



## Entrées. Starters

- Asperges de Provence en vinaigrette à l'ail noir et parmesan de vache rouge 22 €  
*Provence asparagus, black garlic vinaigrette and red cow parmigiano reggiano*
- Foie gras de canard confit, pommes marinées au cidre et sarrasin, pain toasté 25 €  
*Duck foie gras confit, apples marinated in cider and buckwheat, toasted bread*
- Tartare de loup de la baie de Cannes, fèves niçoises, citron caviar et vinaigre de riz infusé ✱ 23 €  
*Local seabass tartare, broad beans, finger lime, infused rice vinegar*
- Burratina des Pouilles petits pois, fèves et kiwi en fraîcheur de shiso vert V 22 €  
*Burratina di Puglia with french beans, fava beans and kiwi salad, green Shiso*
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade V 21 €  
*Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds*
- Terrine de saison et pickles croquants 20 €  
*Seasonal terrine and crunchy pickles*
- 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 bœuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison, sauce au poivre 50 €  
*Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables, peppercorn sauce*
- Volaille fermière d'Eric et Marta « Terre de Toine » en vol-au-vent, champignons, pointe d'asperges et sauce au vin jaune ✱ 31 €  
*Local farm raised poultry "Terre de Toine" in a puff pastry shell, mushrooms, asparagus tips and yellow wine sauce*
- Piccata de veau aux câpres et courgettes fleurs farcies de chez Jean-Charles 29 €  
*Veal piccata with capers, Jean-Charles' stuffed flower zucchinis*
- Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants 28 €  
*Charolais beef tartare, new potatoes and crunchy vegetables*

## Mer. Sea

- Loup de la baie de Cannes, asperges de Provence et pomelos, sauce tandoori 45 €  
*Local roasted seabass filet, Provence asparagus and pomelos, tandoori sauce*
- La pêche de Steve Molinari comme une Bourride, rouille et petits croûtons ✱ 35 €  
*Steve Molinari catch of the day served as a Bourride, rouille sauce and croutons*
- Calamars de Méditerranée à la plancha, rhubarbe et orge perlé en risotto au safran de Provence 33 €  
*Mediterranean Calamari « à la plancha », rhubarb and barley risotto with Provence saffron*
- Cabillaud nacré au paprika fumé, crémeux de carottes aux amandes et citron confit 29 €  
*Pearly cod fish smoked paprika, creamy carrots with almonds and candied lemon*

## Pâtes. Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✱ V 34 €  
*Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion*
- Linguini en carbonara de daurade, œufs confits à la marjolaine 34 €  
*Seabream carbonara linguini, marjoram egg confit*

## Fromages. Cheese

- Laguiole Grand Aubrac, oranges sanguines au piment d'Espelette 12 €  
*Laguiole Grand Aubrac, blood orange condiment with Espelette pepper*
- Tomme de brebis de l'arrière pays, confit de dattes et pistaches 12 €  
*Country side ewe's milk Tomme, candied dates and pistachios*
- Camembert de Normandie et confit de fraises du Vaucluse 12 €  
*Camembert de Normandie with Vaucluse's candied strawberries*

## le MENU PROMENADE

55 €

Burratina des Pouilles, petits pois, fèves et kiwi en fraîcheur de shiso vert  
*Burratina di Puglia with french beans, fava beans and kiwi salad, green shiso*

ou / or

Tartare de loup de la baie de Cannes, fèves niçoises, citron caviar et vinaigre de riz infusé  
*Local seabass tartare, broad beans, finger lime, infused rice vinegar*

Calamars de Méditerranée à la plancha, rhubarbe et orge perlé en risotto au safran de Provence  
*Mediterranean Calamari « à la plancha », rhubarb and barley risotto with Provence saffron*

ou / or

Piccata de veau aux câpres et courgettes fleurs farcies de chez Jean-Charles  
*Veal piccata with capers, Jean-Charles' stuffed flower zucchinis*

Fraises du Vaucluse, riz au lait vanillé, graines de courges et lin torréfié  
*Vaucluse's strawberries, vanilla milk rice, squash's seeds, roasted flax*

ou / or

Crème à l'orange, tuile craquante aux amandes, glace fleur d'oranger  
*Orange cream, crunchy almond tuile and orange blossom ice cream*

## 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 €

Vin du jour sélectionné par notre sommelier  
*Wine of the day by our sommelier*

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*  
Mœlleux au chocolat ·  
*Chocolate mœlleux*

## Desserts. Sweets

- Fraises du Vaucluse, riz au lait vanillé, graines de courges et lin torréfié 14 €  
*Vaucluse's strawberries, vanilla milk rice, squash's seeds, roasted flax*
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, grué de cacao croustillant ✱ 15 €  
*Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs*
- Fraîcheur pomme verte, gingembre et shiso V 14 €  
*Fresh green apple, ginger and shiso*
- Millefeuille Gianduja, citron vert 17 €  
*Gianduja millefeuille and lime*
- Crème à l'orange, tuile craquante aux amandes, glace fleur d'oranger 13 €  
*Orange cream, crunchy almond tuile and orange blossom ice cream*

V PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Vegan PLAT VEGAN / VEGAN 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.*



## Nos Blancs. Our Whites

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>FRAIS ET VIVIFIANTS · FRESH AND INVIGORATING</b>			
Domaine de Sulauze « Galinette » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	AB		48€
Chateau de Roquefort « Petit Salé » - IGP Bouches du Rhône	AB		52€
Domaine Pinson - Chablis		13€	65€
Château de Roquefort « Les Genets » - Côtes de Provence	AB		76€
Domaine Guiberteau - Saumur			82€
Clos Larrouyat « Météore » - Jurançon Sec	AB		85€
Domaine Hubert Lamy « La Princesse » - St Aubin			110€

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>FRUITÉS ET ÉPICÉS · FRUITY AND SPICY</b>			
Château d'Or et Gueules - Costières de Nîmes	AB		38€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence	AB	35€	56€
Domaine de Toasc - Bellet	AB	13€	65€
Domaine Delaporte - Sancerre		13€	65€
Domaine Mélanie Pfister « Mel » - Alsace	AB		68€
Domaine Vincent Pinard « Florès » - Sancerre	AB		70€
Domaine de Terrebrune - Bandol	AB	16€	80€
Nicolas Mariotti Bindi « Hors Série » - Vin de France	AB		70€

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>RONDS ET AROMATIQUES · ROUND AND AROMATIC</b>			
Domaine Hervé Philippe - Mâcon Chardonnay	AB		50€
Domaine Santa Maria - Património	AB		50€
Domaine Gavoty « Clarendon » - Côtes de Provence	AB		60€
Domaine de la Taille aux loups « Rémus » - Loire	AB		78€
Domaine E Petre « Pise » - IGP Île de Beauté	AB		88€
Domaine Pinson « Mont de Milieu » - Chablis 1 <sup>er</sup> cru		19€	95€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	AB		65€
Nicolas Mariotti Bindi « Mursaglia » - Vin de France	AB		110€

## Nos Rouges. Our Reds

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>FRUITÉS ET LÉGERS · FRUITY AND LIGHT</b>			
Domaine E Petre « Sulia » - IGP Île de Beauté	AB	9€	45€
Domaine Antoine Olivier « Cote Rouge » - Bourgogne	AB		70€
Domaine Fondugues-Pradugues « Rouge d'été » - IGP Var	AB		77€
Domaine de Sulauze « Chapelle Laïque » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	AB		88€
Nicolas Mariotti Bindi « Porcellese » - Vin de France	AB		118€

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>GOURMANDS ET GÉNÉREUX · GOURMAND AND GENEROUS</b>			
Château d'Or et de Gueules - Costières de Nîmes	AB		38€
Domaine Santa Maria - Património	AB		50€
Domaine les Justices - Bordeaux Supérieur		11€	55€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence			35€
Domaine Delaporte « Chavignol » - Sancerre		14€	72€
Domaine E Petre « Pise » - IGP Île de Beauté	AB		88€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	AB		69€

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>PROFONDS ET STRUCTURÉS · DEEP AND STRUCTURED</b>			
Domaine Antoine Sanzay « La Paterne » - Saumur Champigny	AB	12€	54€
Domaine Antoine Sanzay « Les Terres rouges »	AB		82€
Château Le Puy « Emilien » - Bordeaux	AB		88€
Domaine de Terrebrune - Bandol	AB	18€	90€
Domaine François & Fils - Côte-Rôtie			120€
Domaine Vinceline « La Prom » Vin de France (Nice)	AB		68€
Nicolas Mariotti Bindi « Mursaglia » - Vin de France	AB		110€

## Nos Rosés. Our Rosés

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>SUBTILS ET PLAISANTS · SUBTLE AND PLEASANT</b>			
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence		35€	58€

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>FINS ET ÉLÉGANTS · THIN AND ELEGANT</b>			
Domaine de Toasc - Bellet	AB	11€	55€
Domaine de Terrebrune - Bandol	AB	15€	65€

## Nos Bulles. Our Bubbles

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<b>EXPRESSIVES · EXPRESSIVES</b>			
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€

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<b>CRÉMEUSES · CREAMY</b>			
Champagne Bollinger Blanc « Spécial Cuvée »			130€
Champagne Castelneau « Blanc de Blancs » 2007			140€
Champagne Bollinger Rosé			180€
Champagne Françoise Bedel Blanc « Dis Vin Secret »	AB		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 €



L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool sont disponibles à la demande  
All international and non-alcoholic cocktails are available upon request

AB Agriculture biologique - Organic wine

Prix nets, taxes et service compris - Tax an service included

Le Negresco ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes (nées, élevées et abattues) veau, agneau, pigeon, foie gras et bœuf (France).