



la CARTE

Entrées. Starters

Avocat en carpaccio, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé 	22 €
<i>Avocado Carpaccio, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola</i>	
Asperges blanches de l'arrière-pays, chorizo et vinaigrette aigre-douce aux herbes	29 €
<i>White inland asparagus, chorizo and sweet and sour herb vinaigrette</i>	
Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée au comté	21 €
<i>Traditional French onion soup gratinated with Comté cheese</i>	
Carpaccio de truite du Cians au citron de pays, gel à la bergamote et focaccia toastée	29 €
<i>Cians trout carpaccio with local lemon, bergamot jelly and toasted focaccia</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, condiment pomme, mélisse et amaretto, amandes caramélisées	29 €
<i>Mi-cuit duck foie gras, apple, lemon balm and amaretto condiment, caramelised almonds</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

Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois 	31 €
<i>Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun</i>	
Épaule d'agneau confite aux olives taggiasche, tian de légumes, sauce tomate épicée au paprika fumé	43 €
<i>Shoulder of lamb confit with Taggiasche olives, vegetable tian and tomato sauce seasoned with smoked paprika</i>	
Filet de bœuf Charolais rôti, pommes fondantes et petits pois, confiture de tomates et jus réduit	53 €
<i>Charolais roast beef fillet, fondant potatoes and green peas, tomato jam and reduced jus</i>	
La volaille d'Eric et Martha en vol au vent, ris de veau, sauce suprême à la moutarde à l'ancienne et peau croustillante *	49 €
<i>Eric & Martha's poultry in a puffed pastry shell, sweetbreads, old-fashioned mustard supreme sauce and crispy skin</i>	
Faux-filet de bœuf Charolais 500g, pommes grenailles rôties à l'ail noir, asperges vertes et jus de bœuf	120 €/2 pers
<i>500g Charolais sirloin, roast potatoes with black garlic, green asparagus and beef jus</i>	

Mer. Sea


La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons *	43 €
<i>Steve Molinari's fish soup, fillets, rouille and croutons</i>	
Filet de pageot, salade de fenouil à l'orange, sabayon et pistaches torréfiées	41 €
<i>Pink seabream fillet, fennel and orange salad, sabayon and toasted pistachios</i>	
Loup de la baie de Cannes rôti, artichauts en barigoule et asperges vertes, garniture grenobloise au beurre citronné	49 €
<i>Roast sea bass from the Bay of Cannes, artichokes à la Barigoule and green asparagus, Grenoble garnish with lemon butter</i>	
Poisson entier farci de légumes à la Niçoise, pommes de terre confites, soupe de roche	59 €
<i>Whole stuffed fish with vegetables à la Niçoise, confit potatoes, rockfish soup</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	51 €
<i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	

la CARTE

Desserts. Sweets

- | | |
|--|------|
| Sélection de fromages de la maison Nery et condiments
<i>Nery's cheese selection and condiments</i> | 17 € |
| Le chocolat noir, mousse et crème glacée cardamome verte et praliné noisette du Piémont
<i>Dark chocolate, green cardamom mousse and ice cream with Piedmont hazelnut praliné</i> | 17 € |
| La pomme caramélisée façon Tatin, caramel et crème glacée à la vanille de Madagascar
<i>Caramelized apple Tatin-style, with caramel and Madagascar vanilla ice cream</i> | 17 € |
| La verrine aux fruits exotiques, crumble noix de coco et meringue vegan au piment d'Espelette 
<i>Exotic fruit verrine, coconut crumble with Espelette pepper vegan meringue</i> | 15 € |
| La pavlova aux agrumes, crème légère au poivre de Timut, sorbet kalamansi et yuzu
<i>Citrus pavlova, light Timut pepper cream, kalamansi and yuzu sorbet</i> | 17 € |
| L'île flottante noisette du Piémont, citron vert et gianduja
<i>Piedmont hazelnuts floating island, lime and gianduja</i> | 15 € |



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 mi-cuit, condiment pomme, mélisse et amaretto, amandes caramélisées

Mi-cuit duck foie gras, apple, lemon balm and amaretto condiment, caramelised almonds

ou / or

Carpaccio de truite du Cians au citron de pays, gel à la bergamote et focaccia toastée

Cians trout carpaccio with local lemon, bergamot jelly and toasted focaccia

ou / or

Asperges blanches de l'arrière pays, chorizo et vinaigrette aigre-douce aux herbes

White inland asparagus, chorizo and sweet and sour herb vinaigrette



Loup de la baie de Cannes rôti, artichauts en barigoule et asperges vertes,

garniture grenobloise au beurre citronné

Roast sea bass from the Bay of Cannes, artichokes à la Barigoule

and green asparagus, Grenoble garnish with lemon butter

ou / or

Epaule d'agneau confite aux olives taggiasches, tian de légumes, sauce tomate épicée au paprika fumé

Shoulder of lamb confit with Taggiasche olives, vegetable tian

and tomato sauce seasoned with smoked paprika

ou / or

Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois  

Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun



La pavlova aux agrumes, crème légère au poivre de Timut, sorbet kalamansi et yuzu

Citrus pavlova, light Timut pepper cream, kalamansi and yuzu sorbet

ou / or

La verrine aux fruits exotiques, crumble noix de coco et meringue vegan au piment d'Espelette 

Exotic fruit verrine, coconut crumble with Espelette pepper vegan meringue

ou / or

L'île flottante noisette du Piémont, citron vert et gianduja

Piedmont hazelnuts floating island, lime and gianduja

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.