



## Entrées . Starters

Les concombres d'Agnès en gaspacho, chèvre frais à la menthe et citron confit <i>Agnès' cucumbers gaspacho, fresh goat cheese and preserved lemon</i>	25 €
Foie gras de canard confit, salade de prunes au vinaigre de sakura et shizo, pain toasté <i>Duck foie gras confit, Sakura vinegar and shizo plums salad, toasted bread</i>	29 €
Tartelette de rouget barbet aux olives et condiment tomate ✨ <i>Red mullet Barbet «tartelette» with olives and tomato condiment</i>	27 €
Burratina des Pouilles et confit de légumes façon Riviera à l'huile de basilic ✓ <i>Burratina di Puglia, Riviera style vegetables «confits» with basil olive oil</i>	26 €
Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓ <i>Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds</i> 	25 €
Carpaccio de crevettes violettes marinées au Xérès, fraises et haricots verts de l'arrière pays <i>Xeres marinated purple shrimps carpaccio, strawberries and local farm string beans</i>	29 €
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32€ <i>Organic snails in parsley sauce from Odeline Farm</i>	

## Terre . Land

Filet de bœuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison, sauce au poivre <i>Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables, peppercorn sauce</i>	50 €
Volaille fermière de Marta et Eric « Terre de Toine » aux épices douces, fregola sarde à l'huile d'argan et tajine de légumes ✨ <i>Free-ranged poultry «Terre de Toine» in sweet spices, Argan oil fregola and Tajine's vegetables</i>	35 €
Perugine d'agneau aux herbes, polenta crémeuse et condiment pimenton <i>Lamb's perugine sausage with herbs, smoked paprika creamy polenta</i>	33 €
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants <i>Charolais beef tartare, new potatoes and crunchy vegetables</i>	32 €
Les courgettes fleurs de saison, pommes de terre confites au basilic et olives  <i>Seasonal flower zucchinis, basil candied Agria potatoes</i>	33 €

## Mer . Sea

Loup de la baie de Cannes à la plancha, courgettes fleurs aux olives, agrumes et basilic <i>Local roasted seabass filet «à la plancha» flower zucchinis with olives, citrus fruits, basil</i>	45 €
La pêche de Steeve Molinari, soupe de poisson de roche, rouille et petits croûtons ✨ <i>Steeve Molinari catch of the day, fish soup, rouille sauce and croutons</i>	39 €
Homard façon Thermidor, riz sauté au sésame et légumes prix selon arrivage <i>Thermidor lobster sauted sesame rice, seasonal vegetables market place price</i>	
Poulpe de roche snacké, broccoletti au sésame et gingembre <i>Snacked octopus, sesame's broccoletti, ginger</i>	35 €

## Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✨ ✓ <i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	38 €
Linguini aux belles crevettes, pistaches de Sicile et condiment citron basilic <i>Shrimp linguini, Sicilians pistachios, lemon basil condiment</i>	45 €

## Fromages . Cheese

Chèvre frais de Peymenade, marmelade d'abricot du Roussillon à la Chartreuse <i>Fresh Peymenade goat cheese, Roussillon apricot marmelade with Chartreuse</i>	14 €
Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
Camembert de Normandie et confit de fraises du Vaucluse <i>Normandy Camembert with Vaucluse candied strawberries</i>	14 €

## le MENU PROMENADE

55 €

Les concombres d'Agnès en gaspacho, chèvre frais à la menthe et citron confit  
*Agnès' cucumbers gaspacho, fresh goat cheese and preserved lemon*

ou / or

Tartelette de rouget barbet aux olives et condiment tomate  
*Red mullet Barbet «tartelette» with olives and tomato condiment*

Loup de la baie de Cannes à la plancha, courgettes fleurs aux olives, agrumes et basilic  
*Local roasted seabass filet «à la plancha» flower zucchinis with olives, citrus fruits, basil*

ou / or

Perugine d'agneau aux herbes, polenta crémeuse et condiment pimenton  
*Lamb's perugine sausage with herbs, smoked paprika creamy polenta*

Verrine de fraises de Carpentras, riz au lait à la vanille, yaourt grec  
*Verrine of Carpentras' strawberries, vanilla milk rice, Greek yogurt*

ou / or

Barquette framboise, sablé amande et sorbet verveine  
*Raspberry «barquette», almond shortbread biscuit, verbena sorbet*



### 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.

## 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*

## 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

Verrine de fraises de Carpentras, riz au lait à la vanille, yaourt grec <i>Verrine of Carpentras' strawberries, vanilla milk rice, Greek yogurt</i>	15 €
Finger chocolat, crème glacée sarrasin sobacha ✨ <i>Chocolate finger, buckwheat sobacha ice cream</i>	18 €
Fraîcheur pomme verte, gingembre et shiso  <i>Fresh green apple, ginger and shiso</i>	16 €
Millefeuille Gianduja, citron vert <i>Gianduja millefeuille with lime</i>	18 €
Barquette framboise, sablé amande et sorbet verveine <i>Raspberry «barquette», almond shortbread biscuit, verbena sorbet</i>	15 €

✓ PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH



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. *The list of allergens 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

<b>FRAIS ET VIVIFIANTS · FRESH AND INVIGORATING</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine Aphros Loureiro - DOC Vinho Verde	A♬		46€
Domaine de Sulauze « Galinette » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	A♬		48€
Domaine Sander - Riesling Trocken - Allemagne	A♬		49€
Camin Larredya « La part devant » - Jurançon Sec	A♬		60€
Château de Roquefort « Les Genets » - Côtes de Provence	A♬		76€
Domaine Wiliam Fèvre - Chablis	A♬	16€	76€
Domaine Delaporte - Silex - Sancerre	A♬	16€	78€
Domaine Antoine Sanzay « Les salles Martin » - Saumur	A♬		84€
Clos Larrouyat « Météore » - Jurançon Sec	A♬		85€
Domaine Hubert Lamy « La Princée » - St Aubin			110€

<b>FRUITÉS ET ÉPICÉS · FRUITY AND SPICY</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Il Monticello - Vermentino - DOC Liguria	A♬		52€
Vimbio Albarino - Espagne	A♬		52€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence	A♬	35€	56€
Domaine Mélanie Pfister « Mel » - Alsace	A♬		68€
Domaine Vincent Pinard « Florès » - Sancerre	A♬		70€
Mas d'Alezon « Cabretta » - Faugères	A♬		75€
Domaine de Toasc - Bellet	A♬	15€	75€
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬	18€	80€
Nicolas Mariotti Bindi « Hors Série » - Vin de France	A♬		70€

<b>RONDS ET AROMATIQUES · ROUND AND AROMATIC</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine de la Taille aux loups « Rémus » - Loire	A♬		78€
Domaine Jean-Claude Marsanne - Saint Joseph	A♬	18€	90€
Domaine Pinson - Mont de Milieu - Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	A♬	19€	95€
Domaine E Petre « Pise » - IGP Île de Beauté	A♬		88€
Nicolas Mariotti Bindi « Mursaglia » - Vin de France	A♬		110€

## Nos Rouges. Our Reds

<b>FRUITÉS ET LÉGERS · FRUITY AND LIGHT</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Trasantier Pinuelo - Recuero - Espagne	A♬		45€
Judith Beck - Autriche	A♬		46€
Cantina Brezza - Nebbiolo - DOC Langhe	A♬		67€
Domaine Antoine Olivier « Côté Rouge » - Bourgogne	A♬	15€	70€
Domaine Fondugues-Pradugues « Rouge d'été » - IGP Var	A♬		77€
Domaine de Sulauze « Chapelle Laïque » - Coteaux-d'Aix-en-Provence	A♬		88€
Domaine E Petre « Sulia » - IGP Île de Beauté	A♬		45€
Nicolas Mariotti Bindi « Porcellese » - Vin de France	A♬		118€

<b>GOURMANDS ET GÉNÉREUX · GOURMAND AND GENEROUS</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Vina Ilusion - DOC Rioja	A♬		45€
Domaine Santa Maria - Patrimoine	A♬		50€
Domaine les Justices - Bordeaux Supérieur		14€	55€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence			35€ 56€
Domaine Delaporte « Chavignol » - Sancerre		15€	72€
Domaine de Toasc - Bellet	A♬		72€
Domaine Jamet « Équivoque » - Côtes du Rhône			110€
Domaine Santa Maria - Tra Noï - IGP Ile de Beauté	A♬		42€
Château Revelette « PUR » - Provence - Vin de France	A♬		69€
Domaine E Petre « Pise » - IGP Île de Beauté	A♬		88€

<b>PROFONDS ET STRUCTURÉS · DEEP AND STRUCTURED</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Majnoni Guicciardini - DOC Chianti Classico	A♬		52€
Domaine Antoine Sanzay « La Paternelle » - Saumur Champigny	A♬	14€	54€
Monte dall'ora - Saseti - DOC Valpolicella	A♬		57€
Domaine Antoine Sanzay « Les Terres rouges »	A♬		82€
Domaine Ferraton « Les Pichères » - Crozes Hermitage			85€
Château Le Puy « Emilien » - Bordeaux	A♬		88€
Domaine Jean-Claude Marsanne - Saint Joseph	A♬		90€
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬	19€	90€
Château Rochebelle - Saint-Emilion Grand Cru			198€
Nicolas Mariotti Bindi « Mursaglia » - Vin de France	A♬		110€

## Nos Rosés. Our Rosés

<b>SUBTILS ET PLAISANTS · SUBTLE AND PLEASANT</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine Gavoty « Grand Classique » - Côtes de Provence	A♬		52€
Château Minuty « Prestige » - Côtes de Provence			35€ 58€
Domaine de Toasc - Bellet	A♬	15€	75€

<b>FINS ET ÉLÉGANTS · THIN AND ELEGANT</b>	15 cl	50 cl	75 cl
Domaine de Sulauze - Pomponette - Coteaux d'Aix-en-Provence	A♬		55€
Domaine de Terrebrune - Bandol	A♬	18€	65€
Domaine Santa Maria - Tra Noï - IGP Ile de Beauté	A♬		42€

## 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	22€	68€	130€
Champagne Billecart Salmon « Brut Réserve »			130€
« R » de Ruinart			185€
Champagne Vouette et Sorbée Blanc « Fidèle »			190€
Champagne Castelneau Rosé « Brut »			130€
Cantina Furlani - Alpino - Pet'Nat	A♬		55€
Cantina Furlani - Macerato Rosato - Pet'Nat	A♬		60€

### CRÉMEUSES · CREAMY

Champagne Bollinger Blanc « Spécial Cuvée »			130€
Champagne Castelneau « Blanc de Blancs » 2007			140€
Champagne Roederer 2014			175€
Champagne Bollinger Rosé			180€
Champagne Castelneau Blanc « Solera »			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 €	
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 €

## les COCKTAILS

**NEGRESCONI** · 16 cl / 18€  
Bombay gin, Campari, Martini Rosso

**COSMOPOLITAN RECETTE 1934** · 17 cl / 18€  
Bombay Gin, Triple sec, citron vert, sirop de framboise et eau glacée  
*Bombay Gin, Triple Sec, lemon juice, raspberry sugar syrup, chilled water*

**PROM PASSION** · 13 cl / 18€  
Rhum Havana Club 3 ans, fruit de la passion, citron vert, sucre de canne  
*Rum Havana Club 3 years, passion fruit, lime, cane sugar*

**PROHIBITION MOSCOW MULE** · 16 cl / 18€  
Vodka, citron vert, ginger beer, rondelle de citron vert  
*Vodka, lime juice, ginger beer, lime wheel*

**CARROUSEL MAI TAI** · 16 cl / 18€  
Rhum, Malibu coco, crème de banane, ananas, jus d'orange et sirop de grenadine  
*Rum, Malibu coconut, banana cream, pine apple, orange juice, grenadine syrup*

**TROPICAL SPRITZ** · 16 cl / 18€  
Vodka, Prosecco wine, mangue, thé vert, citron vert, Fever-Tree ginger beer  
*Vodka, Prosecco wine, mango, green tea, lime, Fever-Tree ginger beer*

**TIKKI AMARETTO** · 16 cl / 18€  
Amaretto, Rhum blanc et ambré, fruits frais orange, mangue et ananas  
*Amaretto, white and dark Rum, fresh fruit mix orange, mango and pineapple*

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

A♬ Agriculture biologique - Organic wine

Prix nets, taxes et service compris - Tax and 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).