



Entrées . Starters

- Velouté de choux fleur façon Dubarry, haddock fumé et cerfeuil
Cauliflower velouté à la Dubarry, smoked haddock, chervil oil 19 €
- Foie gras de canard confit, poire et condiment au gruë de cacao, pain toasté
Duck foie gras confit, pear and condiment with cocoa nibs, toasted bread 25 €
- Carpaccio de daurade de la baie de Cannes marinées au sumac, pain pita au pois chiches ✱
Local Marinated Sumac Sea Bream carpaccio, chickpea pita bread 23 €
- Burratina des Pouilles aux agrumes et pistaches de Sicile ✓
Burratina di Puglia with citrus and Sicilian pistachios 22 €
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓
Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds 21 €
- Pâté en croûte du moment accompagné de ses pickles
Our signature and seasonal pâté en croûte, homemade pickles 25 €
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 18 € · par 12 / 28€
Organic Snail in parsley sauce from Odeline Farm

Terre . Land

- Filet de boeuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison, sauce au poivre
Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables, peppercorn sauce 43 €
- Volaille fermière d'Eric et Marta « Terre de Toine » en vol-au-vent, champignons et sauce au vin jaune ✱
Local farm raised poultry « Terre de Toine » in a puff pastry shell, mushrooms and yellow wine sauce 29 €
- Agneau de Sisteron en croute de graines, pastilla à la menthe, sauce yaourt et boulgour aux épices
Seed crusted Sisteron lamb, mint pastilla, yoghurt sauce and spiced bulgur 31 €
- Tartare de bœuf Charolais, pommes de terre de saison et légumes croquants
Charolais beef tartare, seasonal potatoes and crunchy vegetables 28 €

Mer . Sea

- Filet de Loup de la baie de Cannes, pulpe de pommes de terre Ratte et condiment grenobloise
Local roasted seabass filet, Ratte potatoes purée, grenobloise condiment 41 €
- La pêche de Steeve Molinari comme une Bourride, rouille et petits croûtons ✱
Steeve Molinari catch of the day served as a Bourride, rouille sauce and croutons 35 €
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto crémeux à la trévisé et condiment aux noix
Pan seared Scallops, creamy radicchio risotto and walnut condiment 36 €

Pâtes . Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✱ ✓
Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion 34 €
- Linguini au homard bleu, bisque infusée à l'estragon
Blue Lobster linguini, tarragon infused bisque 39 €

Fromages . Cheese

- La sélection de fromages affinés de la Maison Nery
Artisan cheese plate from our cheesemonger and neighbor Monsieur Nery 15 €

✓ 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. · *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.*

le MENU PROMENADE

49 €

- Velouté de choux fleur façon Dubarry, haddock fumé et cerfeuil
Cauliflower velouté à la Dubarry, smoked haddock, chervil oil
ou / or
- Carpaccio de daurade de la baie de Cannes marinées au sumac, pain pita au pois chiches
Local Marinated Sumac Sea Bream carpaccio, chickpea pita bread
- Noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto crémeux à la trévisé et condiment aux noix
Pan seared Scallops, creamy radicchio risotto and walnut condiment
ou / or
- Agneau de Sisteron en croute de graines, pastilla à la menthe, sauce yaourt et boulgour aux épices
Seed crusted Sisteron lamb, mint pastilla, yoghurt sauce and spiced bulgur
- Pamplemousse et noix de coco, croustillant de sésame noir
Grapefruit and coconut panacotta, black sesame crisp
ou / or
- Poire au pain d'épices, mousse légère au yaourt de brebis Bio, petit épeautre soufflé
Pear with gingerbread, light mousse with organic sheep yogurt, puffed small spelled

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

- Le café en différentes textures, crème glacée à la fleur d'oranger bio de Jean-Noël Falcou
« Le café » our way, local organic orange blossom ice cream 14 €
- Pamplemousse et noix de coco, croustillant de sésame noir
Grapefruit and coconut panacotta, black sesame crisp 13 €
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, gruë de cacao croustillant ✱
Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs 15 €
- L'orange givrée, orange confite et en granité au safran de Mélanie
Frosted orange, candied orange and saffron granita by Mélanie Cassard 14 €
- Millefeuille praliné noisette, condiment bergamote
Hazelnut praline millefeuille, bergamot condiment 15 €
- Poire au pain d'épices, mousse légère au yaourt de brebis Bio, petit épeautre soufflé
Pear with gingerbread, light mousse with organic sheep yogurt, puffed small spelled 13 €



Nos Blancs. Our Whites

FRAIS ET VIVIFIANTS · FRESH AND INVIGORATING	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine de Sulauze « Galinette » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	A♬		48€
Domaine de Souch « Monplaisir » - Jurançon Sec	A♬		54€
Domaine Pinson - Chablis		13€	65€
Château de Roquefort « Les Genets » - Côtes de Provence	A♬		76€
Domaine Guiberteau - Saumur			82€
Clos Larrouyat « Météore » - Jurançon Sec	A♬		85€
Domaine Hubert Lamy « La Princesse » - St Aubin			110€
Domaine Santa Maria « Tra Noï » - IGP Ile de Beauté	A♬	9€	38€
Chateau de Roquefort « Petit Salé » - IGP Bouches du Rhône	A♬		52€

FRUITÉS ET ÉPICÉS · FRUITY AND SPICY			
Domaine de Toasc - Bellet	A♬		65€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence			56€
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬		80€
Château d'Or et Gueules - Costières de Nîmes	A♬		38€
Domaine Delaporte - Sancerre		13€	65€
Domaine Mélanie Pfister « Mel » - Alsace			68€

RONDS ET AROMATIQUES · ROUND AND AROMATIC			
Domaine Hervé Philippe - Mâcon Chardonnay			50€
Domaine Pinson « Mont de Milieu » - Chablis 1 ^{er} cru		19€	95€
Domaine Santa Maria - Patrimoine			50€
Domaine Gavoty « Clarendon » - Côtes de Provence	A♬	12€	60€
Domaine de la Taille aux loups « Rémus » - Loire	A♬		78€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♬		65€

Nos Rouges. Our Reds

FRUITÉS ET LÉGERS · FRUITY AND LIGHT	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine Delaporte « Silex » - Sancerre		14€	72€
Domaine Lucien Le Moine - Bourgogne			105€
Domaine de Sulauze « Les Amis » - Provence - Vin de France	A♬		51€
Domaine Santa Maria « Tra Noï » - IGP Ile de Beauté	A♬	9€	38€
Domaine Fondugues-Pradugues « Rouge d'été » - IGP Var	A♬		77€

GOURMANDS ET GÉNÉREUX · GOURMAND AND GENEROUS			
Domaine Santa Maria - Patrimoine	A♬		50€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence		35€	56€
Domaine de Toasc - Bellet	A♬	15€	75€
Domaine de Sulauze « Chapelle Laïque » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	A♬		88€
Château Le Puy « Emilien » - Bordeaux	A♬		88€
Château d'Or et de Gueules - Costières de Nîmes	A♬		38€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♬		69€

PROFONDS ET STRUCTURÉS · DEEP AND STRUCTURED			
Domaine François & Fils - Côte-Rôtie			120€
Château de Roquefort « Les Mûres » - Côtes de Provence			75€
Domaine Alain Graillot - Crozes Hermitage			78€
Domaine Vinceline « La Prom » Vin de France (Nice)			68€

Nos Rosés. Our Rosés

SUBTILS ET PLAISANTS · SUBTLE AND PLEASANT	15 cl	50 cl	75 cl
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence		35€	58€
Domaine Gavoty « Récital » - Côtes de Provence	A♬		42€
Domaine Santa Maria « Tra Noï » - 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€

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€
Champagne Vouette et Sorbée Blanc « Fidèle »			190€
Champagne Castelneau Rosé « Brut »			130€
Domaine Mélanie Pfister « Breit » - Crémant d'Alsace			65€

CRÉMEUSES · CREAMY			
Champagne Bollinger Blanc « Spécial Cuvée »			130€
Champagne Castelneau « Blanc de Blancs » 2007			140€
Champagne Bollinger Rosé			180€
Champagne Françoise Bedel Blanc « Dis Vin Secret »	A♬		130€
Champagne Castelneau Blanc « Solera »			130€
« Bulles rouges » de Madone - VMQ			58€

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 €	
Château Les justices - Sauternes		12 cl / 18 € · 75 cl / 140 €	
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 / 12 €
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 €

