


JANVIER
JANUARY
2023



Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. *Our menus and prices are for information purposes only and may vary depending on the products and arrivals of the week. For any further information, we invite you to enquire with our team.*

Entrées . Starters

Œuf bio d'Agnès, champignons de saison et bouillon infusé au café <i>Agnès' organic egg, seasonal mushrooms, and coffee-infused broth</i>	24 €
Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté <i>Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast</i>	29 €
Maigre de Méditerranée à l'origan de Sicile, crémeux d'avocat * vierges tomates, pignons et agrumes <i>Mediterranean stone bass with Sicilian oregano, creamy avocado and a tomato, pine nuts, and citrus fruits sauce vierge</i>	27 €
Burratina des Pouilles et confit d'artichaut au basilic, pesto aux pignons de pin ✓ <i>Pugliese Burratina and artichoke confit with basil, pine nuts pesto</i>	26 €
Avocat grillé aux clémentines, pousses d'épinards ✓  et granola salé, vinaigrette au sésame <i>Grilled avocado with clementines, baby spinach and savoury granola, sesame vinaigrette</i>	25 €
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32€ <i>Odeline farm's organic snails in parsley sauce</i>	

Terre . Land

Filet de bœuf Charolais rôti, mousseline de pommes de terre et légumes de saison <i>Roasted Charolais beef tenderloin with mousseline potatoes and seasonal vegetables</i>	50 €
Poitrine de veau farcie à la Niçoise, broccoletti et huile d'olive noire * <i>Niçoise style stuffed veal breast, baby broccoli and black olive oil</i>	39 €
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants <i>Charolais beef tartare, Grenaille potatoes, and al dente vegetables</i>	32 €
Courge butternut moelleuse aux graines de passion  <i>Creamy butternut squash with passionfruit seeds</i>	29 €

Mer . Sea

Loup de la baie de Cannes à la plancha, moelleux de courge butternut aux graines de passion <i>Bass from the Bay of Cannes grilled on a plancha, butternut squash with passionfruit seeds</i>	45 €
La pêche de Steeve Molinari, soupe de poissons de roche, rouille et petits croutons * <i>Steeve Molinari catch of the day, rock fish soup, rouille and mini croutons</i>	39 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine snackées, risotto arborio au safran de Provence, noix de coco et conbawa <i>Lightly seared scallops from the Bay of Seine, arborio risotto with saffron from Provence, coconut and kaffir lime</i>	45 €

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette * ✓ <i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	38 €
Spaghetti au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises <i>Lober spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	49 €

Fromages . Cheeses

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
--	------

Formule déjeuner*

Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner
Dish of the day / Today's dessert, served for lunch only
39 €

Plat du jour : *Dish of the day*
29 €

Dessert du jour : *Today's dessert*
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 · *Breaded chicken tenders*
Filet de poisson blanc rôti · *Roasted white 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 cream 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

Le café noisette rafraîchi au Sudachi <i>Coffee hazelnut mousse served over a soft biscuit and freshened with Sudachi</i>	16 €
Crèmeux chocolat noisette, croustillant riz soufflé * et crème glacée à la cardamome noir <i>Chocolate crèmeux with hazelnut, crispy puffed rice and black cardamom ice cream</i>	18 €
Pamplemousse confit à la vanille, crème coco,  cristalline aux baies roses et sorbet noix de coco vanille <i>Crystallized grapefruit with vanilla, pink berry crystals, and coconut vanilla sorbet</i>	15 €
Poire pochée aux épices, grué de cacao et sorbet cacao fleur de sel <i>Pear poached with spices, cocoa powder foam and salt flower cocoa sorbet</i>	15 €
Pavlova façon Mont-Blanc cassis, crème légère à la vanille, glace marrons grillés whisky <i>Mont-Blanc style blackcurrant Pavlova, light vanilla cream, roasted chestnut whisky ice cream</i>	16 €

✓ PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH



PLAT VEGAN / VEGAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes 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. *A full detailed allergens list is available on request. Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Please note that payments by cheques are not accepted.*