



# la CARTE

## Entrées . Starters

Salade d'avocat et quinoa, sauce Chimichurri et grenade 	24 €
<i>Avocado and quinoa salad with chimichurri sauce and pomegranate</i>	
Asperges blanches, sauce mousseline	26 €
<i>White asparagus with mousseline sauce</i>	
Burrata des Pouilles, courgettes de pays au citron	23 €
<i>Burrata from Puglia, local courgettes with lemon</i>	
Crudo de daurade, vinaigrette à la framboise, salicorne et sobacha	25 €
<i>Crudo of sea bream, raspberry 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

Puntalette cuisinée comme un risotto crémeux, légumes verts de saison 	30 €
<i>Orzo pasta prepared like a creamy risotto, with seasonal green vegetables</i>	
Tagliata de veau, roquette, parmesan, olives, artichauts et poivrons grillés, vinaigrette au jus de veau	44 €
<i>Tagliata of veal with arugula, Parmesan, olives, artichokes and grilled peppers, dressed with a veal jus vinaigrette</i>	
Filet de bœuf charolais rôti, légumes printaniers, jus de bœuf et pommes de terre sautées tomates	51 €
<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 et fruits exotiques ✱	43 €
<i>Marinated and seared 'Terre de Toine' poultry, cabbage salad and exotic fruits</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>	
Encornets farcis au chorizo, fèves, sauce yaourt herbacée et citron	42 €
<i>Squid stuffed with chorizo, served with baby broad beans, finished with a yoghurt, fresh herb and lemon sauce</i>	
Filet de loup, asperges et semoule au citron, sauce grenobloise	45 €
<i>Fillet of sea bass, asparagus and lemon semolina, Grenoble sauce</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>	



## 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*

69 €

Asperges blanches, sauce mousseline   
*White asparagus with mousseline sauce*

ou / or

Crudo de daurade, vinaigrette à la framboise, salicorne et sobacha  
*Crudo of sea bream, raspberry 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, asperges et semoule au citron, sauce grenobloise  
*Fillet of sea bass, asparagus and lemon semolina, Grenoble sauce*

ou / or

Tagliata de veau, roquette, parmesan, olives,  
artichauts et poivrons grillés, vinaigrette au jus de veau  
*Tagliata of veal with arugula, Parmesan, olives,  
artichokes and grilled peppers, dressed with a veal jus vinaigrette*

ou / or

Puntalette cuisinée comme un risotto crémeux, légumes verts de saison   
*Orzo pasta prepared like a creamy risotto, with seasonal green vegetables*



•

Tartes aux agrumes frais, sorbet agrumes  
*Tart of fresh citrus fruits, accompanied by a refreshing citrus sorbet*

ou / or

Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix   
*Seasonal fruit salad, chef's granola and a 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.*