



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
- Gravlax de truite du cian aux épices, condiment clementine et noisette ✨ 23 €
Cians river trout gravlax with spices, clementine and hazelnut 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 aux épices Dukkah, jus à l'hibiscus et persil tubéreux confit ✨ 28 €
Roasted local poultry with Dukkah spices, hibiscus juice and candied parsley
- Epaule de cerf confite, jus au foie gras, poire pochée au vin rouge et purée de topinambours 29 €
Confit deer shoulder confit, foie gras juice poached pear in red wine and Jerusalem artichoke purée
- 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

Pates. 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 VEGETARIEN / 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

Gravlax de truite du cian aux épices, condiment clementine et noisette
Cians river trout gravlax with spices, clementine and hazelnut 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

Epaule de cerf confite, jus au foie gras, poire pochée au vin rouge et purée de topinambours
Confit deer shoulder confit, foie gras juice poached pear in red wine and Jerusalem artichoke purée

La clémentine, biscuit à la farine de châtaigne, crémeux aux marrons confits
Clementine, chestnut flour biscuit, creamy candied chestnuts

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

- La clémentine, biscuit à la farine de châtaigne, crémeux aux marrons confits 14 €
Clementine, chestnut flour biscuit, creamy candied chestnuts
- 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 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 - Património | 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€ |

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 - Património | A♬ | | 50€ |
| Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence | 12€ | | 56€ |
| 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 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

EXPRESSIVES · EXPRESSIVES

| | ♀ 12 cl | ♂ 37,5 cl | 🍷 75 cl |
|--|------------|--------------|------------|
| 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€ |

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 € |

