



LA ROTONDE

LES VINS AU VERRE (12CL)

LES ROUGES

- AOP AIX-EN-PROVENCE | Famille Double - Cuvée D2
-  AOP CÔTES-DE-PROVENCE | Clos Réal - le Réal - Biodynamie
- AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES | Maison Tardieu-Laurent- Les Beccs Fins
- AOP BOURGOGNE | Maison Louis Latour Pinot Noir - La Chanfleure
- AOP BORDEAUX | Domaine Falgueyret-Léglise - Mr Moustache

5,5
7
6
7
5,5

LES BLANCS

- AOP AIX-EN-PROVENCE | Famille Double - Cuvée D2
- AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES | Maison Tardieu-Taurent- Les Beccs Fins
-  AOP CASSIS | Domaine de la Ferme Blanche
- AOP CHABLIS | Domaine Gautheron
-  IGP MEDITERRANÉE | L'Olibaou - Diamant blanc
- IGP CÔTES-DE-GASCOGNE | Domaine Guillaman - Gros Manseng

5,5
6
6,5
7
6
5

LES ROSÉS

-  IGP MEDITERRANÉE | L'Olibaou - Diamant Rosé
- AOP AIX-EN-PROVENCE | Famille Double - Cuvée D2
-  AOP CÔTES-DE-PROVENCE | Clos Réal - le Réal - Biodynamie
-  AOP CASSIS | Domaine de la Ferme Blanche

5,5
5,5
7
6,5

LES EAUX (75CL)

- Acqua Panna plate 6,8
- San Pellegrino 6,8
- 808 eau minérale naturelle du Pays d'Aix
- > Plate 6,8
- > Fines bulles 6,8

LES COCKTAILS

- APEROL OU SAINT-GERMAIN SPRITZ 10
- MOJITO | Havana 3 ans, Perrier, jus de citron vert, sucre blanc, 8 feuilles de menthe 12
- CAÏPIROSKA FRAISE BASILIC | Vodka Wyborowa, citron vert, sucre blanc, purée de fraise 12
- PROVENCAL DAIQUIRI | Havana 3 ans, Lavander Bitter, jus citron vert, sucre liquide 12
- GIN FIZZ | Gin Seagram's, Perrier, jus citron, sucre de canne 12
- LA FRENCH MULE | La French, Ginger Beer, jus de citron vert 12
- MOCKTAIL | Ginger Beer, pamplemousse pressé, sirop de thym 10
- VIRGIN MOJITO | Limonade, jus de citron vert, feuilles de menthe 10
- CHANTACO | Orange, citron, pamplemousse pressé, sirop de grenadine 10

LA ROTONDE

Nos équipes vous proposent une cuisine méditerranéenne de partage réalisée avec des produits de première qualité.



Service continu de 12h à 23h

LES ENTRÉES & SALADES

Vapeurs de crevettes sauvages Yoom	
Nems de poulet thaï, sucrine et menthe	
Calamars frits en persillade	
Gaspacho de tomate ✓	
Pata Negra JOSELITO	
Pizzeta Tartufo ✓	
Belle tranche de foie gras de canard maison	
Assiette de légumes grillés* ✓	
Burrata di Bufala, tomates et aubergines, pesto	
Tartare de thon frais, citron, gingembre et huile de sésame grillé	
Saumon Gravlax, citron vert, poivre Sichuan et coriandre	
Salade César au poulet croustillant	
Salade Niçoise	

LES FROMAGES & DOUCEURS

Saint-Marcellin fermier	11
Brousse du Rove miel, amandes et fraises fraîches	12
Brebis des Arnavaux	12
Dessert du jour maison	10
Tiramisu Rotonde	10
Crème brûlée	9
Carpaccio de fruits de saison	11
La Big Profiterole à partager (ou pas)	19
Café ou thé gourmand	9,5

LES PLATS

18	Moules de bouchot en crème marinière, frites maison	19
12	Gros tentacule de poulpe grillé, légumes de saison*	30
20	Thon rouge juste saisi aux épices, wok de légumes	30
15	Saumon Bømlø mi-cuit à la braise, légumes de saison*	28
28		
24	Rotonde cheeseburger	27
27	Bœuf français*, confit d'oignons, guacamole d'avocat,	
20	cheddar anglais vieilli, bacon ibérique, frites maison	
19		
24	Tartare de bœuf français haché minute classic ou aller/retour, frites maison	24
25	Carpaccio de bœuf maturé Holstein, copeaux de parmesan, frites maison	27
	La vraie escalope Milanaise de veau, linguine tomate	28
19	Demi-poulet* fermier français rôti, ratatouille	25
21	Noix d'entrecôte Simmental Premium* (350g), frites maison	35
	Risotto onctueux aux gambas	29
	Gnocchis aux légumes de saison, pesto et stracciatella ✓	22
	Penne sauce tomate, ricotta et épinards ✓	18
	Ravioles à la truffe de la Maison Perrin ✓	32
	Aubergines à la bonifacienne ✓	24
	Pieds paquets marseillais	28

EXTRAS

CLASSIC GARNITURE		SAUCES	
Frites maison, salade verte	4	Béarnaise, trois poivres, barbecue, tartare, chimichurri	3
ou pommes de terre en robe des champs		Mayonnaise maison	2
Légumes grillés, haricots verts, ratatouille	5		

Demandez notre carte des Glaces et Sorbets **le Roy René**

Toutes nos viandes sont sélectionnées par notre artisan boucher. Nos frites fraîches maison sont pelées, découpées et préparées sur place.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

* Cuisson au Jospier Oven (four à braise)
✓ Plat végétarien



FLASH ME
to translate
the menu

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. - 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 €

LES CLASSIQUES

MARGHERITA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	15
MEZZO MEZZO Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié anchois, basilic frais	16
REGINA Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes	19
LA ROTONDE Crème, chèvre Banon, miel d'acacia, noix, fruits rouges	22
4 FORMAGGI Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano	21
CALZONE Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf	22

LES GOURMETS

TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe noire melanosporum, sel de Guérande	24	40
PATA NEGRA Focaccia, jambon JOSELITO, burrata di Bufala	21	35
GAMBAS Tomates cerises au piment d'Espelette, stracciatella, gambas et chorizo JOSELITO croustillant	21	35

PIZZETA PIZZA

Supplément œuf 1 €