



## Entrées. Starters

- Asperges de Provence en vinaigrette à l'ail noir et parmesan de vache rouge 29 €  
*Provence asparagus, black garlic vinaigrette and red cow parmigiano reggiano*
- Foie gras de canard confit, pommes marinées au cidre et sarrasin, pain toasté 32 €  
*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 ✱ 30 €  
*Local seabass tartare, broad beans, finger lime, infused rice vinegar*
- Burratina des Pouilles petits pois, fèves et kiwi en fraîcheur de shiso vert ✓ 29 €  
*Burratina di Puglia with french beans, fava beans and kiwi salad, green Shiso*
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓ 28 €  
*Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds*
- Terrine de saison et pickles croquants 27 €  
*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 55 €  
*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 ✱ 36 €  
*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 35 €  
*Veal piccata with capers, Jean-Charles' stuffed flower zucchinis*
- Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants 34 €  
*Charolais beef tartare, new potatoes and crunchy vegetables*

## Mer. Sea

- Loup de la baie de Cannes, asperges de Provence et pomelos, sauce tandoori 48 €  
*Local roasted seabass filet, Provence asparagus and pomelos, tandoori sauce*
- La pêche de Steve Molinari comme une Bourride, rouille et petits croûtons ✱ 42 €  
*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 39 €  
*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 45 €  
*Pearly cod fish smoked paprika, creamy carrots with almonds and candied lemon*

## Pâtes. Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✱ ✓ 41 €  
*Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion*
- Linguini en carbonara de daurade, œufs confits à la marjolaine 41 €  
*Seabream carbonara linguini, marjoram egg confit*

## Fromages. Cheese

- Laguiole Grand Aubrac, oranges sanguines au piment d'Espelette 16 €  
*Laguiole Grand Aubrac, blood orange condiment with Espelette pepper*
- Tomme de brebis de l'arrière pays, confit de dattes et pistaches 16 €  
*Country side ewe's milk Tomme, candied dates and pistachios*
- Camembert de Normandie et confit de fraises du Vaucluse 16 €  
*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 17 €  
*Vaucluse's strawberries, vanilla milk rice, squash's seeds, roasted flax*
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, grué de cacao croustillant ✱ 18 €  
*Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs*
- Fraîcheur pomme verte, gingembre et shiso ✓ 17 €  
*Fresh green apple, ginger and shiso*
- Millefeuille Gianduja, citron vert 20 €  
*Gianduja millefeuille and lime*
- Crème à l'orange, tuile craquante aux amandes, glace fleur d'oranger 17 €  
*Orange cream, crunchy almond tuile and orange blossom ice cream*

✓ 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. · *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

<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 « Porcellèse » - 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 - Patrimonio	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 Gucciardini - DOC Chianti Classico	A♯		52€
Domaine Antoine Sanzay « La Paternie » - 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	A♯		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 €



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 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).