

## A PARTAGER... OU PAS

Crevettes Panko sauce Thaï .....	16
Calamars frits, sauce tartare .....	22
Nems de poulet thaï, sucrine et menthe .....	18
Terrine au foie gras de la Maison Brosset .....	25
Pata Negra JOSELITO .....	28
Foie gras mi-cuit, pain grillé, marmelade de figue .....	29

## LES ENTREES

Assiette de saumon fumé tranché main de la Maison Nordique .....	26
Poireaux vinaigrette et son oeuf mimosa .....	19
V Soupe ou velouté du moment .....	15
Vapeurs de crevettes sauvages Yoom .....	21
Assiette de 6 huîtres de la Maison Gillardeau .....	29
Duo de thon et saumon Okura à l'huile de sésame .....	27

## LES SALADES

César salade, poulet croustillant.....	25
Poke bowl au saumon, fèves, lentilles, chou, pak choï et riz .....	28
V Poulpe grillé à la flamme, salade légèrement épicée et pois chiches .....	26
V Salade d'endives, Roquefort, noix, Granny Smith, artichaut et grenade .....	27
Lentilles en vinaigrette, oeuf poché, tomates confites, feta et émulsion au foie gras .....	21

## LES PLATS

Moules en crème marinière, frites maison .....	24
Sole meunière (500/600 g), haricots verts .....	58
Tataki de Thon mariné.....	32
Noix de Saint Jacques juste saisies, fondue de poireaux .....	45
Tartare de Bœuf Français haché minute classic ou aller/retour, frites maison .....	25
Carpaccio de bœuf maturé Holstein, copeaux de parmesan, frites maison .....	29
Carré de cochon Duroc, jus corsé, purée .....	35
V Ravioles à la truffe de la Maison Perrin .....	35
V Penne al Pomodoro, olives taggiasches, basilic et stracciatella .....	23
V Le Burger Végan, Steak végétal, confit d'oignons, tomate, salade, sauce barbecue .....	29
Omelette à la truffe .....	39
Souris d'agneau confite aux épices et agrumes, semoule aux raisins .....	42
Côte de veau aux morilles .....	46

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

V Plat végétarien

## LES INCONTOURNABLES

Le Burger Rotonde, Bœuf Français, confit d'oignons, tomate, cheddar, sauce barbecue .....	29
V La vraie Milanaise de veau .....	31
Aubergines à la Bonifacienne .....	27
Les véritables pieds et paquets à la provençale .....	32

## LES VIVIERS DE MARIE

Homard Bleu portion grillé 500 g .....	75
Selon la pêche du jour, d'autres calibres sont disponibles .....	15/100 g
Langouste grillée (à partir de 1 Kg) .....	19/100 g
Linguines au homard bleu et jus de crustacés .....	49
Venez choisir votre homard ou langouste dans les viviers de Marie / Select your Lobster in Marie's fish tank	

## NOS SPECIALITES A LA BRAISE

...BY JOSPER OVEN

Bavette Angus Uruguay (250 g)* .....	28
Faux-filet Premium Argentin (300 g)* .....	32
Entrecôte Premium Argentin (350 g)* .....	42
Coquelet mariné au citron .....	32
Saumon Bœmlo mi cuit aux épices Tandoori & légumes grillés .....	32
Gros tentacule de poulpe, légumes de saison .....	32

## LES FROMAGES

V Demi Brillat-Savarin aux truffes .....	16
V Pélardon fermier AOP .....	12

## LES DESSERTS

Dessert du jour .....	12
Tarte au citron meringuée .....	12
Île flottante .....	13
V Carpaccio de fruits frais .....	13
Pavlova aux poires et chocolat chaud .....	13
Crème brûlée vanille .....	10
Tarte au noix, caramel, glace chocolat .....	13
Fondant au chocolat, miel d'acacia à la truffe .....	13
Baba au rhum Havana Club 7 ans .....	15
La Big Profiterole à partager (ou pas) .....	25
Café ou thé gourmand .....	13

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

V Plat végétarien

## LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

✓ MARGHERITA .....	16	
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais		
PISSALADIÈRE .....	20	
Oignons, anchois, olives taggiasche		
MEZZO MEZZO .....	18	
Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié anchois, basilic frais		
✓ VEGETARIANA .....	24	
Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, légumes de saison, scamorza fumée		
REGINA .....	20	
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes		
✓ LA ROTONDE .....	24	
Crème, chèvre Banon, miel d'acacia, noix, fruits rouges		
✓ 4 FROMAGGI .....	24	
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano regiano		
CALZONE .....	24	
Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf		
DIAVOLA .....	24	
Pulpe de tomate, mozzarella di Bufala Campana, chorizo		
TARTUFO .....	La Pizzeta 24 .....	La Pizza 40
Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe noire melanosporum, sel de Guérande		
PATA NEGRA .....	La Pizzeta 21 .....	La pizza 35
Focaccia, jambon JOSELITO, burrata di bufala		
Supplément œuf .....	1	
SANS GLUTEN : Notre pâte à base de farine de riz et de sarrasin Sup	2€	

NOUVEAU  
AUSSI EN VENTE  
A EMPORTER

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

✓ Plat végétarien