

Le semainier de La Rotonde

pour le déjeuner 28

Lundi : Foie de veau en persillade, purée

Mardi : Couscous royal

ou couscous végétarien 24

Mercredi : Filet de daurade snacké, sauce vierge

Jeudi : Blanquette de veau

Vendredi : Aioli provençal 32

Du lundi au jeudi 32

Plat du jour avec un dessert maison

(mousse au chocolat, crème brûlée ou crêpe au choix)

Vins au 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 Rhône

9

AOP Château Sainte Marguerite cru classé Fantastique

14

Mouton Cadet Héritage Bordeaux

9

BLANCS

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis

8

AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche

9.5

IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Blanc

9

AOC Chablis Bourgogne Domaine La Roche

11

AOP Château Sainte Marguerite cru classé Fantastique

12

ROSES

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis

8

AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche

9.5

IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Rosé

9

AOP Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite - Symphonie

11

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 fraîche	22
Pata Negra JOSELITO, pain de campagne grillé	32
Foie gras de canard mi-cuit maison, pain de campagne grillé	32

Entrées

Velouté de légumes du moment	18
Oeuf bio parfait, girolles sautées, crème de champignons de Paris	19
Saumon fumé tranché main de la Maison Nordique, blinis et crème d'aneth	32
Les géants de Bourgogne (6 escargots)	28

Pâtes

Rigatonis aux morilles	29
Penne al Pomodoro, stracciatella, olives Taggiasche et basilic	25
Raviolis à la truffe d'été tuber aestivum de la Maison Perrin	39
Gnocchi au gorgonzola et aux noix	25
Du homard et ses pâtes (linguines), bisque crèmeuse	69

Les incontournables

César salade au poulet croustillant	28
La véritable côte de veau milanaise (300 g)	45
Le tartare de boeuf au couteau Sélection Alexandre Polmard, classique ou aller/retour, frites fraîches maison et salade verte	29
Le BRS (Burger Rotonde Signature) boeuf wagyu français (La Ferme des Plantes)	32
mayonnaise au paprika, frites fraîches maison	

 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.

Prix nets en euros - Service compris - larotonde-aix.com
Service included

Plats

Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux	36
Les véritables pieds et paquets à la provençale maison	37
Suprême de volaille aux morilles	32
Souris d'agneau des Alpilles, jus corsé au porto	44
Sole meunière (500/600 g), haricots verts frais	72
Carpaccio de bœuf fumé, copeaux de Parmigiano Reggiano, frites fraîches maison et salade verte	32

Spécialités à la braise by Jasper Oven

Bavette d'aloyau Angus, sauce à l'échalote (250 g IE/UK) *	32
Noix d'entrecôte d'Argentine (300 g) *	49
Tentacule de poulpe, fenouil rôti safrané, pommes de terre nouvelles, crème d'ail noir	39
Salmon Bömlo mi-cuit, légumes grillés, sauce vierge	36

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

Accompagnements Extra

Frites maison, riz japonais, purée, salade verte 6
Légumes grillés, haricots verts, fenouil braisé 6
Purée à la truffe 9 en remplacement 5

Sauces Extra

Poivre, échalote, béarnaise, tartare, Roquefort 4
Sauce morilles 6
Mayonnaise maison 3

Pizzas

Nos pizzas sont disponibles du mercredi au dimanche au déjeuner et au dîner

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	
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
Crème de truffe, roquette, Parmigiano Reggiano, truffe d'été tuber aestivum	La pizza 43
Supplément œuf	2
Sans gluten	3

Fromages

Demi Brillat-savarin truffé Fromagerie Lemarié, salade verte et pain grillé	18
Pélardon AOP des Cévennes, salade verte et pain grillé	14

Desserts

L'inspiration de "Christine"	14	Carpaccio de fruits frais	14
Ile flottante	13	La Big Profiterole à partager (ou pas)	32
Crème brûlée	12	Café ou thé gourmand	16
Mousse au chocolat maison	12		
Notre tarte tatin maison, crème épaisse et sa boule de glace vanille			14

Les glaces Artisanales

1 boule	4,5	LES PARFUMS
2 boules	8	Chocolat noir, fraise, vanille,
3 boules	11	pistache, citron,
Supplément chantilly	2	café arabica, mangue alphonso, calisson

Les compositions

CHOCOLAT LIEGEOIS	13
3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	
CAFE LIEGEOIS	13
3 boules café, expresso froid, chantilly	
DAME BLANCHE	13
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	
BANANA SPLIT	14.5
1 boule chocolat, fraise, vanille, banane, chantilly, sauce chocolat	
COLONEL	15
2 boules citron, vodka 2 cl	