




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.

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

75 €

Salade de tomates au basilic et pignons de pin 
Tomato salad with basil and pine nuts

ou / or

Crudo de daurade, vinaigrette aux poivrons et au fenouil, salicorne et sobacha
Crudo of sea bream with pepper and fennel vinaigrette, samphire, and sobacha

ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons, pickles de fraise et pain toasté
Mi-cuit duck foie gras, onion chutney, strawberry pickles and toasted bread




Filet de loup, vierge aux agrumes, courgettes de Nice à la cardamome
Sea bass fillet with citrus sauce vierge, Nice zucchini with cardamom

ou / or

Piccata de veau, roquette, tomates cerises et câpres
Veal piccata with arugula, cherry tomatoes, and capers



ou / or

Les petits farcis végétariens au riz et au soja 
Vegetarian stuffed vegetables with rice and soy





Pavlova à la framboise et à la verveine
Raspberry and verbena pavlova

ou / or

Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix  
Seasonal fruit salad, chef's granola, choice of sorbet or ice cream

ou / or

L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées  
Île flottante with Madagascar vanilla, almonds slivers

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.*