




LES VINS AU VERRE




ROUGES

Château Paradis, AOP Aix-en-Provence	6
Clos réal - le réal - biodynamie, AOP Côtes-de-Provence 	7
Domaine Jean Royer, Le Petit Roy, Vin de France <i>Châteauneuf-du-Pape</i>	6
Maison Louis Latour pinot noir - la chanfleure, AOP Bourgogne	7

BLANCS

Château Paradis, AOP Aix-en-Provence	6
Domaine Semaska - Viognier, AOP Côtes-du-Rhône	6
Domaine de la Ferme Blanche, AOP Cassis 	6,5
Domaine Gautheron, AOP Chablis	7
Domaine de l'Olibaou - Diamant blanc, IGP Méditerranée 	6
Domaine Guillaman - Gros manseng, IGP Côtes-de-gascogne	5

ROSÉS

Domaine de l'Olibaou - Diamant rosé, IGP Méditerranée 	6
Château Paradis, AOP Aix-en-Provence	6
Clos réal - le réal - biodynamie, AOP Côtes-de-provence 	7
Domaine de la Ferme Blanche, AOP Cassis 	6,5

LES APÉRITIFS

La coupe de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut (12 cl)	13
Aperol ou Saint-Germain Spritz (16 cl)	10
Chandon Spritz (15 cl)	11
Love Tonic Lillet Rosé, Tonic hibiscus, citron, fraise (16 cl)	12

Accompagnez votre apéritif avec notre assortiment de focaccia gourmets du moment (6 pièces) **5**

Mojito Havana 3 ans, Perrier, jus de citron vert, sucre blanc, menthe fraîche (15 cl)	12
Sex on the Rotonde Vodka Wyborowa, crème de pêche, cranberry, orange, grenadine (15 cl)	12
Provençal Daiquiri Havana 3 ans, Lavander Bitter, jus citron vert, sucre liquide (10 cl)	12
Gin Fizz Gin Seagram's, Perrier, jus citron, sucre de canne (15 cl)	12
La French Mule La French, Ginger Beer, jus de citron vert (10 cl)	10
Mocktail Ginger Beer, pamplemousse pressé, sirop de thym (15 cl)	10
Virgin Mojito Limonade, jus de citron vert, menthe fraîche (15 cl)	10
Chantaco Orange, citron, pamplemousse pressé, sirop de grenadine (15 cl)	10
Planteur Havana 3 ans, Cointreau, jus d'orange, sirop de grenadine (15 cl)	12

LES EAUX

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

12 cl

LES FROMAGES

Saint-Marcellin fermier	11
Brousse du Rove miel, amandes et fraises fraîches	12
Brebis des Arnavaux	12

LES DESSERTS

Dessert du jour maison	10
Pavlova aux fruits rouges (framboises, fraises, mûres, groseilles)	12
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

Demandez nos parfums des Glaces et Sorbets **le Roy René**

LE SNACK

de 15h à 18h

Croque-madame	17
Crousti club saumon/avocat	19

 Retrouvez nos plats en service continu

Crêpe au sucre	4
Crêpe Sucre citron	4,5
Crêpe Nutella	5,5
Crêpe Fraise ou abricot	5

Restaurant La Rotonde | 2A place Jeanne d'Arc, 13100 Aix-en-Provence

Réservations : 04 42 916 170 | www.larotonde-aix.com

Ouvert tous les jours - Service continu

Prix nets en euros - Service compris



LA ROTONDE

MENU

NOUVEAU !

AUSSI EN VENTE
À EMPORTER

À PARTAGER... OU PAS

Caviar d'aubergines confites à la braise, gressins	14
Pata Negra J ^{OS} ELITO	25
Vapeurs de crevettes sauvages Yoom	18
Nems de poulet thaï, sucrine et menthe R	12
Calamars frits en persillade R	20
Moules farcies maison au beurre d'ail (12 pièces)	21

LES ENTRÉES

Pressé de légumes de saison	16
Trilogie de tomates de couleur, burrata & pesto de basilic	19
Ceviche de daurade, vinaigrette citron vert, cébette, mangue	21
Salade de poulpes et pommes de terre, cumin	16

LES SALADES

Salade César au poulet croustillant R	19
Salade Niçoise R	21
Quinoa bowl, betterave, pamplemousse, grenade, tomates, radis, amandes torréfiées, vinaigrette au curry	18
Burrata, mangue, tomate & avocat	20

LES PLATS

Moules de bouchot en crème marinère, frites maison	19
Tataki de thon, laque japonaise, salade d'herbes	30
Saumon Bømlo mi cuit à la braise, légumes grillés	28
Sole meunière de Méditerranée (500/600g), haricots verts	45
Tartare de bœuf français haché minute classic ou aller/retour, frites maison R	24
Côte de veau français (400 g), jus à la sauge, poêlée de légumes glacés & purée	39
Suprême de volaille fermière française, gnocchis	20
Penne sauce tomate, ricotta & épinards R	18
Gnocchis sautés aux légumes de saison, stracciatella & pesto	20

LES INCONTOURNABLES

Gros tentacule de poulpe à la braise, légumes grillés	30
Carpaccio de bœuf maturé Holstein, copeaux de parmesan, frites maison	27
Le Burger R <i>Bœuf français, confit d'oignons, tomate, cheddar, sauce barbecue, frites maison</i>	27
La vraie escalope Milanaise de veau, penne tomate	28
Ravioles à la truffe de la Maison Perrin	32
Aubergines à la bonifacienne R	24
Pieds paquets marseillais	28

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES CUITES À LA BRAISE

Bavette Angus Irlande (250 g)	22
Faux Filet Premium Argentin (300g)	29
Pluma de porc ibérique Bellota (200g)	25
Noix d'entrecôte Premium Argentine (350g)	38

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix.

CLASSIC GARNITURE	Extra	SAUCES	Extra
Frites maison, salade verte	4	Béarnaise, trois poivres, barbecue	3
Légumes grillés, haricots verts	5	Mayonnaise maison	2

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

V Plat végétarien

R En service continu



FLASHEZ-MOI
pour retrouver
notre carte
en version digitale

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

MARGHERITA	15
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	
PISSALADIÈRE	18
Oignons, anchois, olives taggiasche	
MEZZO MEZZO	16
Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié anchois, basilic frais	
VEGETARIANA	22
Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, légumes de saison, scamorza fumée	
REGINA	19
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes	
LA ROTONDE	22
Crème, chèvre Banon, miel d'acacia, noix, fruits rouges	
4 FORMAGGI	21
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano	
CALZONE	22
Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf	
DIAVOLA	22
Pulpe de tomate, mozzarella di Bufala Campana, chorizo J ^{OS} ELITO	

	Pizzeta	Pizza
TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe noire melanosporum, sel de Guérande	24	40
PATA NEGRA Focaccia, jambon J ^{OS} ELITO, burrata di bufala	21	35

Supplément œuf 1 €

SANS GLUTEN Pour nos clients intolérants, nous proposons une pâte à base de farine de riz et de sarrasin. Supplément 2€