

LA ROTONDE

POUR BIEN *Commencer*

LES VINS AU VERRE (12CL)

LES ROUGES :

-  AOP AIX-EN-PCE # DOMAINE EOLE 5
- AOP BOURGOGNE # LIBERTY OF BURGUNDY 6
- AOP BDX # MR MOUSTACHE 6

LES BLANCS :

-  AOP AIX-EN-PCE # CHATEAU PARADIS 5
-  AOP CASSIS # DOMAINE LA FERME BLANCHE 6,50
- AOP BOURGOGNE # LIBERTY OF BURGUNDY 6
- AOP CHABLIS # DOMAINE LAROCHE 6,50
- IGP GASCOGNE # DOMAINE GUILLAMAN 5

LES ROSÉS :

-  AOP AIX-EN-PCE # CHATEAU PARADIS 5
-  AOP CASSIS # DOMAINE DE LA FERME BLANCHE 6,50

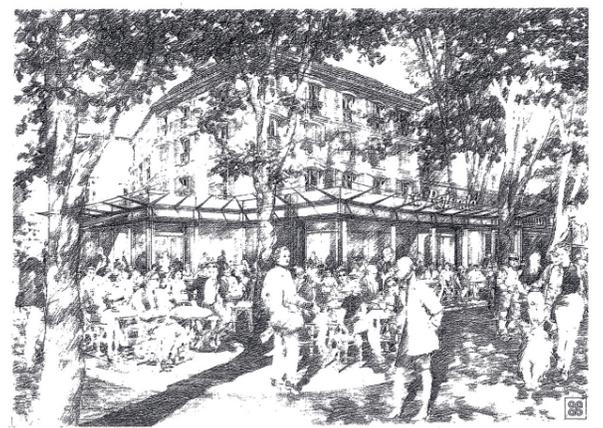
LES SOURCES (75CL)

- Acqua Panna plate 6
- San Pelegrino à bulles 6

LES COCKTAILS (20CL)

- Mojito | Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda 10
- Mojito Fire | Jack Daniel's Fire, menthe, citron, limonade 10
- Bloody Mary | Vodka, jus de citron, jus de tomate 10
- Pina Colada | Rhum blanc, ananas, crème coco 10
- Gin Fizz | Gin, jus de citron, sucre de canne, soda 10
- Sex on the rotonde | Vodka, crème de pêche, cranberry, orange, grenadine 10

UNE PETITE *Histoire*



Il faut savoir qu'à l'origine le Cours Mirabeau, qui fut créé en tant que lieu de promenade, ne menait pas à La Rotonde comme aujourd'hui, car elle n'existait pas encore. Il se terminait par une fontaine et une balustrade : un cul-de-sac en quelque sorte.

En 1775, à l'instigation de Mgr de Boisgelin, archevêque d'Aix, président des Etats de Provence, est créée la future place de la Rotonde qui permet de relier entre elles les routes de Marseille et de Paris.

LA ROTONDE

Nos équipes vous proposent une cuisine méditerranéenne de partage, réalisée sur place avec des produits frais.



À PARTAGER

Calamars frits, ail et persil	18
Assiette de saumon fumé	23
Légumes de saison grillés by Jospèr Oven	18
Grosse burrata crémeuse (330gr), trilogie de tomates, cressins	26
Pata negra de bellota et focaccia	26
Foie gras de canard mi-cuit (90 gr), toast et Chutney	26
Os à moelle à la braise	18

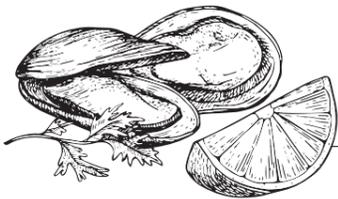
LES POISSONS

Gros tentacule de poulpe, huile d'olive et citron	27
Saumon label rouge mi-cuit à la braise	24
Moules de bouchot façon marinière	15

Pour 2 personnes :

Poisson du jour rôti à la braise (selon arrivage)	8 (LES 100GR)
---	---------------

LES FRUITS DE MER



Huîtres, crevettes, oursins... faites-vous plaisir et dégustez nos produits de la mer sélectionnés par notre écailler. Demandez la carte de nos coquillages.

LES SALADES

Salade César au poulet croustillant	18
Salade folle et gambas frites, fines herbes	20
Pousses d'épinards et tourteau émietté, vinaigrette Yuzu	19

LA PETITE ITALIE

Penne à la ricotta, épinards et pignons	18
Linguine al vongole	23
Risotto de St Jacques, pesto vert et parmesan	25
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan	17

LES VIANDES «BY JOSPER OVEN»

Agneau de Sisteron aux épices douces et parfumées	26
Pieds et paquets Marseillais	24
Demi-poulet fermier français à la braise, légumes grillés	24
Noix d'entrecôte sélection (350 gr)	32
Filet de bœuf, sauce aux 3 poivres	35
La vraie Milanaise de veau	25

LES TARTARES DE BŒUF AUBRAC

Le tartare haché minute	21
Le tartare poêlé (aller/retour)	21

LES BURGERS

Burger poulet croustillant	15
Burger bœuf Aubrac haché minute	19

La découpe du chef pour 2 personnes :

Poulet fermier français crapaudine aux trois sauces	48
Belle côte de bœuf sélection (1,2 kg)	77

Toutes nos viandes sont sélectionnées par notre artisan boucher.

Extras

CLASSIC GARNITURE : purée, frites, haricots verts, riz basmati, coeur de sucrine	4
GARNITURE BY JOSPER OVEN : pommes de terre en robe des champs, légumes grillés	4
SAUCES : béarnaise, trois poivres, barbecue, tartare, chimichuri	3

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

Nos pizzas sont préparées dans le plus grand respect de la tradition italienne. Du choix des produits, à l'élaboration de la pâte jusqu'à la cuisson au feu de bois, elles sont les créations d'Alfio Russo (Champion du Monde 2015).

LES CLASSIQUES

MARGHERITA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	14
PISSALADIÈRE Oignons, anchois, olives taggiasche	15
MARINARA Pulpe de tomate, anchois, basilic frais	13
REGINA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes	17
LA ROTONDE Crème, chèvre Banon, miel d'acacia, noix, fruits rouges	20
VEGETARIANA Mozzarella fior di latte, légumes de saison, scamorza fumée	18
4 FORMAGGI Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano	19
CALZONE TARTUFO Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, oeuf	20
TONNARA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives taggiasche	18
PARMA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme	19
DIAVOLA Pulpe de tomate, mozzarella di Bufala Campana, chorizo piquant	19

LES GOURMETS

	PIZZETA	PIZZA
TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe fraîche, sel de Guérande	19	36
ST JACQUES Crème de poireau, St Jacques, piment d'Espelette, pesto	17	33
CORSICA Pulpe de tomate, figatelli*, ricotta fraîche, pistaches	15	29

* Produit artisanal 100% Corse. Seulement 3 mois de l'année.

LES DOUCEURS

Sélection de fromages	15
Confiture de figes aux fruits secs	
La big profiterole à partager (ou pas)	17
Crème caramel	9
Baba au rhum «Havana 7ans»	11

Salade de fruits frais	11
Mille-feuille tradition	9
Tarte au citron meringuée	9
Tarte aux pommes	8
Mousse au chocolat	9

LES GOURMANDS

Café gourmand	8
Thé gourmand	9