



R

LA ROTONDE

BRASSERIE CONTEMPORAINE

la CARTE

NOVEMBRE 2023

Entrées. Starters

Les poireaux d'Agnès en vinaigrette et mimosa 	27 €
<i>Fondant leeks with a green vinaigrette and grated hard boiled eggs</i>	
Foie gras de canard confit, poire et safran de pays, pain toasté	31 €
<i>Confit of duck foie gras, local pear and saffron, toast</i>	
Pêche du jour en crudo, calamansi et herbes iodées 	28 €
<i>Catch of the day in crudo, calamansi and iodised herbs</i>	
Œuf en meurette de la ferme Lavancia, champignons de saison, velouté de courge et pain croustillant	27 €
<i>Lavancia farm egg Meurette, seasonal mushrooms, pumpkin velouté and crispy bread</i>	
Avocat et quinoa, sauce chimichurri, graines de grenade  	25 €
<i>Avocado and quinoa, chimichurri sauce, pomegranate seeds</i>	
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, pomme crousti-fondante et jus à la moutarde de Brives	52 €
<i>Roasted Charolais fillet of beef, fondant potatoes and Brives mustard jus</i>	
Volaille d'Eric et Marta, ris de veau en vol-au-vent 	45 €
<i>Eric and Marta's poultry and sweetbreads vol-au-vent</i>	
Veau façon Milanese, céleri et tomate en salade, olives Taggiasche	48 €
<i>Milanese-style veal, celery and tomato salad, Taggiasche olives</i>	
Le lapin à la blette et pignon de pin farci, légumes de saison et crèmeux de chou au lard	35 €
<i>Chard and pine nut stuffed rabbit, seasonal vegetables and creamy cabbage purée with bacon</i>	
Fregola Sarda, les légumes du moment crus et cuits, vinaigrette aux agrumes 	29 €
<i>Sardinian fregola, raw and cooked seasonal vegetables, with a citrus vinaigrette</i>	

Mer. Sea

Loup de la baie de Cannes, courge rôtie, pommes au beurre et écume de cidre de Normandie	47 €
<i>Bass from the Bay of Cannes, roasted squash, buttered apples and Normandy cider froth</i>	
La soupe de roche de Steeve Molinari et ses filets, rouille et croûtons 	41 €
<i>Steeve Molinari's fish soup with fillets, rouille and croutons</i>	
Poulpe rôti comme un tajine, olives vertes et boulgour	41 €
<i>Tajine-style seared octopus with green olives and bulgur</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties, topinambour, chou au dashi, sabayon citronné et shizo rouge	45 €
<i>Seared scallops, Jerusalem artichoke cream, Brussels sprouts marinated in dashi and red shiso leaves</i>	

Pâtes. Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette  	38 €
<i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	52 €
<i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	

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 €
<i>Nery's cheese selection and condiments</i>	
Feuilletage caramélisé, crèmeux caramel sobacha, comme un Saint-Honoré	18 €
<i>Caramelised puff pastry, sobacha caramel cream, Saint-Honoré style</i>	
La cerise, mousse chocolat cardamome, sorbet griotte	18 €
<i>The Cherry, cardamon chocolate mousse, Morello cherry sorbet</i>	
Crème au chocolat, compotée de bananes caramélisées et sorbet passion 	16 €
<i>Chocolate cream, caramelised banana compote and passion fruit sorbet</i>	
Baba au rhum aux saveurs d'agrumes et d'épices, compotée de coing et crème légère	14 €
<i>Rum baba with a citrus and spice flavours, quince compote and light cream</i>	
Le café, crèmeux noix et crème glacée noix caramélisées	16 €
<i>Coffee biscuit, walnut cream, walnut tuile, caramelised walnut ice cream and coffee ganache</i>	


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 poireaux d'Agnès en vinaigrette et mimosa 
 Fondant leeks with a green vinaigrette and grated hard boiled eggs

ou / or

Pêche du jour en crudo, calamansi et herbes iodées 
 Catch of the day in crudo, calamansi and iodised herbs

ou / or


Foie gras de canard confit, poire et safran de pays, pain toasté
 Confit of duck foie gras, local pear and saffron, toast

Loup de la baie de Cannes, courge rôtie, pommes au beurre et écume de cidre de Normandie
 Bass from the Bay of Cannes, roasted squash, buttered apples and Normandy cider froth

ou / or

Le lapin à la blette et pignon de pin farci, légumes de saison et crèmeux de chou au lard
 Chard and pine nut stuffed rabbit, seasonal vegetables and creamy cabbage purée with bacon

ou / or


Fregola Sarda, les légumes du moment crus et cuits, vinaigrette aux agrumes 
 Sardinian fregola, raw and cooked seasonal vegetables, with a citrus vinaigrette

Le café, crèmeux noix et crème glacée noix caramélisées
 Coffee biscuit, walnut cream, walnut tuile, caramelised walnut ice cream and coffee ganache

ou / or

Baba au rhum aux saveurs d'agrumes et d'épices, compotée de coing et crème légère
 Rum baba with a citrus and spice flavours, quince compote and light cream

ou / or

Crème au chocolat, compotée de bananes caramélisées et sorbet passion 
 Chocolate cream, caramelised banana compote and passion fruit sorbet