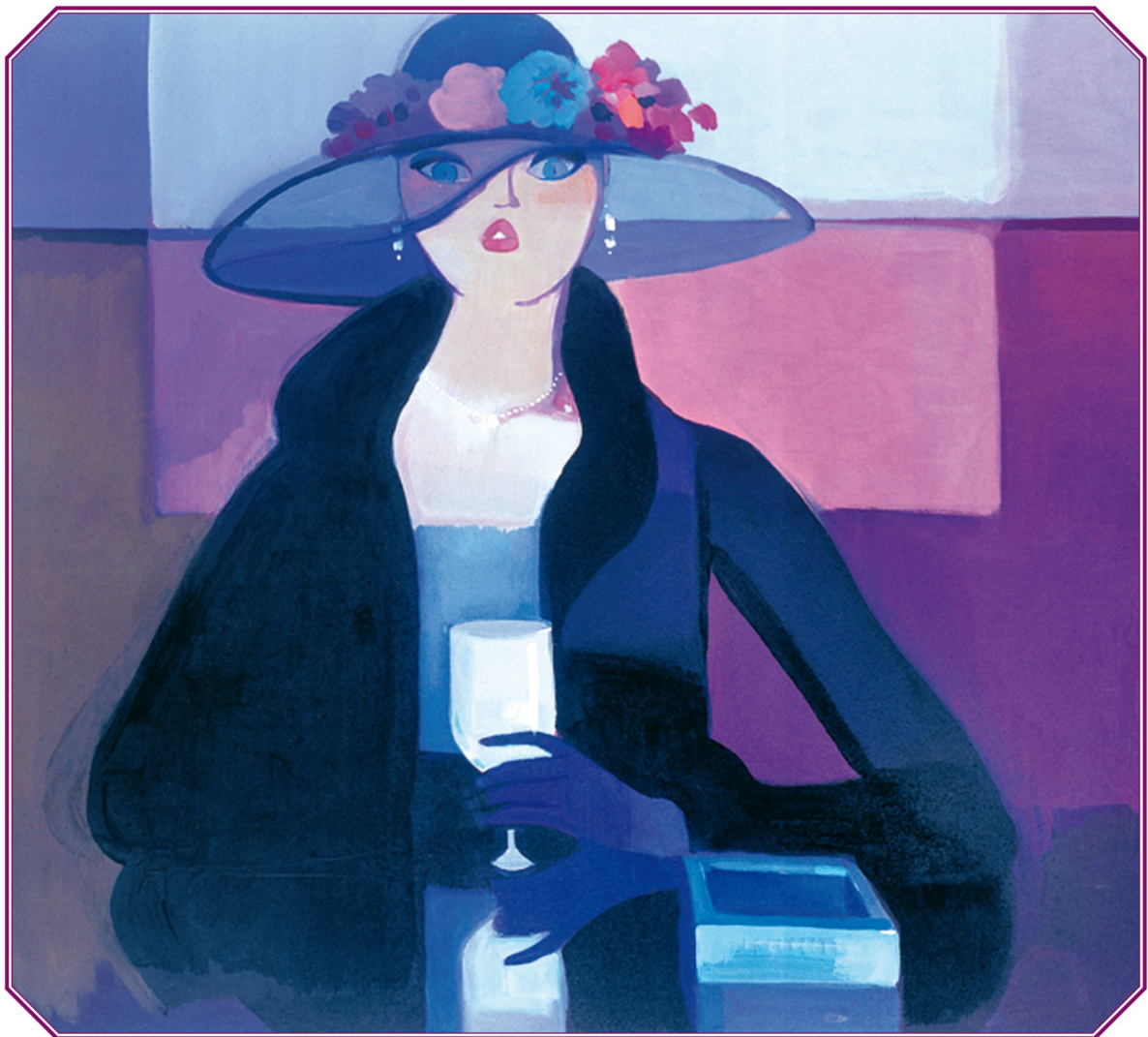




LA ROTONDE



105, boulevard Montparnasse, 75006 Paris
Tél. 01 43 26 48 26

MENU À 46€

Entrée + Plat + Dessert

Menu servi de 12h00 à 15h30 et de 18h00 à 00h00

ENTRÉE 13.5€ / PLAT 28€ / DESSERT 11€

Pour les petites faims, possibilité de ne prendre qu'une entrée, qu'un plat, qu'un dessert (ou plusieurs...) à votre choix !

ENTRÉES

Les six huîtres de Quibéron n°3 13.5

Salade frisée aux lardons et croûtons, oeuf poché 13.5

Œufs cocotte "BIO" tomate-mozzarella, crème de basilic 13.5

Six gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail 13.5

Emincé de pieds de porc "laborie" poêlé et lentilles vertes du puy 13.5

Croustillant de chèvre à la provençale 13.5

Salade maraîchère aux légumes du moment 13.5

Terrine de raie façon mimosa, sauce tartare 13.5

Salade de saumon d'Ecosse L.R. mariné façon harengs 13.5

Carpaccio de noix de veau mariné aux câpres et citron vert 13.5

Terrine du moment de chez G.VEROT 13.5

PLATS

Aïoli de cabillaud cuit vapeur et ses légumes 28.0

Filet de bar poêlé au citron confit et riz sauvage 28.0

Pavé de saumon d'Ecosse L.R. grillé, sauce vierge 28.0

Gigot d'agneau rôti, jus à la sauge 28.0

Onglet de bœuf et sa compotée d'échalotes au vin rouge, grosses frites 28.0

Suprême de poulet fermier à la citronnelle confite, riz Madras 28.0

DESSERTS

Macaron pistache et framboise 11

Crème brûlée à la cassonade 11

Mille-feuille préparé minute à la vanille Bourbon 11

Faisselle au miel ou au coulis de fruits rouges 11

Baba au vieux rhum Clément 11

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud 11

Ile flottante aux pralines roses 11

Fraisier Maison et son coulis 11

Panna cotta aux fruits rouges 11

Parfait glacé au café, sauce caramel 11

Supplément garniture 6€

brocolis, épinards, haricots verts, riz purée, frites, légumes vapeur.

(Boissons non comprises dans le menu.)

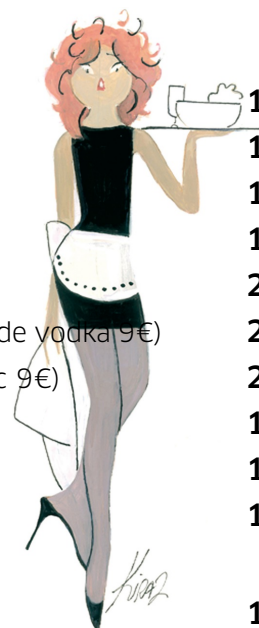
Prix nets en euros, taxes et service compris 15% sur le HT.

La maison n'accepte pas les chèques.



LES CLASSIQUES À TOUTE HEURE

Œufs BIO mayonnaise à la Parisienne	7,5
Soupe à l'oignon gratinée	11.5
Haricots verts frais extra fins au xérès et balsamique	13.5
Salade Caesar aux blancs de poulet	18.0
Neuf gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail	17.5
Douze gros escargots de Bourgogne au beurre d'ail	22.5
Saumon fumé de la maison Nordique, blinis à la crème (supp. verre de vodka 9€)	23.0
Foie gras de canard maison et pain grillé (supp. verre de Sauternes aoc 9€)	23.0
Assiette de jambon de truie de montagne de Teruel (Arrosagaray)	14.0
Croustillant de gambas, sauce aigre-douce	19.0
Tartare de saumon à l'aneth et citron vert	17.0
Penne Rigate à la tomate et basilic, légèrement épicé	16.0
Assortiment de légumes cuits vapeur minute	22.0
Tartare de bœuf préparé à votre goût , frites et salade verte	23.0
Entrecôte de Boeuf, beurre maître d'hôtel	34.0
Cœur dans le filet de bœuf sauce poivre ou béarnaise	38.0
Côte de bœuf, frites, sauce béarnaise pour 2 personnes (1,2kg env.)	79.0
Côte de veau rôtie à la moelle	48.0
Gigot d'agneau servi froid, salade de haricots verts	29.0
Tronçon de turbot poché (label rouge) sauce Hollandaise	48.0
Tronçon de turbot grillé (label rouge) sauce béarnaise	48.0
Belle sole de "Petit Bateau" meunière ou grillée (500 - 600gr env.)	48.0
Saint-Marcellin de La Mère Richard	11.5
Salade de fruits frais de saison	12.0
Mollet tout chocolat	12.0
Pruneaux à l'armagnac de chez Gelas	12.0
Vacherin glacé vanille et framboise	12.0
Glaces et sorbets Berthillon (la boule)	5.5
glace :vanille, moka, pistache, coco, nougat-miel sorbet:cassis, passion, citron vert, pamplemousse rose,poire, cacao,framboise,fraise,mandarine.	
Tarte des Demoiselles Tatin pot de crème ou glace vanille	11.5



Toutes nos viandes sont d'origine UE. Consultez le tableau.
Supplément de 3€ pour tout changement de garniture sur toute la carte.

HÙITRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

HÙITRES MARENNE OLÉRON

Fines de Claire

3 Fines de Claire N°4	7.0
6 Fines de Claire N°4	13.5
3 Fines de Claire N°3	8.5
6 Fines de Claire N°3	16.5

Spéciales Gillaudeau

3 Papillon N°5	9.25
6 Papillon N°5	18.0
3 Spéciales N°3	12.25
6 Spéciales N°3	24.0
3 Spéciales N°2	13.25
6 Spéciales N°2	26.0

Bretagne

3 Quiberon N°3	7.0
6 Quiberon N°3	13.5
3 Belons N°00	14.0
6 Belons N°00	28.0

Normandie

3 Saint-Vaast N°3	7.0
6 Saint-Vaast N°3	13.5

PLATEAUX

29,50€

ASSIETTE FRUITS DE MER

3 Saint-Vaast N°3, 3 Claires N°4,
3 Quiberon N°3,
3 crevettes roses, bulots, 3 amandes,
3 moules d'Espagne, bigorneaux



69€50

MAREYEUR

pour 2 personnes

6 Saint-Vaast N°3, 6 Quiberon N°3,
6 Fines de Claire N°4, 6 Fines de Claire
N°3,
6 amandes, 6 moules d'Espagne, 2 clams,
4 crevettes roses, bigorneaux, bulots



COQUILLAGES & CRUSTACÉS

6 moules d'Espagne	7.0
6 amandes	7.0
Assiette de bulots (env. 450g) mayonnaise ou aïoli	9.5
3 praires	8.25
6 praires	16.5
Assiette de crevettes grises (env. 150g)	12.0
Clam (la pièce)	4.0
Tourteau (la pièce)	19.9
Langoustine, mayonnaise (environ 100g)	11.5
Crevettes roses de Madagascar (environ 120g)	19.5

118€50

SUPER PLATEAU ROTONDE

pour 2, 3 ou 4 personnes

9 Quiberon N°3, 9 Fines de Claire N°3,
9 Fines de Claire N°4,
9 Saint-Vaast N°3, 6 moules d'Espagne,
6 amandes, 2 clams,
4 langoustines, tourteau,
crevettes roses, bigorneaux, bulots

Nos huîtres, crustacés et coquillages sont servis
avec du pain de seigle, vinaigre à l'échalote, beurre 1/2 sel, citron et mayonnaise.
-Arrivage journalier-

VINS ROUGES

		37,5cl	75cl
Bordelais	■ Lussac Saint-Emilion aoc Grand Ricombre 2014/2015	16.0	30.0
Bordelais	■ Saint-Emilion aoc Clos Petit Corbin 2014	-	40.0
Bordelais	■ Saint-Emilion 1er Grd Cru Classé aoc Château Angélys 2011	-	600.0
Bordelais	■ Côtes de Bourg aoc Château de Barbe 2011/2014	17.0	30.0
Bordelais	■ Haut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois 2014	-	39.5
Bordelais	■ Médoc aoc D. Lapalu, Ch. Patache d'Aux, Cru Bourgeois 2012	-	45.0
Bordelais	■ Médoc aoc Cht Carcanieux 2011	-	35.0
Bordelais	■ Médoc aoc Château Potensac, Cru Bourgeois 2010	-	88.0
Bordelais	■ Pessac-Léognan aoc Ch. Rochemorin, André Lurton 2012	-	58.0
Bordelais	■ Pessac-Léognan aoc Ch. Carbonnieux, Grd Cru Classé 2010	-	139.0
Bordelais	■ Pessac-Léognan aoc Château la Louvière 2011	-	70.0
Bordelais	■ Lalande de Pomerol aoc Château de Bel Air 2013	-	48.0
Bordelais	■ Pomerol aoc Château Nenin 2009	-	190.0
Bordelais	■ Margaux aoc La Bastide Dauzac, André Lurton 2011	-	55.0
Bordelais	■ Margaux aoc Château Dauzac 2012	-	70.0
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Château le Crock 2010	-	98.0
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Ch. les Ormes de Pez, Cru Bourgeois 2009	-	139.0
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Ch. Moutinot, 2nd vin du Ch. Sérilhan, Cru Bourgeois 2015	-	45.0
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Château Phélan-Ségur 2010	-	139.0
Bordelais	■ Pauillac aoc Château LYNCH BAGES 2009	-	350.0
Bordelais	■ Saint-Julien aoc Les Fiefs de Lagrange, 2nd du Ch. Lagrange, 2010	-	98.0
Bordelais	■ Graves aoc Château Haut-Selve 2015	-	39.5
Vallée de la Loire	■ Saumur-Champigny aoc , Thierry Germain 2016	-	38.0
Vallée de la Loire	■ Chinon aoc (Couly) Saint Louans le Parc 2013	-	30.0
Vallée de la Loire	■ Reuilly aoc (Pinot Noir) Domaine de la Pagerie 2016	-	30.0
Vallée de la Loire	■ Touraine aoc Gamay, Dne de la Charmoise, Marionnet 2017	-	28.0
Centre / Auvergne	■ Sancerre aoc Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois 2014/2015	-	45.0
Centre / Auvergne	■ Saint-Pourçain aoc Cuvée Puy-Réal 2016	-	30.0
Vallée du Rhône	■ Côtes du Rhône aoc Guigal 2015	-	30.0
Vallée du Rhône	■ Rasteau aoc Perrin & Fils 2016	-	30.0
Vallée du Rhône	■ Crozes Hermitage aoc Les Fées Brunes, J-L Colombo 2017	-	42.0
Vallée du Rhône	■ Châteauneuf-du-Pape aoc Château la Nerthe 2013 AB	-	68.0
Vallée du Rhône	■ Côte Rôtie aoc E. Guigal, Brune et Blonde 2014	-	98.0
Languedoc-Roussillon	■ Coteaux du Languedoc aoc Château Puech Haut 2016	-	35.0
Languedoc-Roussillon	■ Languedoc aoc Hecht & Bannier 2016 AB	-	25.0
Provence	■ Coteaux d'Aix-en-Provence aoc Ch. Calissanne Clos Victoire 2013	-	45.0
Sud-Ouest	■ Cahors aoc Clos Triguedina 2014	-	38.0
Alsace	■ Alsace aoc Pinot Noir, Steinbach 2015	-	34.0
Beaujolais	■ Beaujolais-villages aoc Château de Corcelles 2016	14.0	28.0
Beaujolais	■ Brouilly aoc Château des Tours 2016	18.0	33.0
Beaujolais	■ Moulin-à-Vent aoc Domaine Charvet 2015	-	38.0
Bourgogne	■ Chambolle-Musigny aoc Dominique Laurent 2015	-	79.0
Bourgogne	■ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu 2015	-	38.0
Bourgogne	■ Mercurey aoc Maison Chanzy 2016	-	49.0
Bourgogne	■ Pommard aoc Les Trois Follots, Dne Prunier-Bonheur 2015	-	70.0
Bourgogne	■ Santenay aoc Maison Chanzy 2015	-	59.0

AB : Vin issu de l'agriculture biologique ou Vin biologique

VINS BLANCS

		37,5cl	75cl
Bordelais	■ Bordeaux aoc Château Roquefort 2016	-	28.0
Bordelais	■ Sauternes aoc Château Briatte - Vin Moelleux 2013	-	50.0
Bourgogne	■ Chardonnay Domaine Camu frères 2016	-	30.0
Bourgogne	■ Saint-Véran aoc «Orchys», Jean-Luc Terrier 2016	-	39.0
Bourgogne	■ Pouilly Fuissé aoc Laurent Gerra 2017	-	38.0
Bourgogne	■ Chablis 1er Cru aoc Laroche 1er Cru Fourchaume 2015	-	68.0
Bourgogne	■ Meursault aoc vieilles vignes, Vincent Girardin 2014	-	88.0
Vallée de la Loire	■ Muscadet Sèvre & Maine s/Lie aoc Fief de l'Audigère 2016	13.5	23.0
Vallée de la Loire	■ Touraine aoc Sauvignon, Dne de la Charmoise, Marionnet 2017	-	28.0
Vallée de la Loire	■ IGP Val de Loire Sauvignon Marigny Neuf 2017 AB	-	25.0
Vallée de la Loire	■ Reuilly aoc (Sauvignon) Domaine de la Pagerie 2016	-	30.0
Centre / Auvergne	■ Pouilly Fumé aoc Ladoucette 2017	-	55.0
Centre / Auvergne	■ Sancerre aoc Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois 2016	-	45.0
Centre / Auvergne	■ Sancerre aoc La Guiberte 2017	-	38.0
Centre / Auvergne	■ Menetou Salon La Dame de Châtenay, Clément 2015	-	39.5
Centre / Auvergne	■ Quincy aoc Philippe Portier 2017	-	36.0
Vallée du Rhône	■ Saint Péray aoc Vins de Vienne 2016	-	42.0
Vallée du Rhône	■ Côtes du Rhône aoc E. Guigal 2016	-	30.0
Vallée du Rhône	■ Condrieu aoc E. Guigal 2016	-	88.0
Vallée du Rhône	■ Châteauneuf-du-Pape aoc Château la Nerthe 2016/17 AB	-	70.0
Alsace	■ Alsace aoc Riesling, Dne Mittnacht "Les Fossiles" 2016 AB	-	35.0
Alsace	■ Alsace aoc Gewurztraminer, Dne Mittnacht "Terres Blanches" 2016 AB	-	38.0
Alsace	■ Alsace aoc Sylvaner, Léon Beyer	-	28.0
Sud-Ouest	■ Bergerac La chartreuse du perrou 2013	-	25.0

VINS ROSÉS

Languedoc-Roussillon	■ IGP des Sables de Camargue Gris de Gris Dne Pt Chaumont 2017 AB	-	25.0
Provence	■ IGP Méditerranée Tendance Caladoc, Frères Mousset 2016	-	39.5
Provence	■ Coteaux d'Aix-en-Provence aoc Château Calissanne 2017	-	25.0
Provence	■ Côtes de Provence aoc Minuty Prestige 2017	-	39.0
Provence	■ Bandol aoc Domaine d'Ott, «Cœur de Grains» 2017	-	50.0
Provence	■ Côtes de Provence aoc ChT Sainte Marguerite "M" Cru Classé 2017	-	39.5
Provence	■ Côtes de Provence aop Ch. Ste Roseline, cru classé, Lampe de Méduse 2017	-	39.5
Provence	■ Côteaux d'Aix-en-Provence aop Château La Coste 2017 AB	-	39.5

VERRES & PICHETS

		14cl	25cl	50cl
Vallée de la Loire	■ Sauvignon d'OC I.G.P	6.5	9.5	19.0
Centre / Auvergne	■ Sancerre aoc La Guiberte	9.0	14.0	28.0
Centre / Auvergne	■ Menetou Salon La Dame de Châtenay, Clément	9.0	14.0	28.0
Alsace	■ Sylvaner Léon Beyer	6.5	9.5	19.0
Bourgogne	■ Chardonnay Domaine Camu frères	7.0	10.0	20.0
Provence	■ Coteaux d'Aix-en-Provence aoc Château Calissanne	6.5	9.5	19.0
Provence	■ Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	9.0	14.0	28.0
Beaujolais	■ Brouilly aoc Château de Corcelles	6.5	9.5	19.0
Bordelais	■ Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	6.5	9.5	19.0
Bordelais	■ Château Rochemorin Pessac-Léognan	12.0	19.5	39.0
Vallée du Rhône	■ Côtes du Rhône aoc Les 3 Garçons AB	6.5	9.5	19.0

AB : Vin issu de l'agriculture biologique ou Vin biologique

LA TRILOGIE DES VINS BIO verre (14cl) 6€ // bouteille (75cl) 25€

- **Languedoc aoc** Hecht & Bannier, **AB**
- **IGP Val de Loire** Sauvignon Marigny Neuf, **AB**
- **IGP Sables de Camargue** Gris de Gris Domaine du Petit Chaumont, **AB**

APÉRITIF/

Spritz Aperol + Prosecco	10cl	8.0
Kir au Bourgogne Aligoté aoc	12cl	6.0
Kir Royal au Champagne aoc	12cl	13.5
Martini rosso ou bianco, Dubonnet	5cl	6.0
Byrrh, Cinzano, Suze, Salers, Avèze	5cl	6.0
Pernod, Ricard, Casanis, Pastis 51	3cl	6.0
Porto rouge ou blanc	7cl	6.0
Porto rouge Rozès 20 ans d'âge	7cl	9.0
Campari	7cl	8.0
Lillet rouge ou blanc	7cl	6.0
Campari 7cl + soda		11.0
Américano "maison"	10cl	11.0

BIÈRE/

PRESSION

1664	25cl	5.5
1664 blanche	25cl	5.5
Abbaye de Grimbergen	25cl	6.0
Carlsberg	25cl	6.0

CIDRE

Cidre brut	75cl	15.0
------------	------	------

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Champagne du mois Cuvée Brut	13.0	69.0
Barbier Grand Cru Rosé	15.0	90.0
Louis Roederer Cuvée Brut Premier	16.0	90.0
Louis Roederer Cuvée Cristal	-	300.0
Moët & Chandon Cuvée Impérial	-	90.0
Dom Pérignon	-	280.0
Veuve Clicquot Cuvée Brut	-	90.0
Ruinart Brut	-	90.0
Ruinart Blanc de Blancs	-	130.0
Billecart-Salmon Rosé	-	150.0

/OET/

Coca-cola, Perrier	33cl	6.0
Orangina	25cl	6.0
Schweppes, Gini, Jus de fruits	20cl	6.0

WHISKIE/

	4cl
J&B, Johnnie Walker, Ballantines	10.5
Clan Campbell, Famous Grouse	10.5
J&B 12 ans, Chivas Regal 12 ans	10.5
Glenmorangie, Lagavulin, talisker 10 ans	12.5
Johnnie Walker Black Label 12 ans	11.5
Johnnie Walker Gold Label 18 ans	20.0
Johnnie Walker Blue Label	23.0
Jameson	11.5
Glenlivet, Cardhu, Aberlour 10 ans	11.5
Knockando, Glenfiddich	11.5
Jack Daniel's Tennessee	11.5
Bourbon Four Roses	11.5

BOISSON/ CHAUDE/

Café express ou Café décaféiné	3.5
Double express ou Double décaféiné	6.0
Café crème ou Décaféiné crème	5.5
Café ou Chocolat Viennois	7.0
Le chocolat à l'ancienne	5.5
Cappuccino	7.0
Infusion	5.9
Thés Betjeman & Barton noirs : Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Pouchkine / verts : Sencha, Jasmin, Menthe	5.9
Thé rouge déthéiné Rooipush	5.9
Vin chaud à la cannelle	4.8
Grog au rhum	6.0
Grog au cognac	7.0
Antigrippe rhum blanc, citron pressé, sucre de canne	7.0
Irish coffee ou Jameson	11.0

EAUX MINÉRALES/

Evian, Badoit, Vittel, san Pellegrino.	50cl	5.5
Châteldon	75cl	9.0
Evian, Badoit, Vittel, san Pellegrino.	100cl	8.0

Demandez la carte complète des boissons.