

la CARTE

Entrées . Starters

Tartare d'avocat, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé 
Avocado tartare, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola

Salade de tomates anciennes, chèvre pané de Peymeinade et olives taggiasche
Heirloom tomato salad, breaded goat cheese from Peymeinade and Taggiasca olives

Araignée de mer en effiloché, soupe de tomate glacée et basilic
Frayed spider crab, frozen tomato and basil soup

Ceviche de daurade à la framboise et salicorne
Seabream and raspberry ceviche with salicorne

Foie gras de canard mi-cuit, condiment pêche, verveine et noix de pécan
Mi-cuit duck foie gras, peach condiment, verbena and pecan nuts

Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade
Odeline farm's organic snails in parsley sauce

par 6 · par 12

Terre . Land

Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois 
Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun

Poitrine de cochon rôtie, salade de betterave et condiment moutardé ✱
Roasted pork belly, beet salad and mustard condiment

Filet de bœuf Charolais rôti, pommes rissolées et légumes de saison
Charolais roast beef fillet, fried potatoes and seasonal vegetables

Salade de volaille fermière, mangue et papaye verte, vinaigrette au tandoori
Free-ranged poultry salad, mango, papaya and green papaya, tandoori vinaigrette

Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes pont-neuf et jus de bœuf au beurre d'ail
500g Salers rib steak, eggplant and garlic confit, Parisian fried potatoes and beef jus with garlic butter

2 pers

Mer . Sea

La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons ✱
Steve Molinari's fish soup, fillets, rouille and croutons

Filet de pageot, salade de fenouil à l'orange, sabayon et pistaches torréfiées
Pink seabream fillet, fennel and orange salad, sabayon and toasted pistachios

Filet de loup rôti, salade de courgettes, tomates confites et olives, sauce chimichuri
Roast sea bass, zucchini salad, candied tomatoes and olives, chimichurri sauce

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette ✱ 
Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion

Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises
Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes

la CARTE

Desserts . Sweets

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
Le chocolat noir, mousse et crème glacée cardamome verte et praliné noisette du Piémont <i>Dark chocolate, green cardamom mousse and ice cream with Piedmont hazelnut praliné</i>	17 €
Entremet à la fraise de l'arrière-pays, ganache montée à la menthe, sorbet fraise <i>Hinterlands strawberry entremet, mint ganache, strawberry sorbet</i>	17 €
Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix <i>Seasonal fruit salad, chef's granola, served with your choice of sorbet or ice cream</i>	15 €
Pavlova à la framboise, meringue croquante à la verveine, crème légère à la vanille, coulis et sorbet framboise <i>Raspberry pavlova, crisp verbena meringue, light vanilla cream, raspberry coulis and sorbet</i>	17 €
L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées <i>Madagascar vanilla floating island, flaked almonds</i>	15 €



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 €

Tartare d'avocat, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé 
Avocado tartare, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola

ou / or

Ceviche de daurade à la framboise et salicorne
Seabream and raspberry ceviche with salicorne

ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, condiment pêche, verveine et noix de pécan
Mi-cuit duck foie gras, peach condiment, verbena and pecan nuts

•

Filet de loup rôti, salade de courgettes, tomates confites et olives, sauce chimichuri
Roast sea bass, zucchinis salad, candied tomatoes and olives, chimichurri sauce

ou / or

Poitrine de cochon rôtie, salade de betterave et condiment moutardé
Roasted pork belly, beet salad and mustard condiment

ou / or

Pastilla aux légumes de saison, amandes torréfiées et mesclun niçois 
Seasonal vegetable pastilla, toasted almonds and Niçoise mesclun

•

Entremet à la fraise de l'arrière-pays, ganache montée à la menthe, sorbet fraise
Hinterlands starwberry entremet, mint ganache, strawberry sorbet

ou / or

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

ou / or

L'île flottante à la vanille de Madagascar, amandes effilées
Madagascar vanilla floating island, flaked almonds

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.*