



la CARTE

Entrées . Starters

- Tartare d'avocats, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé  24 €
Avocado tartare, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola
- L'œuf parfait de la ferme Lavancia, puntalette et carottes fondantes, bouillon de poule au soja et cresson 26 €
The Lavancia farm "œuf parfait", puntalette pasta and tender carrots, soy-infused chicken broth and watercress
- Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée au comté 26 €
Traditional French onion soup gratinated with Comté cheese
- Carpaccio de truite du Cians à la mandarine, gel au yuzu et mélisse 28 €
Cians trout carpaccio with mandarin, yuzu and lemon balm gel
- Foie gras de canard, condiment poire et noix de pécan, poire pochée à la liqueur et baguette toastée 29 €
Duck foie gras, pear and pecan condiment, liquor-poached pear and toasted baguette
- 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

- Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois  31 €
Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun
- Filet mignon de porc rôti, choux de bruxelles et poitrine fumée, carottes croustillantes et jus de cochon au tandoori 43 €
Roasted pork tenderloin, Brussels sprouts and smoked bacon, crispy carrots and tandoori-spiced pork jus
- Filet de bœuf charolais rôti, pommes dauphines et légumes de saison, sauce au poivre vert 51 €
Roasted fillet of charolais beef, baked potato puff, seasonal vegetables, green peppercorn sauce
- La volaille d'Eric et Martha en vol au vent, ris de veau, sauce suprême à la moutarde à l'ancienne et peau croustillante ✨ 54 €
Eric & Martha's poultry in a puffed pastry shell, sweetbreads, old-fashioned mustard supreme sauce and crispy skin

Mer . Sea

- La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons ✨ 43 €
Steve Molinari's fish soup, fillets, rouille and croutons
- Filet de pageot, salade de fenouil à l'orange, sabayon et pistaches torréfiées 48 €
Pink seabream fillet, fennel and orange salad, sabayon and toasted pistachios
- Loup de la baie de Cannes rôti, panais confits au four et noisettes, purée de cresson 52 €
Roasted bass from the Bay of Cannes, oven-baked parsnips and hazelnuts, watercress puree
- Poisson entier farci de légumes à la Niçoise, pommes de terre confites, soupe de roche 61 €
Whole stuffed fish with vegetables à la Niçoise, confit potatoes, rockfish soup

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 51 €
Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes



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.

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 €

Foie gras de canard, condiment poire et noix de pécan,
poire pochée à la liqueur et baguette toastée

Duck foie gras, pear and pecan condiment, liquor-poached pear and toasted baguette

ou / or

Carpaccio de truite du Cians à la mandarine, gel au yuzu et mélisse
Cians trout carpaccio with mandarin, yuzu and lemon balm gel

ou / or

L'œuf parfait de la ferme Lavancia, puntalette et carottes fondantes,
bouillon de poule au soja et cresson

*The Lavancia farm "œuf parfait", puntalette pasta and tender carrots,
soy-infused chicken broth and watercress*




Loup de la baie de Cannes rôti, panais confits au four et noisettes, purée de cresson
Roasted bass from the Bay of Cannes, oven-baked parsnips and hazelnuts, watercress puree

ou / or

Filet mignon de porc rôti, choux de bruxelles et poitrine fumée, carottes croustillantes
et jus de cochon au tandoori

*Roasted pork tenderloin, Brussels sprouts and smoked bacon, crispy carrots
and tandoori-spiced pork jus*

ou / or

Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois 
Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun



Le biscuit moelleux aux agrumes, crème glacée à la fleur d'oranger et tuile de brioche
Soft citrus cake, orange blossom ice cream and brioche tuile

ou / or

La verrine exotique, brunoise de fruits exotiques épicés, streusel vegan, espuma à la mangue 
Exotic verrine, exotic fruits, with a vegan streusel with mango foam

ou / or

L'île flottante à la vanille de Tahiti, pralines roses et opaline caramel
Tahitian vanilla floating island, pink pralines and caramel opaline

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 française. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.

Aucun règlement par chèque n'est accepté. Prix nets, taxes et service compris.

*Our meats are of french origin. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode.
Please note that payments by cheques are not accepted. Net prices, including taxes and service.*