



R

LA ROTONDE BRASSERIE CONTEMPORAINE

la CARTE

MAI 2023

Entrées. Starters

- Les Asperges de l'arrière-pays, crémeux de feta à la menthe et citron noir 25 €
Hinterland asparagus, creamy feta cheese with mint, and black lemon
- Foie gras de canard confit, marmelade de rhubarbe à l'Amaretto, lait d'amande et pain toasté 32 €
Duck foie gras confit, rhubarb marmalade with Amaretto, almond milk, and toast
- La truite du Cians en carpaccio, carottes des sables au combava et pommes Granny 27 €
Carpaccio of Cians trout, sand carrots with kaffir lime, and Granny apple
- Burratina des Pouilles aux asperges vertes, noisettes du Piémont et vinaigrette à la truffe de printemps 26 €
Pugliese burratina with green asparagus, Piedmont hazelnuts, and spring truffle vinaigrette
- Avocat grillé aux agrumes, pousses d'épinards et granola salé, vinaigrette au sésame 25 €
Grilled avocado with citrus fruit, baby spinach and savory granola, sesame vinaigrette
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
Odeline farm's organic snails in parsley sauce

Terre. Land

- Filet de bœuf Charolais rôti, pommes Darphin comme un pressé, légumes de saison et sauce au poivre vert 59 €
Charolais roasted beef fillet, Darphin potato, seasonal vegetables, and green pepper sauce
- Volaille fermière d'Eric et Marta comme un tajine aux épices douces, boulgour à la grenade et raïta aux herbes 39 €
Eric and Marta's free-range poultry prepared as a sweet-spiced tagine, bulgur with pomegranate and herb raita
- La selle d'agneau des Alpilles en croûte d'herbes, lardons de panoufle et petits pois à la française rafraîchis au raifort 39 €
Alpilles saddle of lamb in a herb crust, with panoufle lardons and horseradish-flavoured French peas
- Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants 35 €
Charolais beef tartare, Grenaille potatoes, and al dente vegetables
- Légumes primeurs en fricassée, pulpe de courgettes à la pistache et coriandre 29 €
Mixed early vegetables fricassée, with zucchini pulp with pistachio and coriander

Mer. Sea

- Loup de la baie de Cannes à la plancha, cannelloni de courgettes de Nice au chèvre de Monteiro, pistaches de Sicile et coriandre 51 €
Bass from the bay of Cannes cooked à la plancha, Nice zucchini cannelloni with Monteiro goat cheese, Sicilian pistachio and coriander
- La pêche de Steeve Molinari, soupe de poissons de roche, rouille et petits croûtons 42 €
Steeve Molinari catch of the day, rock fish soup, rouille and mini croutons
- Poulpe de roche snacké, sauce chimichurri et asperges rôties, riz sauvage soufflé 39 €
Seared rock octopus, chimichurri sauce and roasted asparagus, puffed wild rice

Pâtes. Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette 38 €
Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion
- Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises 59 €
Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes

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.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. · A full detailed allergens list is available on request.

Contient · Contains : Plat Végétarien · Vegetarian Dish Plat Végan · Vegan Dish

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.
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.



LES PLATS « SIGNATURE » DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, cheffe exécutive 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

- Sélection de fromages de la maison Nery et condiments 17 €
Nery's cheese selection and condiments
- Pommes caramélisées façon tatin, arlettes et crème glacée vanille 18 €
Tatin-style caramelised apples, arlette biscuits and vanilla ice cream
- Fleur chocolat, pop-corn caramélisés et noix de pécan, crème glacée vanille 18 €
Chocolate flower, caramelised popcorn and pecans, vanilla ice cream
- Chocolat noir onctueux, compotée de bananes et sorbet passion 15 €
Creamy dark chocolate, banana compote, and passion fruit sorbet
- Meringue croquante aux fraises, crème légère au basilic, sorbet fraise 15 €
Crispy meringue with strawberries, light basil cream, strawberry sorbet
- Crémeux au citron de Menton, croustillant noisette du Piémont, crème glacée praliné amandes de Provence 16 €
Menton lemon cream, Piedmont hazelnut crunch, Provence almond praline ice cream

le MENU PROMENADE

Dîner du lundi au dimanche / Déjeuner uniquement le samedi et dimanche
Dinner from Monday to Sunday / Lunch only on Saturday and Sunday

65 €

- Les Asperges de l'arrière-pays, crémeux de feta à la menthe et citron noir 25 €
Hinterland asparagus, creamy feta cheese with mint and black lemon
- ou / or
- La truite du Cians en carpaccio, carottes des sables au combava et pommes Granny 27 €
Carpaccio of Cians trout, sand carrots with kaffir lime, and Granny apple
- ou / or
- Foie gras de canard confit, marmelade de rhubarbe à l'Amaretto, lait d'amande et pain toasté 32 €
Duck foie gras confit, rhubarb marmalade with Amaretto, almond milk, and toast
-
- Loup de la baie de Cannes à la plancha, cannelloni de courgettes de Nice au chèvre de Monteiro, pistache de Sicile et coriandre 51 €
Bass from the bay of Cannes cooked à la plancha, Nice zucchini cannelloni with Monteiro goat cheese, Sicilian pistachio and coriander
- ou / or
- La selle d'agneau des Alpilles en croûte d'herbes, lardons de panoufle et petits pois à la française rafraîchis au raifort 39 €
Alpilles saddle of lamb in a herb crust, with panoufle lardons and horseradish-flavoured French peas
- ou / or
- Légumes primeurs en fricassée, pulpe de courgettes à la pistache et coriandre 29 €
Mixed early vegetables fricassée, with zucchini pulp with pistachio and coriander
-
- Crémeux au citron de Menton, croustillant noisette du piémont, crème glacée praliné amandes de Provence 16 €
Menton lemon cream, Piedmont hazelnut crunch, Provence almond praline ice cream
- ou / or
- Meringue croquante aux fraises, crème légère au basilic, sorbet fraise 15 €
Crispy meringue with strawberries, light basil cream, strawberry sorbet
- ou / or
- Chocolat noir onctueux, compotée de bananes et sorbet passion 15 €
Creamy dark chocolate, banana compote, and passion fruit sorbet