


# la CARTE

## Entrées . Starters

- Salade d'avocat et quinoa, sauce Chimichurri et grenade  24 €  
*Avocado and quinoa salad with chimichurri sauce and pomegranate*
- Soupe à l'oignon au bouillon de bœuf, gratinée au Comté 24 €  
*French onion soup with beef broth, gratinée with Comté cheese*
- Endives carmine en salade, fourme d'Ambert et crumble aux noix 25 €  
*Carmine endive salad, Fourme d'Ambert, walnut crumble*
- Crudo de pagre, mandarines caramélisées, vinaigrette à la mandarine, notre poivre de papaye, sobacha 25 €  
*Crudo of sea bream, caramelised mandarins, mandarin vinaigrette, our signature papaya pepper and sobacha infusion*
- Foie gras de canard mi-cuit, pommes caramélisées au vinaigre de cidre, gelée de pomme et cannelle, brioche toastée 27 €  
*Duck foie gras mi-cuit, caramelised apples with cider vinegar, apple and cinnamon jelly and toasted brioche*
- Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade par 6 / 22 € · par 12 / 32 €  
*Odeline Farm's organic snails, served in a classic persillade (parsley and garlic butter), available as a half-dozen or a dozen*

## Terre . Land

- Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois  31 €  
*Pastilla of butternut squash and spinach, hazelnut paste, spinach coulis and a Niçoise mesclun salad*
- Épaule d'agneau aux olives, comme un navarin, petits légumes glacés et riz basmati aux herbes fraîches 43 €  
*Navarin-style shoulder of lamb with olives, glazed baby vegetables and basmati rice with fresh herbs*
- Filet de bœuf Charolais rôti, légumes de saison et pommes grenailles rôties, sauce au poivre vert 51 €  
*Roasted Charolais beef fillet, seasonal vegetables, roasted baby potatoes, green pepper sauce*
- Vol au vent de volaille Terre de Toine et ris de veau, sauce suprême à la moutarde à l'ancienne \* 43 €  
*Terre de Toine poultry vol-au-vent with veal sweetbreads and supreme sauce with wholegrain mustard*
- Côte de veau du Sud-Ouest de 700g, aubergines et poivrons confits, ail rôti, pommes Pont-Neuf et jus de veau corsé 156 €/pour 2 pers  
*700g veal chop from the South-West, aubergines and peppers confit, roasted garlic, Pont-Neuf potatoes, and rich veal jus*

## Mer . Sea

- La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons \* 43 €  
*Steve Molinari's rockfish soup, served with fillets, rouille and croutons*
- Noix de Saint-Jacques rôties à la plancha, endive carmine et mousseline de châtaignes 43 €  
*A la plancha roasted scallops, carmine endive and chestnuts*
- Filet de loup rôti, maki et huile de poireaux, beurre blanc à l'huître 45 €  
*Roasted sea bass fillet, maki and leek oil and oyster beurre blanc*

## Pâtes . Pastas

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

# 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 €
La Noisette, sorbet citron <i>La Noisette, hazelnut dessert paired with refreshing lemon sorbet</i>	17 €
Comme une Tarte Bourdaloue à la fleur d'oranger, glace vanille <i>In the style of a Bourdaloue Tart with orange blossom, 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 €
La Profiterole, riz soufflé caramélisé, fève de tonka, croustillant noisette, glace vanille <i>Profiterole, caramelised puffed rice, tonka bean, hazelnut crisp, 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.*