

menu



VINS AU VERRE

ROUGES (12cl)

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	7,5
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	9
AOP Côtes-de-Provence, Clos réal - le réal - biodynamie	8
IGP Méditerranée (Lubéron), Domaine Marrenon - Pinot noir, cuvée rare	7,5
VDF Châteauneuf du Pape, Le Petit Roy - Jean Royer	7,5
Alzeto Frescu, Rouge frais de Corse	8

BLANCS (12cl)

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	7,5
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	8
AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	8
IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Blanc	7,5
IGP Chardonnay Pays d'Oc, Saint Victor	7,5
IGP Viognier Pays d'Oc, Saint Victor	7,5
AOP Chablis Bourgogne Domaine La Roche	8
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman - Gros Manseng	7,5
AOP Château Sainte Marguerite cru classé Fantastique	13

ROSES (12cl)

AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	7,5
AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	8
AOP Côtes-de-provence, Clos réal - le réal - biodynamie	8
AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	8
IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Rosé	7,5
AOP Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite - Symphonie	9

SPRITZ

Aperol Spritz	15	French Spritz (20 cl)	15
Saint-Germain Spritz (20 cl)	16	Lillet spritz (20 cl)	15
Italicus Spritz (20 cl)	16	Hugo Fiorente Spritz (20 cl)	16
Campari Spritz (20 cl)	15	Crodino Spritz - sans alcool - (17,5 cl)	9

EAUX MINÉRALES

Acqua Panna plate (75 cl)	8
San Pellegrino gazeuse (75 cl)	8
Orezza gazeuse (1 L)	9

*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 - laronde-aix.com

ENTRÉES

Assiette de saumon fumé tranché main de la Maison Nordique	28
Vapeurs de crevettes sauvages Yoom	23
Potage ou velouté de légumes de saison 	16
Crevettes Panko sauce Thai	18
Calamars frits, sauce tartare	24
Nems de poulet thai, sucrine et menthe	20
Pata Negra JOSELITO	28
Foie gras mi-cuit, pain grillé, marmelade de figues	29
6 Huîtres Gillardeau spéciales N° 3	29

SALADES

Salade d'endives au gorgonzola, poires, noix de pécan caramélisées 	27
César poulet croustillant	28
Poke bowl saumon gravelax	29
Poulpe grillé à la flamme, pois chiches aux épices douces	29

PLATS

Sole meunière (500/600 g), haricots verts	62
Tataki de Thon mariné	34
Dos de cabillaud vapeur, pakchoï, shiitake, citron et câpre	34
Tartare de boeuf français haché minute classic ou aller/retour	29
Carpaccio de boeuf maturé Holstein	32
Epaule d'agneau en tajine, abricots, pruneaux et semoule fine	42
Le Burger poulet "spicy"	29
Le Burger Rotonde	32
La vraie Milanaise de veau	35
Aubergines à la Bonifacienne 	29
Les véritables pieds et paquets à la provençale	34

*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

PÂTES

Gnocchi, gorgonzola, basilic et parmesan 	26
Linguines au homard bleu et jus de crustacés	49
Penne al Pomodoro, olives taggiasches, basilic et stracciatella 	25
Ravioles à la truffe de la Maison Perrin 	36

SPÉCIALITÉS A LA BRAISE

Bavette Angus Uruguay (250 g)*	29
Faux-filet premium argentin (300 g)*	36
Entrecôte premium argentin (350 g)*	45
Tagliata de bœuf premium (600 g), à partager... ou pas**	78
Saumon Bømlø mi cuit aux épices Tandoori & légumes grillés	36
Gros tentacule de poulpe, légumes de saison	37

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

**Spécialité accompagnée de 2 garnitures et de 2 sauces au choix

Accompagnements Extra

Frites maison, riz, purée, légumes grillés, salade verte, haricots verts 4

Purée à la truffe 8

en remplacement 4

Sauces Extra

Poivre, BBQ, béarnaise, tartare, roquefort 3

Mayonnaise maison 2

FROMAGES

Demi Brillat-Savarin truffé Maison Lemarié	16
Pélardon fermier AOP Maison Lemarié	12

DESSERTS

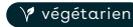
Dessert du jour	12
Tarte au citron meringuée	13
Ile flottante	13
Crème brûlée	12
Pavlova aux poires et cerises amarena, chocolat fondu	14
Pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille	13
Carpaccio de fruits frais	13
Baba au rhum Havana Club 7 ans	15
La Big Profiterole à partager (ou pas)	25
Café ou thé gourmand	14

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

PIZZAS AU FEU DE BOIS

MARGHERITA 	19
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	
PISSALADIÈRE	23
Oignons, anchois, olives taggiasche	
MEZZO MEZZO	21
Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié anchois, basilic frais	
VEGETARIANA 	27
Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, légumes de saison, scamorza fumée	
REGINA	23
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes	
LA ROTONDE 	27
Crème, chèvre Banon, miel d'acacia, noix, fruits rouges	
4 FROMAGGI 	27
Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano regiano	
CALZONE	27
Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf	
DIAVOLA	27
Pulpe de tomate, mozzarella di Bufala Campana, chorizo	
TARTUFO	Pizzeta 27 Pizza 43
Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe noire melanosporum, sel de Guérande	
PATA NEGRA	Pizzeta 24 Pizza 38
Focaccia, jambon JOSELITO, Burrata di Bufala	

Supplément œuf 2

SANS GLUTEN : Notre pâte à base de farine de riz 2

AUSSI EN VENTE A EMPORTER

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