



la CARTE

Entrées . Starters

| | |
|---|------------------------------|
| Salade d'avocat et quinoa, sauce Chimichurri et grenade  | 26 € |
| <i>Avocado and quinoa salad with chimichurri sauce and pomegranate</i> | |
| Salade de tomates au basilic et pignons de pin  | 26 € |
| <i>Tomato salad with basil and pine nuts</i> | |
| Burrata des Pouilles, courgettes de pays au citron | 23 € |
| <i>Burrata from Puglia, local courgettes with lemon</i> | |
| Crudo de daurade, vinaigrette aux poivrons et au fenouil, salicorne et sobacha | 25 € |
| <i>Crudo of sea bream with pepper and fennel vinaigrette, samphire, and sobacha</i> | |
| Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons, pickles de fraise et pain toasté | 27 € |
| <i>Mi-cuit duck foie gras, onion chutney, strawberry pickles and toasted bread</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

| | |
|--|-------------------|
| Les petits farcis végétariens au riz et au soja  | 30 € |
| <i>Vegetarian stuffed vegetables with rice and soy</i> | |
| Piccata de veau, roquette, tomates cerises et câpres | 46 € |
| <i>Veal piccata with arugula, cherry tomatoes, and capers</i> | |
| Filet de bœuf charolais rôti, légumes printaniers, jus de bœuf et pommes de terre sautées tomates | 53 € |
| <i>Roasted fillet of Charolais beef, spring vegetables, beef jus and sautéed potatoes with tomato sauce</i> | |
| Volaille "Terre de Toine" marinée et snackée, salade de chou, mangue et papaye *  | 45 € |
| <i>Marinated and seared 'Terre de Toine' poultry, cabbage salad, mango and papaya</i> | |
| Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes Pont-neuf et jus de bœuf au beurre persillé | 145 €/pour 2 pers |
| <i>500g Salers rib-eye steak with eggplants and confit garlic condiment, Pont-Neuf potatoes and beef jus enriched with parsley 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> | |
| Tataki de thon au sésame, riz collant et avocats | 48 € |
| <i>Sesame tuna tataki with sticky rice and avocado</i> | |
| Filet de loup, vierge aux agrumes, courgettes de Nice à la cardamome | 45 € |
| <i>Sea bass fillet with citrus sauce vierge, Nice zucchini with cardamom</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 | 59 € |
| <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 € |
| Coupe glacée du moment <i>Ice cream of the day</i> | 18 € |
| Pavlova à la framboise et à la verveine <i>Raspberry and verbena pavlova</i> | 18 € |
| Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix  <i>Seasonal fruit salad, chef's granola, choice of sorbet or ice cream</i> | 16 € |
| Mi-cuit au chocolat préparé à la minute, sablé cacao, glace vanille de Madagascar <i>Warm chocolate fondant prepared to order, cocoa sablé, Madagascar vanilla ice cream</i> | 17 € |
| L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées   <i>Île flottante with Madagascar vanilla, almonds 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.*