

Vins du verre

ROUGES

12 cl

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	8
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	10
AOP Côtes-de-Provence, Clos réal - le réal - biodynamie	9
IGP Méditerranée (Lubéron), Domaine Marrenon - Pinot noir, cuvée rare	7.5
VDF Châteauneuf du Pape, Le Petit Roy - Jean Royer	8
Alzeto Frescu, Rouge frais de Corse	10

BLANCS

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	8
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	10
AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	9
IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Blanc	8
IGP Chardonnay Pays d'Oc, Saint Victor	7.5
IGP Viognier Pays d'Oc, Saint Victor	7.5
AOP Chablis Bourgogne Domaine La Roche	11
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman - Gros Manseng	7.5
AOP Château Sainte Marguerite cru classé Fantastique	14

ROSES

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	8
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	9
AOP Côtes-de-provence, Clos réal - le réal - biodynamie	9
AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	8
IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Rosé	8
AOP Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite - 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



A partager... ou pas

Calamars frits, sauce tartare aux épices	24
Nems de poulet thaï, sucre et menthe	20
Pata Negra JOSELITO, pain de campagne grillé	28
Foie gras mi-cuit, pain de campagne grillé, marmelade de figues	29

Entrées

Soupe d'artichauts glacée, croûtons à l'huile d'olive	18
Saumon fumé tranché main de la Maison Nordique, blinis et crème d'aneth	28
Ceviche de sériole, Yuzu et piment d'Espelette	29
Burrata crémeuse (200 g), avocat et mangue, pistou	28

Salades

Salade de chèvre frais du Rove, vinaigrette au miel	28
Notre Salade niçoise	28
César au poulet croustillant	28
Poke bowl au thon, betterave, choux blanc, avocat, fèves, pois chiches et riz	29

Pâtes

Gnocchi au chèvre frais du Rove, pétales d'olives et basilic	24
Penne al Pomodoro, olives Taggiasche, basilic et stracciatella	25
Ravioles à la truffe de la Maison Perrin	36
Du homard et ses pâtes (linguines de homard décortiqué et sa bisque)	55

Les incontournables

Aubergines à la bonifacienne	29
Petits Farcis provençaux, coulis de tomate et riz pilaf	31
Les véritables pieds et paquets à la provençale	34

 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

Sole meunière (500/600 g), haricots verts	62
Tataki de thon mariné, riz wakamé et sésame	34
Dos de cabillaud et légumes vapeur, pesto de noix, basilic	34
Tartare de bœuf français haché minute classic ou aller/retour, frites maison et salade	29
Carpaccio de bœuf maturé Holstein, copeaux de parmesan, frites maison et salade	32
Le Cheeseburger bœuf Angus, confit d'oignons, tomates, cheddar et sauce barbecue	29
La vraie Milanaise de veau	35

Spécialités à la braise by Jospin Oven

Bavette Aberdeen Angus, sauce à l'échalote (250 g Ecosse) *	29
Entrecôte Premium Rioplatense (350 g Argentine) *	47
Picanha de bœuf Waguy façon tagliata (200 g Australie) *	55
New York Strip Steak (300 g de contrefilet premium Argentine) *	37
Côte de bœuf extra (1.200 kg Ecosse) **	130
Gros tentacules de poulpe, légumes grillés	38
Gambas XXL (Nigéria), sauce vierge et légumes du moment	33

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

** Accompagnée de 2 garnitures et de 2 sauces au choix

Accompagnements Extra

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

Sauces Extra

Poivre, échalote, chimichuri (épicé), béarnaise, tartare, Roquefort 3
Mayonnaise maison 2

Fromages

Demi chèvre frais du Rove, pain de campagne grillé	13
Saint Marcellin fermier Maison Lemarié, pain de campagne grillé	14

Desserts

Tarte aux fruits de saison	14	Carpaccio de fruits frais	14
Ile flottante	13	Brousse du Rove, fraises et miel	13
Crème brûlée	11	La Big Profiterole à partager (ou pas)	28
Mousse au chocolat maison	12	Café ou thé gourmand	14
Comme un vacherin aux fruits rouges	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.

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

Pizzas au feu de bois

Nos pizzas sont disponibles tous les mardis et mercredis pour le dîner,
puis du jeudi au samedi pour le déjeuner et le 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	
LA CEZANNE 🌿	25
Pulpe de tomate, fleur de courgette, légumes de Provence et chèvre frais du Rove	
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	
PISTACCHIO	27
Crème de pistache, mortadelle, mozzarella fior di latte et di bufala campana, roquette	
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.