



## Entrées. Starters

- Artichauts en barigoule vanillée, girolles à l'aigre douce et foccacia croustillante ✓ 20 €  
*Vanilla barigoule artichokes, sweet and sour chanterelles, crispy foccacia*
- Foie gras de canard mi cuit au poivre de Kampot et fraises au balsamique 25 €  
*Duck foie gras with Kampot pepper and balsamic strawberries*
- Carpaccio de poisson selon la pêche de Steve, haricots verts, cerises et amandes ✱ 23 €  
*Steve's catch of the day carpaccio, green beans, cherries and almonds*
- Burrata des pouilles aux herbes, courgettes citron et menthe ✓ 20 €  
*Burrata cheese from Puglia, lemon zucchini and fresh mint*
- Avocat quinoa et sauce chimichurri, graines de grenade ✓ 19 €  
*Quinoa avocado, chimichurri sauce, pomegranate seeds*

## Terre. Land

- Filet de bœuf Charolais rôti, pommes grenailles et légumes de saison 42 €  
*Roasted Charolais beef tenderloin, new potatoes and seasonal vegetables*
- Volaille Terre de Toine au citron et paprika fumé, céleri et sucrine grillée ✱ 28 €  
*Local farmed raised poultry "Terre de Toine", lemon, smoked paprika, celery and grilled sucrine*
- Gigot d'agneau de Sisteron à la sarriette, carottes et noix de cajou 29 €  
*Sisteron leg of lamb with savory, carrots and cashew nuts*
- Tartare de bœuf Charolais, frites et légumes croquants 28 €  
*Charolais beef tartare, french fries and crunchy vegetables*

## Mer. Sea

- Filet de loup de la baie de Cannes rôti sur la peau, courgettes du pays à la badiane et sauce vierge 38 €  
*Local roasted Seabass filet, country zucchini with star anise and virgin sauce*
- Riso au parfum du sud, daurade de la baie de Cannes, moules et calamars, sauce bravas 37 €  
*Sauté rice, sea bream from the bay of Cannes, mussels and squid, bravas sauce*
- Poulpe snacké aux épices, légumes d'un tajine et boulgour aux pistaches ✱ 27 €  
*Pan seared octopus with spices, Moroccan style vegetables and pistachio bulgur*

## Pâtes. Pastas

- Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de riquette ✱ ✓ 34 €  
*Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion*
- Spaghetti au homard bleu, bisque infusée à l'estragon 39 €  
*Blue lobster spaghetti, tarragon infused bisque*

## Fromages et desserts. Cheese and sweets

- La sélection de fromages affinés de la Maison Nery 15 €  
*Artisan Cheese plate from our cheesemonger and neighbor Monsieur Nery*
- Fraises de Carros à l'hibiscus, graines de chia et chocolat noir craquant 14 €  
*Carros local strawberries with hibiscus, chia seeds and crunchy dark chocolate*
- Framboises et citron en sorbet, meringue craquante au thé vert grillé comme un vacherin 13 €  
*Raspberries and lemon sorbet, crunchy meringue with green tea pavlova style*
- Gourmandise chocolat noir, caramel et cacahuètes, grué de cacao croustillant ✱ 15 €  
*Dark chocolate, caramel and peanut delicacies, crispy cocoa nibs*
- Cerises et amandes fraîches, crèmeux et croustillant au sucre Rapadura 14 €  
*Fresh almonds and cherries, crunchy crèmeux with Rapadura sugar*
- Assortiment de fruits rouges, crème d'Isigny vanillée et Gavotte croustillante 12 €  
*Assortment of red berries, Isigny fresh vanilla cream, Gavotte crispy crepe*

### ✓ PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toute nos viandes sont d'origine françaises. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté. · *Allergene's list is available upon request. Our meats are french origins. Prices are net and service is included. For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Sorry we do not accept cheques.*

## le MENU PROMENADE

49 €

- Burrata des pouilles aux herbes, courgettes citron et menthe  
*Burrata cheese from Puglia, lemon zucchini and fresh mint*  
ou / or
- Carpaccio de poisson selon la pêche de Steve, haricots verts, cerises et amandes  
*Steve's catch of the day carpaccio, green beans, cherries and almonds*  
•
- Poulpe snacké aux épices, légumes d'un tajine et boulgour aux pistaches  
*Pan seared octopus with spices, Moroccan style vegetables and pistachio bulgur*  
ou / or
- Gigot d'agneau de Sisteron à la sarriette, carottes et noix de cajou  
*Sisteron leg of lamb with savory, carrots and cashew nuts*  
•
- Framboises et citron en sorbet, meringue craquante au thé vert grillé comme un vacherin  
*Raspberries and lemon sorbet, crunchy meringue with green tea pavlova style*  
ou / or
- Fraises de Carros à l'hibiscus, graines de chia et chocolat noir craquant  
*Carros local strawberries with hibiscus, chia seeds and crunchy dark chocolate*



### LES PLATS "SIGNATURE" DE VIRGINIE BASSELOT

Les recettes de La Rotonde sont élaborées par Virginie Basselot, chef exécutif 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.

## Formule déjeuner\*

- Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner  
*Dish of the day / Today's dessert, served for lunch only*  
28 €
- Plat du jour · *Dish of the day*  
18 €
- Dessert du jour · *Today's dessert*  
10 €

\*Hors fêtes, jours fériés et week-end  
*Not available on holidays and week-ends*

## le MENU L'ENVOI DES SENS

89 €

SERVICE DU DINER & POUR LA TABLE  
DINNER ONLY & FOR THE TABLE

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING 40 €

- Courgettes d'Agnès et buratta des Pouilles fumée, pistaches de Bronté  
*Local Zucchini with smoked buratta cheese from Puglia, Bronté pistachios*  
•
- Dos de cabillaud, artichauts poivrade et perle du Japon, sauce Mélisse  
*Cod fish fillet, pepper artichokes and Japanese pearl, lemon balm sauce*  
•
- Trou Normand  
•
- Agneau de Sisteron, aubergines fumées, gnocchi à la sarriette et ail doux, jus tomate  
*Sisteron lamb, smoked eggplants, garlic and savory gnocchi, tomato juice*  
•
- Sorbet groseille, sarrasin soufflé et crèmeux de baies de Sancho, baba imbibé à la liqueur de verveine.  
*Redcurrant sorbet, puffed buckwheat and creamy Sancho bay berries, baba soaked in verbena liqueur*

## Menu enfant

- PLAT + DESSERT + BOISSON · MAINS + DESSERT + DRINK 18 €
- PLATS · MAINS  
Aiguillettes de poulet pané · *Chicken fingers*  
Filet de poisson blanc rôti · *White roasted fish filet*
- Garniture au choix · *Garnish of your choice*  
Coquillettes, frites, légumes · *pasta, French fries or vegetables*
- DESSERTS  
Deux boules de glace ou sorbet au choix · *Two scoops of ice creams or sorbet of the moment*  
Moelleux au chocolat · *Chocolate moelleux*



## Vins rouges

### PROVENCE / CORSE

|   | 15 cl | 50 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|-------|
| Côtes de Provence, « Prestige » Cht Minuty    | 10 €  | 30 €  | 50 €  |
| Côtes de Provence, « Olivier » Clos Cibonne   | ♥     | -     | 72 €  |
| Côtes de Provence, « Excellence » Cht St-Maur | -     | -     | 80 €  |
| Côtes de Provence, « Clarendon » D. Gavoty    | AB    | -     | 85 €  |
| Bandol, D. Terrebrune                         | ♥     | -     | 85 €  |
| Bellet, D. Toasc                              | AB ♥  | 15 €  | 75 €  |

### BORDEAUX

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| Bordeaux, D. Les Justices                               | 10 € | - | 48 € |
| Bordeaux, « Emilien » Cht Le Puy                        | AB ♥ | - | 88 € |
| Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild | -    | - | 80 € |
| Castillon Côtes de Bordeaux, Cht Clarisse               | -    | - | 70 € |

### BOURGOGNE

|   |   |      |   |       |
|---|---|------|---|-------|
| Bourgogne « Pinot Noir », D. Olivier                      | ♥ | 14 € | - | 70 €  |
| Savigny-lès-Beaunes 1er Cru « Les Peuillets », D. Olivier | ♥ | -    | - | 125 € |
| Chassagne Montrachet « Vieilles Vignes », B. Colin        | - | -    | - | 120 € |

### VALLÉE DU RHÔNE

|  |      |   |       |
|--|------|---|-------|
| Côtes du Rhône, D. Jamet                   | -    | - | 70 €  |
| Côte-Rôtie, François et Fils               | -    | - | 120 € |
| Saint-Joseph, J-C. Marsanne                | 17 € | - | 85 €  |
| Crozes-Hermitage, « Beaumont », D. Reynaud | AB ♥ | - | 62 €  |
| Costières de Nîmes, Cht d'Or et de Gueules | 9 €  | - | 46 €  |

### VALLÉE DE LA LOIRE

|   |      |      |      |       |
|---|------|------|------|-------|
| Fiefs Vendéens, « La Grande Pièce » T. Michon | AB ♥ | -    | -    | 98 €  |
| Sancerre, D. Delaporte                        | 13 € | -    | 65 € |       |
| Saumur Champigny, A. Sanzay                   | AB ♥ | 14 € | -    | 70 €  |
| Saumur Champigny, « Les Poyeux » A. Sanzay    | AB   | -    | -    | 110 € |

## Vins blancs

### PROVENCE / CORSE

|   | 15 cl | 50 cl | 75 cl |      |
|---|-------|-------|-------|------|
| Côtes de Provence, « Prestige » Cht Minuty        | -     | 30 €  | 50 €  |      |
| Côtes de Provence, « Grand Classique » D. Gavoty  | ♥     | 10 €  | -     | 48 € |
| Côtes de Provence, « Empreinte » Cht des Anglades | -     | -     | 65 €  |      |
| Côtes de Provence, « Excellence » Cht St-Maur     | -     | -     | 80 €  |      |
| Bellet, D. de Toasc (Vin de Nice)                 | AB    | -     | 65 €  |      |
| Bandol, D. Terrebrune                             | ♥     | 15 €  | -     | 80 € |

### BOURGOGNE

|  |      |      |      |       |
|--|------|------|------|-------|
| Chablis, D. Pinson                             | ♥    | 13 € | -    | 65 €  |
| Chablis 1er Cru « Mont de Milieu », D. Pinson  | 19 € | -    | 95 € |       |
| Saint-Aubin « La Princée », H. Lamy            | ♥    | -    | -    | 110 € |
| Viré Clessé, « Quintaine » D. Guillemot Michel | AB ♥ | -    | -    | 85 €  |
| Macon Chardonnay, H. Philippe                  | -    | -    | -    | 50 €  |
| Bourgogne « Les Châtaigniers », H. Lamy        | -    | -    | -    | 85 €  |

### VALLÉE DU RHÔNE

|   |      |      |   |      |
|---|------|------|---|------|
| Côtes du Rhône, D. Jamet  | ♥    | 14 € | - | 70 € |
| Saint-Joseph, J-C. Marsanne                                     | -    | -    | - | 95 € |
| Costières de Nîmes, Cht d'Or et de Gueules                      | AB   | 9 €  | - | 46 € |
| IGP des Collines Rhodaniennes, « Le Pied de Samson », G. Vernay | AB ♥ | -    | - | 75 € |

### VALLÉE DE LA LOIRE

|  |      |      |      |      |
|--|------|------|------|------|
| Muscadet Sèvre et Maine sur lie, « Amphibolite », J. Landron | AB ♥ | 10 € | -    | 50 € |
| Sancerre, D. Delaporte                                       | 13 € | -    | 65 € |      |
| Saumur, D. Guiberteau  | ♥    | -    | -    | 82 € |
| Montlouis-sur-Loire, « Rémus » D. de la Taille aux Loups     | ♥    | -    | -    | 75 € |

## Champagnes

|  | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl | 150 cl |
|--|-------|---------|-------|--------|
| NM Deutz « Brut Classic »                                      | 18 €  | 52 €    | 105 € | 230 €  |
| NM Taittinger « Brut Prestige »                                | -     | -       | 120 € | -      |
| NM Bollinger « Spécial Cuvée »                                 | ♥     | -       | -     | 130 €  |
| NM Françoise Bedel « Dis Vin Secret »                          | AB ♥  | -       | -     | 130 €  |
| NM Ulysse Collin « Les Maillons » Blanc de Noirs               | ♥     | -       | -     | 210 €  |
| 2007 Comtes de Champagne Taittinger, Grand Cru Blanc de Blancs | -     | -       | 360 € | -      |

### ROSÉ

|                                      |      |      |       |       |
|--------------------------------------|------|------|-------|-------|
| NM Deutz Brut Rosé                   | 24 € | 68 € | 130 € | 250 € |
| NM Taittinger Brut « Prestige Rosé » | ♥    | -    | 80 €  | 140 € |
| NM Bollinger Rosé                    | -    | -    | 180 € | -     |

## Vins rosés

### PROVENCE

|  | 15 cl | 50 cl | 75 cl |      |
|--|-------|-------|-------|------|
| Côtes de Provence, « Grand Classique » D. Gavoty | AB ♥  | 10 €  | -     | 48 € |
| Côtes de Provence, « Prestige » Cht Minuty       | -     | 30 €  | 50 €  |      |
| Bandol, D. Terrebrune                            | ♥     | 13 €  | -     | 65 € |
| Côtes de Provence, « Rosé et Or » Cht Minuty     | 16 €  | -     | 80 €  |      |
| Bellet, D. Toasc                                 | AB ♥  | -     | -     | 55 € |

## Les apéritifs et les boissons

|                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Pastis de Nice / Pastis 51 / Ricard | 4 cl / 8 €                  |
| Vin blanc cassis façon « Kir »      | 12 cl / 9 €                 |
| Porto blanc ou rouge                | 5 cl / 9 €                  |
| Suze / Martini / Campari            | 5 cl / 8 €                  |
| Prosecco DOCG Brut                  | 12 cl / 10 € · 75 cl / 60 € |
| Muscat du Cap Corse, D. Arena       | 12 cl / 16 € · 75 cl / 85 € |

|   |              |
|---|--------------|
| Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais                                    | 25 cl / 10 € |
| Jus d'orange, ananas, pamplemousse, mangue, pomme, passion, fraise, tomate    | 33 cl / 7 €  |
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche | 25 cl / 7 €  |

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Pression « Socca Biera »          | 25 cl / 6 €  |
| Pression « Socca Biera »          | 50 cl / 10 € |
| Fischer / 1664 / Heineken (Lager) | 33 cl / 9 €  |
| Lefte Blonde                      | 33 cl / 10 € |
| Lefte Brune (bière ambrée)        | 33 cl / 10 € |
| Socca Biera                       | 33 cl / 10 € |
| Heineken 0.0                      | 33 cl / 8 €  |

|  |             |
|--|-------------|
| Evian, Badoit rouge, Perrier               | 33 cl / 4 € |
| Evian, Acqua-panna                         | 75 cl / 8 € |
| Badoit rouge, San Pellegrino, Badoit verte | 75 cl / 8 € |
| Chateldon                                  | 75 cl / 9 € |

