

Vins du verre

ROUGES

12 cl

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	8
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	10
IGP Méditerranée (Lubéron), Domaine Marrenon - Pinot noir, cuvée rare	8
VDF Le Petit Roy - Jean Royer - Région Côtes du Rhône	8
AOP Château Sainte Marguerite cru classé Côtes de Provence - Fantastique	12

BLANCS

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	8
AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	9
IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Blanc	8
AOP Chablis Domaine La Roche - Bourgogne	11
AOP Château Sainte Marguerite cru classé Côtes de Provence - Fantastique	12

ROSES

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	8
AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	9
AOP Côtes de Provence, Clos Réal Le Réal Biodynamie	9
IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Rosé	8
AOP Château Sainte Marguerite cru classé Côtes de Provence - Symphonie	11

Spritz

Aperol Spritz	16
Saint-Germain Spritz	16
Capo'Spritz	16
Lillet Spritz	16
Limoncello Spritz	16
Sarti Spritz	16

Eaux minérales

Acqua Panna plate 75 cl	8
San Pellegrino gazeuse 75 cl	8
Orezza gazeuse 1 l	9



Our menu in your language
Allergènes / allergies

A partager... ou pas

Calamars frits, sauce tartare aux épices	24
Nems de poulet thaï, sucrine et menthe	20
Pata Negra JOSELITO, pain de campagne grillé	32
Foie gras mi-cuit, pain de campagne grillé, marmelade de figues	30
Pâté en croute de la Maison Brosset (Foie gras, volaille et pistaches)	21

Entrées

Dim Sum vapeurs crevettes Yoom (5 pièces)	28
Huitres La Boudeuse de David Hervé (6 pièces)	31
Le potage du moment 	19
Saumon fumé tranché main de la Maison Nordique, blinis et crème d'aneth	31
Les Géants magnifiques de Bourgogne (6 escargots)	28

Salades

César au poulet croustillant	28
Tentacule de poulpe grillé, salade de pois chiches et tomates séchées	29
Salade d'endives au roquefort et noix de pécan caramélisées 	28
Frisée aux lardons, œuf poché, croutons beurrés	24

Pâtes

Gnocchi gorgonzola 	25
Penne al pomodoro, olives Taggiasche, basilic et stracciatella 	25
Raviolis à la truffe 	37
Paccheri au homard	69

Les incontournables

Aubergines à la bonifacienne 	29
Les pieds et paquets à la provençale	34
La vraie Milanaise de veau	35

 plat végétarien

ALLERGENES. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition
Les informations sur le lieu d'origine et d'abattage de nos viandes sont à votre disposition sur demande.

Service compris - Service included
larotonde-aix.com

Plats

Sole meunière (500/600 g), haricots verts	68
Cabillaud vapeur, chou chinois, carotte, fèves de soja, sauce vierge	35
Tartare de bœuf français au couteau classique ou aller/retour, frites maison et salade	29
Carpaccio de bœuf fumé, copeaux de parmesan, frites maison et salade	32
Le Cheeseburger bœuf Angus, confit d'oignons, tomates, cheddar et sauce barbecue	29
Saumon Bømlø, légumes grillés, sauce chimichurri	36
Suprême de volaille jaune rôti, sauce aux morilles, purée de pomme de terre	32

Spécialités à la braise by Jøsser Oven

Bavette d'ailou Angus, sauce à l'échalote (250 g IE/UK) *	29
Noix d'entrecôte d'Argentine (350 g) *	52
New York Strip Steak (300 g de contre-filet argentin) *	41
Belles crevettes (Nigéria), sauce vierge et légumes du moment	36
Ris de veau, mousseline de fèves et champignons	49
Côte de cochon Duroc (300gr), pommes boulangères	39

- Ces spécialités sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix

Accompagnements Extra

Frites maison, purée de pomme de terre,
Salade frisée 6€
Légumes grillés, haricots verts, pommes
boulangères 6€
Purée à la truffe 9€, en remplacement 5€

Sauces Extra

Poivre, échalote, chimichurri (épicée), béarnaise, tartare,
Roquefort 4€
Mayonnaise maison 3€

Fromages

Demi Brillat-Savarin truffé, Maison Lemarié	20
Pélardon AOP, Maison Lemarié	16

Desserts

L'inspiration de "Christine"	14	Carpaccio de fruits frais	14
Ile flottante	14	La tarte Tatin	14
Crème brûlée	12	La Big Profiterole à partager (ou pas)	32
Mousse au chocolat maison	14	Café ou thé gourmand	14
Poire pochée façon belle Hélène	14		

Demander notre carte des Glaces

ALLERGENES. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition
Les informations sur le lieu d'origine et d'abattage de nos viandes sont à votre disposition sur demande.

Le semainier de La Rotonde

Pour le déjeuner

29

LUNDI : Foie de veau en persillade, purée

MARDI : Le couscous royal

MERCREDI : Pot-au-feu

JEUDI : Blanquette de veau

VENDREDI : Aïoli cabillaud frais

Pizzas au feu de bois

Nos pizzas sont disponibles sur place ou à emporter du
mardi soir au samedi soir

MARGHERITA

19

Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais

MEZZO MEZZO

22

Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié anchois, basilic frais

REGINA

25

Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes

LA ROTONDE

27

Crème, chèvre, miel, noix, fruits rouges et roquette

4 FROMAGGI

25

Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano

CALZONE

27

Crème de truffe, jambon truffé, champignons, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf

DIAVOLA

25

Pulpe de tomate, mozzarella di bufala campana, chorizo Joselito

TARTUFO

La pizzeta 25

La pizza 43

Crème de truffe, roquette, Parmigiano Reggiano, truffe noire melanosporum

Supplément œuf

2

SANS GLUTEN : notre pâte à base de farine de riz

2

 plat végétarien

ALLERGENES. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition
Les informations sur le lieu d'origine et d'abattage de nos viandes sont à votre disposition sur demande.

Service compris - Service included
larotonde-aix.com