de ses pickles 25 €
Our signature and seasonal pâté en croûte, homemade pickles

Terre. Land

- Filet de boeuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison, sauce au poivre 42 €
Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables, peppercorn sauce
- Volaille Terre de Toine rôtie au thym, purée de betteraves confites au feu de bois et fricassée de pleurotes ✨ 28 €
Local farmed raised poultry «Terre de Toine» roasted with thyme, wood fired beets confit and fricassee of oyster mushrooms
- Poitrine de veau fondante, bouillon crémeux de champignons et cresson 29 €
Melting veal breast, creamy mushroom and watercress broth
- Tartare de bœuf Charolais, pommes de terre de saison et légumes croquants 28 €
Charolais beef tartare, seasonal potatoes and crunchy vegetables

Mer. Sea

- Filet de Loup de la baie de Cannes, gremolata aux herbes et chou-fleur confit 41 €
Local roasted seabass filet, gremolata with herbs and candied cauliflower
- La pêche de Steeve comme une Bourride, rouille et petits croutons ✨ 37 €
Steeve Molinari catch of the day served as a Bourride, rouille sauce and croutons
- Noix de saint jacques à la plancha, endives braisées aux agrumes et gomasio sésame orange 36 €
Scallops a la plancha, braised endives with citrus fruits and orange sesame gomasio

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. · 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.

le MENU PROMENADE

49 €

Les courges d'Agnès en velouté, légumes fondants et crème légère
Local butternut velouté, potatoes and carrots, lime whipped cream

ou / or

Tartare de Truite du Cians, avocat et pommelos, condiment safran et basilic
Cians river trout tartare, avocado and pommelos, saffron and basil condiment

Noix de saint jacques à la plancha, endives braisées aux agrumes et gomasio sésame orange
Scallops a la plancha, braised endives with citrus fruits and orange sesame gomasio

ou / or

Poitrine de veau fondante, bouillon crémeux de champignons et cresson
Melting veal breast, creamy mushroom and watercress broth

Ananas et noix de coco, mousse légère au basilic
Pineapple and coconut, light basil mousse

ou / or

Coings aux baies de genièvre, croustillant comme un granola
Quinces with juniper berries, crispy like a granola

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 panées · *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

- Ananas et noix de coco, mousse légère au basilic 13 €
Pineapple and coconut, light basil mousse
- Coings aux baies de genièvre, croustillant comme un granola 13 €
Quinces with juniper berries, crispy like a granola
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, grué de cacao croustillant ✨ 15 €
Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs
- Le citron meringué à l'huile d'olive, crumble à la farine de pois chiches 14 €
Lemon meringue with olive oil, chickpea flour crumble
- Millefeuille praliné noisette, condiment bergamote 15 €
Hazelnut praline millefeuille, bergamot condiment



Nos Blancs . Our Whites

	♀ 15 cl	♂ 50 cl	🍷 75 cl
FRAIS ET VIVIFIANTS · FRESH AND INVIGORATING			
Domaine de Sulauze « Galinette » - Ctx d'Aix en Provence	A♬		48€
Domaine Pinson - Chablis	13€		65€
Domaine Guiberteau - Saumur			82€
Domaine de Bellevue - Muscadet Sèvre-et-Maine	A♬		62€
Domaine Santa Maria « Tra Noi » - IGP Ile de Beauté	A♬	9€	38€
Chateau de Roquefort « Petit Salé » - IGP Bouches du Rhône			52€
FRUITÉS ET ÉPICÉS · FRUITY AND SPICY			
Domaine de Toasc - Bellet	A♬	13€	65€
Domaine Gavoty « Grand Classique » - Côtes de Provence	A♬	10€	48€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence			35€ 56€
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬	16€	80€
Domaine Santa Maria - Patrimoine	A♬		50€
Château d'Or et Gueules - Costières de Nîmes	A♬		38€
Domaine Delaporte - Sancerre		13€	65€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♬		65€
RONDS ET AROMATIQUES · ROUND AND AROMATIC			
Château St Maur « Excellence » - Côtes de Provence			80€
Domaine Hervé Philippe - Mâcon Chardonnay			50€
Domaine Pinson « Mont de Milieu » - Chablis 1 ^{er} cru	19€		95€
Domaine de la Taille aux Loups « Rémus » - Montlouis-sur-Loire			75€

Nos Rouges . Our Reds

	♀ 15 cl	♂ 50 cl	🍷 75 cl
FRUITÉS ET LÉGERS · FRUITY AND LIGHT			
Domaine Gramenon « Poignée de Raisins » - Côtes du Rhône	A♬		50€
Domaine Antoine Olivier « Pinot Noir » - Bourgogne			70€
Domaine Delaporte - Sancerre	13€		65€
Domaine Santa Maria « Tra Noi » - IGP Ile de Beauté	A♬	9€	38€
Domaine Fondugues-Pradugues « Rouge d'été » - IGP Var	A♬		77€
Domaine de Sulauze « Les Amis » - Provence - Vin de France	A♬		51€
Château de Roquefort « Gueule de Loup » - IGP Bouches du Rhône			50€
Château La Baronne « Juste le rouge » - Languedoc - Vin de France	A♬		65€
GOURMANDS ET GÉNÉREUX · GOURMAND AND GENEROUS			
Domaine Santa Maria - Patrimoine	A♬		50€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence	12€		56€
Clos Cibonne « Olivier » - Côtes de Provence			72€
Domaine de Toasc - Bellet	A♬	15€	75€
Domaine de Sulauze « Chapelle Laïque » - Ctx d'Aix en Provence	A♬		88€
Château d'Or et de Gueules - Costières de Nîmes	A♬		38€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♬		69€
Château Le Puy « Emilien » - Bordeaux	A♬		88€
PROFONDS ET STRUCTURÉS · DEEP AND STRUCTURED			
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬	18€	85€
Domaine Antoine Sanzay - Saumur Champigny	A♬	14€	70€
Château Clarisse - Castillon Côtes de Bordeaux			70€
Domaine J-C Marsanne - Saint Joseph			85€
Domaine François & Fils - Côte-Rôtie			120€

Nos Rosés . Our Rosés

	♀ 15 cl	♂ 50 cl	🍷 75 cl
SUBTILS ET PLAISANTS · SUBTLE AND PLEASANT			
Domaine Gavoty « Grand Classique » - Côtes de Provence	A♬	10€	48€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence			35€ 58€
Domaine Santa Maria « Tra Noi » - IGP Ile de Beauté	A♬	9€	38€
FINS ET ÉLÉGANTS · THIN AND ELEGANT			
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬	13€	65€
Domaine de Toasc - Bellet	A♬	11€	55€
Château La Baronne - Vin de France	A♬		39€

Nos Bulles . Our Bubbles

	♀ 12 cl	♂ 37,5 cl	🍷 75 cl
EXPRESSIVES · EXPRESSIVES			
Champagne Deutz Blanc « Brut Classique »	18€	52€	105€
Champagne Deutz Brut Rosé	24€	68€	130€
Champagne Taittinger Blanc « Brut Prestige »			120€
Champagne Taittinger Brut « Prestige Rosé »		80€	140€

	♀ 12 cl	♂ 37,5 cl	🍷 75 cl
CRÉMEUSES · CREAMY			
Champagne Bollinger Blanc « Spécial Cuvée »			130€
Champagne Bollinger Rosé			180€
Champagne Françoise Bedel Blanc « Dis Vin Secret »	A♬		130€

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 / 8 €
Coca-Cola, 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 €
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 €

