

LA ROTONDE

POUR BIEN

Commencer

LES VINS AU VERRE (12CL)

LES ROUGES :

AOP AIX-EN-PROVENCE # CHÂTEAU PARADIS 5,5

AOP BORDEAUX # DOMAINE FALGUEYRET LEGLISE - MR MOUSTACHE 5,5

⁴⁸ AOP CÔTES-DE-PROVENCE # CLOS RÉAL - LE RÉAL - BIODYNAMIE 6

AOP BOURGOGNE # LOUIS LATOUR - PINOT NOIR 7

⁴⁸ AOP VACQUEYRAS # DOMAINE VERQUIÈRE 7

LES BLANCS :

AOP AIX-EN-PROVENCE # CHÂTEAU PARADIS 5,5

⁴⁸ AOP CASSIS # DOMAINE LA FERME BLANCHE 6,5

⁴⁸ IGP PAYS D'OC # SECRET DE LUNES - VIOGNIER 5

AOP CHABLIS # DOMAINE LAROCHE 6,5

AOP SANCERRE # DOMAINE TAYAUX 7

AOP BORDEAUX ENTRE-DEUX-MERS # DOMAINE FALGUEYRET LEGLISE 5,5

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE # DOMAINE GUILLAMAN 5

LES ROSÉS :

AOP AIX-EN-PROVENCE # CHÂTEAU PARADIS 5,5

⁴⁸ AOP CASSIS # DOMAINE DE LA FERME BLANCHE 6,5

⁴⁸ AOP CÔTES-DE-PROVENCE # CLOS RÉAL - LE RÉAL - BIODYNAMIE 6

LES SOURCES (75CL)

Acqua Panna plate et San Pellegrino à bulles 6,5

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

Sex on the rotonde | Vodka, crème de pêche, cranberry, orange, grenadine 10

Havana Cancha | Havana 7 ans, Perrier, miel, citron vert 10

California Dream | Orange, fraise, banane, kiwi 7

Chantaco | Orange, citron et pamplemousse pressés, grenadine 7

À PARTAGER

Calamars frits en persillade 20

Assiette de saumon fumé à la ficelle, blinis et crème d'aneth 23

Légumes de saison grillés au feu de bois, vinaigrette de tomate 19

Burrata crémeuse (330 g), trilogie de tomates, gressins 26

Foie gras de canard mi-cuit maison en mille-feuille, pain grillé, 26

marmelade de figue et orange

Pata Negra JOSELITO® et pain de campagne grillé 28

Déclaré meilleur jambon du monde !

Nos planches :

Sélection JOSELITO® : Pata Negra, chorizo et coppa 29

Sélection de fromages affinés Lemarié, marmelade de figue 29

et orange

50 ANS d'histoire

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.



COQUILLAGES & Crustacés

À LA CARTE

LES HUITRES

6 spéciales Gillardeau n°4 21

6 spéciales Normandes d'Isigny n°3 17

6 Fine de Claire Verte n°4 Roumegous depuis 1891 14

6 Fine de Claire Verte n°3 Roumegous depuis 1891 17

LES MOULES

Moules d'Espagne (12 pièces) 12

LES CREVETTES

Bouquet de crevettes premium (6 pièces) 19

LE TOURTEAU

Tourteau mayonnaise (500 g env) 19

LES BULOTS

(300 g env) 8

LES PALOURDES

6 grosses palourdes 13

LES OURSINS

Galice ou Méditerranée (selon arrivage)

Prix selon cours du jour

PLATEAUX

DÉGUSTATION LES HUITRES

2 spéciales Gillardeau n°4, 2 spéciales Normandes d'Isigny n°3, 2 Fine de Claire Verte n°3 18

«TOUT CRUSTACÉS»

Tourteau mayonnaise, 3 crevettes premium, 8 bulots 32

L'ÉCAILLER

6 huîtres Fine de Claire Verte n°4, 4 moules, 6 bulots, 2 crevettes premium, 2 palourdes 33

LA ROTONDE POUR 2 PERSONNES

1 tourteau, 12 huîtres d'exception, 8 moules, 12 bulots, 6 crevettes premium, 4 palourdes 97





LES SALADES & SOUPE

Cœur de romaine façon César au poulet croustillant	19
Cœur de romaine façon César aux gambas et fines herbes	22
Assiette vegan du moment	19
Salade de mâche, foie gras maison, canard fumé et bœuf séché	28
Soupe ou velouté selon l'humeur du chef	12

LA PETITE ITALIE

Risotto crémeux aux Saint-Jacques, pointes d'asperges	31
Linguine alle vongole	29
Poêlée de rigatoni au foie gras et girolles	35

LES COCOTTES

Daube provençale recette de nos grands-mères	26
Pieds et paquets Marseillais	28
Cabillaud rôti, pommes de terre boulangères	28

LES POISSONS

Gros tentacule de poulpe, huile d'olive, citrons, câpres et ses légumes grillés	29
Saumon Bömlö mi-cuit à la braise, crémeux de patates douces	26
Sole à la plancha ou meunière (500/600 g), riz basmati	38
Moules de bouchot marinières, frites	17

POUR 2 PERSONNES

Poisson du jour rôti à la braise (selon arrivage)	8 (LES 100 G) MIN 1 KG
---	---------------------------

LES SPÉCIALITÉS

Aubergines à la bonifacienne	21
Ravioles du Royans gratinées au parmesan	18
Saucisse de veau tigre* au feu de bois, purée maison	27
Carpaccio de bœuf maturé <i>Holstein</i> , copeaux de parmesan	27

Tout simplement exceptionnel !

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont sélectionnées par notre artisan boucher.

Selle d'agneau de Sisteron confite 6h et ses légumes grillés	30
La vraie Milanaise de veau, linguine au parmesan	27
Le tartare haché minute classique ou aller/retour, frites	21

«BY JOSPER OVEN»

Faux-filet <i>Premium Argentin</i> (350 g), sauce béarnaise, frites	29
Filet de bœuf <i>Salers</i> , sauce crémeuse aux morilles, écrasé de pommes de terre vitelotte	41
Demi-poulet fermier français et ses légumes grillés	24

LES DÉCOUPES DU CHEF POUR 2 PERSONNES

Poulet fermier français en crapaudine et ses 4 sauces	48
Belle côte de bœuf sélection (environ 1,3 kg)	77
Planche du boucher : sélection de 4 viandes à découvrir	70

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 BURGERS FRITES

Burger au poulet croustillant	16
Burger bœuf Aubrac haché minute	19
Burger veau tigre* XXL	24

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).



Pour nos clients intolérants au gluten, nous proposons une pâte à base de farine de riz et de sarrasin. Supplément de 2 euros.

LES CLASSIQUES

MARGHERITA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais.	14
PISSALADIÈRE Oignons, anchois, olives taggiasche.	15
MEZZO MEZZO Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié 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.	19
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

TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe fraîche, sel de Guérande.		
CORSICA Crème de pistaches, saucisse de veau tigre*, poivrons rouges et jaunes, camembert di Bufala.	16	30
SAINT-JACQUES Crème de poireau, Saint-Jacques, cœur de burrata, piment d'Espelette, pesto.	19	37
CARPACCIO Focaccia au parmesan, carpaccio de bœuf maturé, roquette, pleurotes, copeaux de parmesan, pesto Genovese, crème de vinaigre balsamique.	18	32
CALZONE DU CHEF Crème de ricotta, cèpes, jambon cru fumé, chèvre, miel, noix.		24

PIZZETA PIZZA

* Veau tigre : produit corse 100% Bio Jacques Abbattu.

LES DOUCEURS

Sélection de fromages <i>Lemarié</i> (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
Salade de fruits frais	11
Mille-feuille tradition	9
Tarte au citron meringuée	9
Mousse au chocolat	9
Pâtisserie ou dessert du jour	10

LES GOURMANDS

Café ou thé gourmand	8,5
----------------------	-----

