

la CARTE

Entrées . Starters

Tartare d'avocat, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé 	24 €
<i>Avocado, kiwi, and aloe vera tartare, served with a zesty vinaigrette and savoury granola</i>	
Burrata des Pouilles, artichauts à la barigoule et cassis, tuile dentelle	26 €
<i>Pugliese burrata, artichokes à la barigoule, blackcurrants and a delicate tuile</i>	
Betterave en tartare, pickles de navet daïkon et siphon de persil 	24 €
<i>Beetroot tartare with pickled daikon radish and parsley espuma</i>	
Crudo de pagre, mandarines caramélisées, vinaigrette à la mandarine, notre poivre de papaye, sobacha	25 €
<i>Crudo of sea bream, caramelised mandarins, mandarin vinaigrette, our signature papaya pepper and sobacha infusion</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, baguette toastée	27 €
<i>Mi-cuit duck foie gras, accompanied by a compote of onions with balsamic vinegar and served with a toasted baguette</i>	
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade	par 6 / 22 € · par 12 / 32 €
<i>Odeline Farm's organic snails, served in a classic persillade (parsley and garlic butter), available as a half-dozen or a dozen</i>	

Terre . Land

Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois 	31 €
<i>Pastilla of butternut squash and spinach, hazelnut paste, spinach coulis and a Niçoise mesclun salad</i>	
Joue de bœuf et paleron en effiloché, topinambours rôtis et en purée, jus de braisage réduit ✱	43 €
<i>Slow-braised beef cheek and pulled chuck, accompanied by roasted and puréed Jerusalem artichokes and finished with a rich, reduced braising jus</i>	
Filet de bœuf Charolais rôti, pommes rissolées et légumes de saison	51 €
<i>Roasted fillet of Charolais beef, served with crispy sautéed potatoes and a medley of seasonal vegetables</i>	
Salade de volaille fermière, mangue et papaye verte, vinaigrette au tandoori	36 €
<i>Salad of free-range poultry, mango and green papaya, accompanied by a 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>500 g Salers rib-eye steak, aubergine and garlic confit, pommes Pont-Neuf, beef jus with garlic butter</i>	

Mer . Sea

La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons ✱	43 €
<i>Steve Molinari's rockfish soup, served with fillets, rouille and croutons</i>	
Poulpe rôti à la plancha, salade de fenouil à l'orange et quartiers rôtis, sabayon et pistaches torréfiées	41 €
<i>Plancha-roasted octopus, with a salad of fennel and roasted orange segments, sabayon and toasted pistachios</i>	
Filet de loup rôti, condiment au céleri-rave et beurre blanc au miso	47 €
<i>Roasted fillet of sea bass, with a celeriac condiment and miso beurre blanc</i>	

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette ✱ 	38 €
<i>Truffled artichoke ravioli, accompanied by a rocket emulsion</i>	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	57 €
<i>Spaghetti with lobster, tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	

la CARTE

Desserts . Sweets

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Selection of cheeses from Maison Nery, accompanied by condiments</i>	17 €
Entremet chocolat et sésame, sorbet citron <i>Chocolate and sesame entremets, served with lemon sorbet</i>	17 €
Tarte Bourdaloue, glace à la vanille <i>Pear Bourdaloue tart, accompanied by vanilla ice cream</i>	17 €
Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix <i>Seasonal fruit salad, chef's granola and a choice of sorbet or ice cream</i>	15 €
Pavlova aux agrumes d'automne, aloe vera et sorbet à la Rose <i>Pavlova with autumn citrus fruits, aloe vera and rose sorbet</i>	17 €
L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées <i>Île flottante with Madagascar vanilla, almond slivers</i>	17 €



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.*