

LA ROTONDE

POUR BIEN *Commencer*

LES VINS AU VERRE (12CL)

LES ROUGES :

AOP AIX-EN-PCE # CHÂTEAU PARADIS

 IGP PAYS D'OC # SECRET DE LUNES - PINOT NOIR

AOP BORDEAUX # DOMAINE FALGEYRET LEGLISE - MR MOUSTACHE

LES BLANCS :

AOP AIX-EN-PCE # CHÂTEAU PARADIS

 AOP CASSIS # DOMAINE LA FERME BLANCHE

 IGP PAYS D'OC # SECRET DE LUNES - VIOGNIER

AOP CHABLIS # DOMAINE LAROCHE

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE # DOMAINE GUILLAMAN

LES ROSÉS :

AOP AIX-EN-PCE # CHÂTEAU PARADIS

 AOP CASSIS # DOMAINE DE LA FERME BLANCHE

LES SOURCES (75CL)

Acqua Panna plate

San Pellegrino à bulles

LES COCKTAILS (20CL)

Mojito | Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda

Mojito Fire | Jack Daniel's Fire, menthe, citron, limonade

Bloody Mary | Vodka, jus de citron, jus de tomate

Pina Colada | Rhum blanc, ananas, crème coco

Gin Fizz | Gin, jus de citron, sucre de canne, soda

Sex on the rotonde | Vodka, crème de pêche, cranberry, orange, grenadine

5

5

6

5

6,50

5

6,50

5

5

6,50

6

6

10

10

10

10

10

10



En 2018, la brasserie La Rotonde célèbre son cinquantième anniversaire. Au pied du cours Mirabeau, face à la fontaine du même nom, elle a vu passer les années. Relookée de nombreuses fois, tout en gardant l'esprit de ses débuts et sa cuisine méditerranéenne.

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	19
Assiette de saumon fumé	23
Légumes de saison grillés by Jospier Oven	19
Grosse burrata crémeuse (330 gr), trilogie de tomates, cressins	26
Pata negra de bellota et focaccia	26
Foie gras de canard mi-cuit (90 gr), toast et Chutney	26
Saucisse de veau Corse au feu de bois (vache tigre*)	27

LES POISSONS

Gros tentacule de poulpe, huile d'olive et citron	27
Saumon Bömlö mi-cuit à la braise	24
Moules de bouchot crème marinère	17

Pour 2 personnes :

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

LES SALADES

Salade César au poulet croustillant	19
Salade César gambas croustillantes, fines herbes	22
Salade niçoise	21
Salade de homard, pousses d'épinards, vinaigrette Yuzu	30
Salade du moment selon l'humeur du chef	19

LA PETITE ITALIE

Penne à la ricotta, épinards et pignons	18
Linguine et homard (spicy)	35
Risotto à la truffe fraîche	36

LES SPÉCIALITÉS

Aubergines à la bonifacienne	19
Carpaccio de bœuf maturé, copeaux de parmesan	27

Tout simplement exceptionnel !

LES GLACES & SORBETS

MÖVENPICK®

Découvrez notre sélection de glaces et sorbets en demandant la carte dédiée.

LES DOUCEURS

Sélection de fromages (confiture de figues aux fruits secs)	15
-------------------------------------------------------------	----

La big profiterole à partager (ou pas)	17
Crème caramel	9
Baba au rhum «Havana 7 ans»	11
Brousse du Rove, fraise miel et amandes (fromage de chèvre frais du Pays d'Aix)	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

LES VIANDES «BY JOSPER OVEN»

Agneau de Sisteron aux épices douces et parfumées	26
Faux-filet premium Argentin (350 gr)	27
Pieds et paquets Marseillais	24
Bavette Hereford (Irlande) (250 gr)	22
Demi-poulet fermier français à la braise, légumes grillés	24
Entrecôte premium Argentin Rioplatense (350 gr)	34
La vraie Milanaise de veau	25
Chuck-flap Black Angus USA	29

LES TARTARES

Le tartare haché minute	21
Le tartare poêlé (aller/retour)	21
Le tartare de veau façon Ceviche (vache tigre*)	23

LES BURGERS

Burger poulet croustillant	16
Burger bœuf Aubrac haché minute	19
Corsica Burger (vache tigre*)	22

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, cœur 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.	15
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 Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf.	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.	20	38
HOMARD Pulpe de tomate pimentée, homard, pousses d'épinards, cœur de Burrata.	19	37
CORSICA Crème de pistaches, saucisse de veau Corse (vache tigre*), poivrons rouges et jaunes, camembert di Bufala.	16	30
CARPACCIO Focaccia au parmesan, carpaccio de bœuf maturé, roquette, pleurottes, copeaux de parmesan, pesto Genovese, crème de vinaigre balsamique.	18	32



Toute la noblesse de la Corse... La Ferme Fil di Rosa est certifiée en Agriculture Biologique et applique également les principes de la biodynamie depuis 2002. L'abattoir et l'atelier de découpe et d'embrochage sont également agréés en bio et aux normes CE.

* Vache tigre : produit Corse 100% Bio Jacques Abbattucci.