



R

LA ROTONDE BRASSERIE CONTEMPORAINE

la CARTE

SEPTEMBRE 2023



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.

Entrées · Starters

- Les poireaux d'Agnès en vinaigrette et mimosa  27 €
Fondant leeks with a green vinaigrette and grated hard boiled eggs
- Foie gras de canard confit, poire et safran de pays, pain toasté 31 €
Confit of duck foie gras, local pear and saffron, toast
- Daurade de la baie de Cannes en crudo, calamansi et herbes iodées  28 €
Cannes Bay sea bream in crudo, calamansi and iodised herbs
- Burratina des Pouilles, artichauts façon barigoule à l'estragon  et figues de chez Jean-Charles Orso 28 €
Pugliese Burratina, Barigoule-style artichokes with tarragon and Jean-Charles Orso's figs
- Avocat et quinoa, sauce chimichurri, graines de grenade   25 €
Avocado and quinoa, chimichurri sauce, pomegranate seeds
- 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, pomme Darphin boulangère à l'estragon et jus à la moutarde de Brives 52 €
Roasted Charolais fillet of beef, tarragon pomme Dauphine and Brives mustard jus
- Volaille d'Eric et Marta, ris de veau en vol-au-vent  45 €
Eric and Marta's poultry and sweetbreads vol-au-vent
- Le veau du Limousin vitello et crudités 46 €
Limousin vitello tonato with crudités
- Tartare de bœuf charolais, frites et pickles 35 €
Charolais beef tartare, french fries and pickles
- Fregola Sarda, les légumes du moment crus et cuits, vinaigrette aux agrumes 29 €
Sardinian fregola, raw and cooked seasonal vegetables, with a citrus vinaigrette

Mer · Sea

- Loup de la baie de Cannes à la plancha, courgettes de Nice au basilic et vierge aux agrumes 47 €
Grilled bass from the Bay of Cannes, courgettes from Nice with a basil and citrus virgin olive oil sauce
- La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons  41 €
Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons
- Poulpe grillé, pois chiches, menthe et grenade 44 €
Rock octopus with chickpeas, mint and pomegranate

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 52 €
Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes

Desserts · Sweets

- Sélection de fromages de la maison Nery et condiments 17 €
Nery's cheese selection and condiments
- Feuilletage caramélisé et crème fève de Tonka comme un mille-feuille, sauce caramel, crème glacée vanille 17 €
Mille-feuille inspired caramelised pastry with tonka bean ganache, caramel sauce and vanilla ice cream
- La cerise, mousse chocolat cardamome, sorbet griotte 18 €
The Cherry, cardamon chocolate mousse, Morello cherry sorbet
- La figue de Provence, granola aux graines,  sorbet et émulsion noix de coco 16 €
Provençal fig, seeds granola, coconut sorbet and foam
- Île flottante, crème à la noisette du Piémont et citron vert 14 €
Floating island with Piedmont hazelnut cream and lime
- La mûre, mousse cheesecake, sablé amande et sorbet mûre 15 €
The Blackberry, cheesecake mousse, almond shortbread and blackberry sorbet

la 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

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.