

la CARTE

Entrées . Starters

Tartare d'avocat, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé 	24 €
<i>Avocado tartare, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola</i>	
Haricots verts et pommes de terre en salade, fines échalotes et jaune d'œuf confit au vinaigre balsamique	24 €
<i>Green beans and potato salad, shallots and egg yolk confit with balsamic vinegar</i>	
Araignée de mer en effiloché, soupe de tomate glacée et basilic	29 €
<i>Frayed spider crab, frozen tomato and basil soup</i>	
Ceviche de daurade à la framboise et salicorne	27 €
<i>Seabream and raspberry ceviche with salicorne</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, condiment pêche, verveine et noix de pécan	29 €
<i>Mi-cuit duck foie gras, peach condiment, verbena and pecan nuts</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>	
Poitrine de cochon rôtie, salade de betterave et condiment moutardé 	43 €
<i>Roasted pork belly, beet salad and mustard condiment</i>	
Filet de bœuf Charolais rôti, pommes rissolées et légumes de saison	53 €
<i>Charolais roast beef fillet, fried potatoes and seasonal vegetables</i>	
Salade de volaille fermière, mangue et papaye verte, vinaigrette au tandoori	36 €
<i>Free-ranged poultry salad, mango, papaya and green papaya, tandoori vinaigrette</i>	
Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes pont-neuf et jus de bœuf au beurre d'ail	145 €/2 pers
<i>500g Salers rib steak, eggplant and garlic confit, Parisian fried potatoes and beef jus with garlic butter</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>	
Filet de loup rôti, salade de courgettes, tomates confites et olives, sauce chimichuri	49 €
<i>Roast sea bass, zucchini salad, candied tomatoes and olives, chimichurri sauce</i>	
Sérieole de Méditerranée façon soupe au pistou	56 €
<i>Mediterranean yellowtail fish, pesto soup styled</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	55 €
<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 €
Entremet à la fraise de l'arrière-pays, ganache montée à la menthe, sorbet fraise <i>Hinterlands starwberry entremet, mint ganache, strawberry sorbet</i>	17 €
La verrine pêche, badiane et muscovado <i>Peach verrine, star anise and muscovado</i>	15 €
La pavlova à la rhubarbe, crème légère à la vanille et confit de rhubarbe <i>Rhubarb pavlova, light vanilla cream and rhubarb confit</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.

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 / Selon les disponibilités.

*Not available on holidays and week-ends / Depending on availability.

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.*