

# la CARTE

## Entrées . Starters

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Tartare d'avocat, kiwi et aloe vera, vinaigrette acidulée et granola salé  | 25 €                         |
| <i>Avocado tartare, kiwi and aloe vera, tangy vinaigrette and savory granola</i>  |                              |
| Burrata des Pouilles, artichauts à la barigoule et cassis, tuile dentelle   | 26 €                         |
| <i>Pugliese burrata, artichokes à la barigoule and blackcurrants, delicate tuile</i>  |                              |
| Betterave en tartare, pickles de navet daïkon et siphon de persil           | 24 €                         |
| <i>Beetroot tartare, daikon radish pickles, parsley foam</i>  |                              |
| Crudo de pagre et figes fraîches, vinaigrette acidulée et sobacha   | 26 €                         |
| <i>Red porgy crudo, fresh figs, tangy vinaigrette, sobacha</i>  |                              |
| Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, baguette toastée  | 29 €                         |
| <i>Duck foie gras mi-cuit, onion compote with balsamic vinegar, toasted baguette</i>  |                              |
| Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade   | par 6 / 22 € · par 12 / 32 € |
| <i>Odeline farm's organic snails in parsley sauce</i>   |                              |

## Terre . Land

|   |              |
|---|--------------|
| Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois  | 31 €         |
| <i>Butternut squash and spinach pastilla, hazelnut paste, spinach coulis, Niçoise mesclun</i>   |              |
| Magret de canard rôti au genièvre, fricassée de pleurotes et potimarron, purée d'oignons doux ✱   | 45 €         |
| <i>Roasted duck breast with juniper, oyster mushroom and pumpkin fricassee, sweet onion purée</i>   |              |
| Filet de bœuf Charolais rôti, pommes rissolées et légumes de saison   | 53 €         |
| <i>Charolais roast beef fillet, fried potatoes and seasonal vegetables</i>  |              |
| Salade de volaille fermière, mangue et papaye verte, vinaigrette au tandoori  | 36 €         |
| <i>Free-ranged poultry salad, mango, papaya and green papaya, tandoori vinaigrette</i>  |              |
| Entrecôte Salers de 500g, condiment aubergine et ail confit, pommes pont-neuf et jus de bœuf au beurre d'ail  | 145 €/2 pers |
| <i>500g Salers rib steak, eggplant and garlic confit, Parisian fried potatoes and beef jus with garlic butter</i>   |              |

## Mer . Sea

|   |      |
|---|------|
| La soupe de roche de Steve Molinari, filets, rouille et croûtons ✱                                    | 43 € |
| <i>Steve Molinari's fish soup, fillets, rouille and croutons</i>                                      |      |
| Poulpe rôti à la plancha, tomates rôties et concassées aux olives, huile au basilic                   | 41 € |
| <i>Plancha-roasted octopus, roasted tomatoes, olive concassé, basil oil</i>                           |      |
| Filet de loup rôti, salade de haricots verts à l'huile de sésame, purée d'ail et sauce chimichurri    | 47 € |
| <i>Roasted sea bass fillet, green bean salad with sesame oil, garlic purée, and chimichurri sauce</i> |      |

## Pâtes . Pastas

|   |      |
|---|------|
| Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette ✱  | 38 € |
| <i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>  |      |
| Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises  | 57 € |
| <i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>   |      |

# la CARTE

## Desserts . Sweets

|  |      |
|--|------|
| Sélection de fromages de la maison Nery et condiments<br><i>Nery's cheese selection and condiments</i>   | 17 € |
| Entremet chocolat et sésame, sorbet citron<br><i>Chocolate and sesame entremet, lemon sorbet</i>   | 17 € |
| Tarte à la figue et glace au yaourt de la Laiterie du col Bayard<br><i>Fig tart with yogurt ice cream from the Laiterie du col Bayard</i>  | 17 € |
| Salade de fruits de saison, granola du chef, sorbet ou glace au choix <br><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<br><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<br><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 €

Betterave en tartare, pickles de navet daïkon et siphon de persil   
*Beetroot tartare, daikon radish pickles, parsley foam*

ou / or

Crudo de pagre et figes fraîches, vinaigrette acidulée et sobacha  
*Red porgy crudo, fresh figs, tangy vinaigrette, sobacha*

ou / or

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, baguette toastée  
*Duck foie gras mi-cuit, onion compote with balsamic vinegar, toasted baguette*

•

Filet de loup rôti, salade de haricots verts à l'huile de sésame, purée d'ail et sauce chimichurri  
*Roasted sea bass fillet, green bean salad with sesame oil, garlic purée, and chimichurri sauce*

ou / or

Magret de canard rôti au genièvre, fricassée de pleurotes et potimarron, purée d'oignons doux  
*Roasted duck breast with juniper, oyster mushroom and pumpkin fricassée, sweet onion purée*

ou / or

Pastilla de butternut et épinards, pâte de noisettes, coulis d'épinards et mesclun niçois   
*Butternut squash and spinach pastilla, hazelnut paste, spinach coulis, Niçoise mesclun*

•

Tarte à la figue et glace au yaourt de la Laiterie du col Bayard  
*Fig tart with yogurt ice cream from the Laiterie du col Bayard*

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.*