

la CARTE

R

Entrées . Starters

Minestrone de légumes et condiment basilic, émulsion de parmesan <i>Vegetables minestrone, basilic minestrone, parmigiano emulsion</i>	25 €
Foie gras de canard confit, salade de prunes au vinaigre de sakura et shiso, pain toasté <i>Duck foie gras confit, Sakura vinegar and shiso plums salad, toasted bread</i>	29 €
Tartare de thon mariné aux framboises et salicorne ✱ <i>Tuna tartare marinated with raspberries, pickleweed</i>	28 €
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 grillé à la coriandre, tempura de maïs et avocat <i>Grilled octopus with cilantro, corn and avocado tempura</i>	37 €

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 Peymeinade, marmelade d'abricot du Roussillon à la Chartreuse <i>Fresh Peymeinade 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 €

Minestrone de légumes et condiment basilic, émulsion de parmesan
Vegetables minestrone, basilic minestrone, parmigiano emulsion

ou / or

Tartare de thon mariné aux framboises et salicorne
Tuna tartare marinated with raspberries, pickleweed

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

Pêches du Vaucluse comme une melba, crème légère, sorbet pêche-basilic
Vaucluse's peach as a Melba, light cream, basil-peach sorbet

ou / or

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

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



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.

Desserts . Sweets

Pêches du Vaucluse comme une melba, crème légère, sorbet pêche-basilic <i>Vaucluse's peach as a Melba, light cream, basil-peach sorbet</i>	15 €
Entremet Chocolat, sobacha, crème glacée au sarrasin ✱ <i>Chocolate dessert, sobacha cracker, buckwheat</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.*