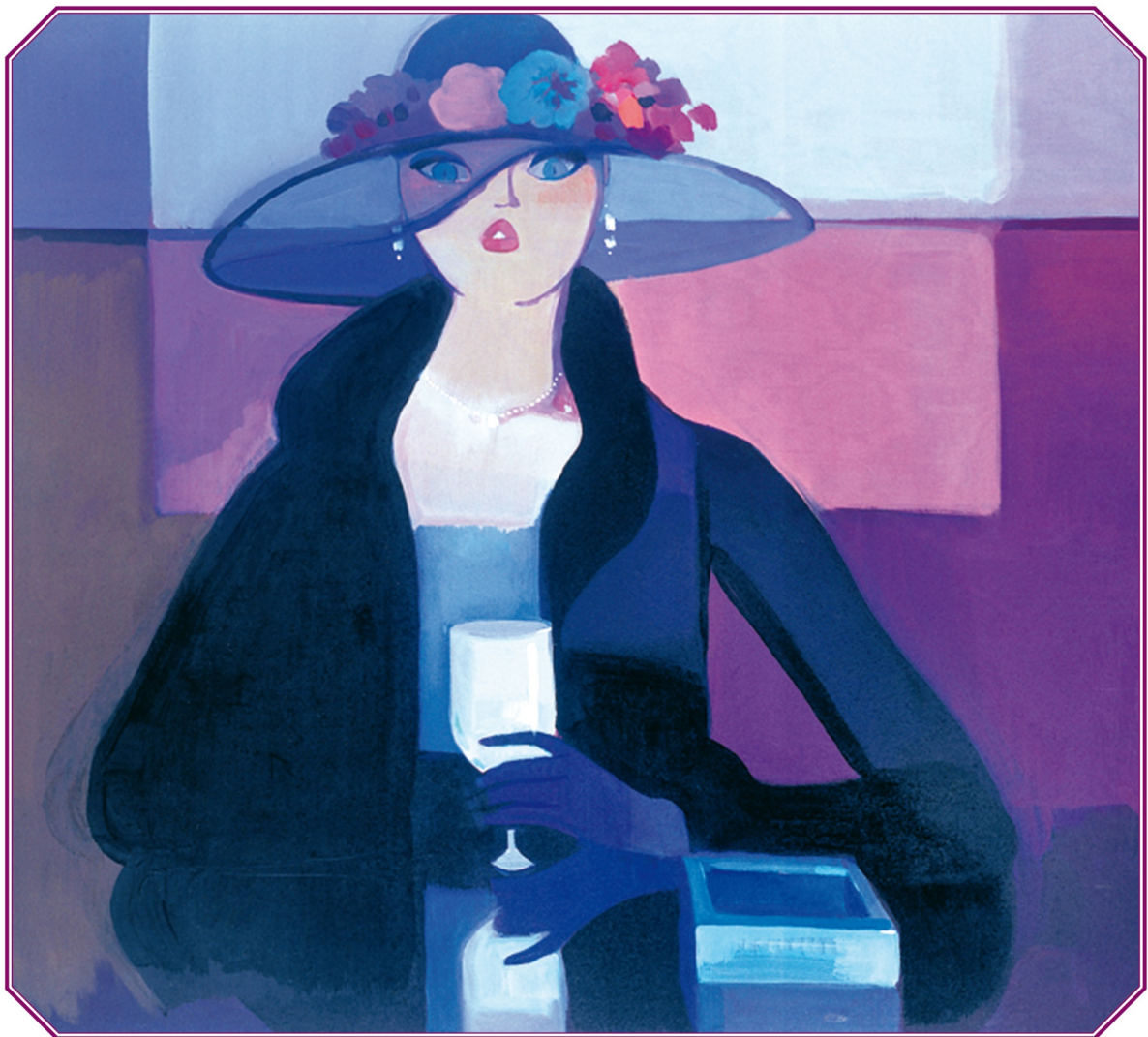




LA ROTONDE



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 10.5€

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
- Carpaccio de Veau mariné à l'huile de noisette et copeaux de mimolette 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 aux tomates confites, basilic et tapenade 13.5
- Gaspacho de tomates Green-Zebra BIO et ses petits croûtons 13.5
- Salade maraîchère aux légumes du moment 13.5
- Terrine du moment de chez G. Verot 13.5
- Salade de saumon d'Ecosse L.R. mariné façon harengs 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
- Haddock poché à l' Anglaise, beurre Nantais, épinards frais 28.0
- Sauté de Veau à la provençale 28.0
- Onglet de bœuf et sa compotée d'échalotes au vin rouge, grosses frites 28.0
- Suprême de poulet fermier au curry, riz Madras et chutney de mangue 28.0

DESSERTS

- Macaron pistache à la compotée de framboises 10.5
- Crème brûlée à la cassonade 10.5
- Mille-feuille préparé minute à la vanille Bourbon 10.5
- Faiselle au miel ou au coulis de fruits rouges 10.5
- Baba au limoncello et son sorbet citron 10.5
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud 10.5
- Ile flottante aux pralines roses 10.5
- Pêche rôtie aux amandes et son sorbet 10.5
- Fraisier maison et son coulis 10.5
- Parfait glacé au café sauce caramel 10.5

Supplément garniture 6€

brocolis BIO, 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 7€)	23.0
Foie gras de canard maison et pain grillé (supp. verre de Sauternes aoc 7€)	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 d' Ecosse L.R. mariné aux herbes et citron vert	18.0



Penne Rigate à la tomate et basilic, légèrement épicé	16.0
Assortiment de légumes cuits vapeur minute	22.0
Tartare de boeuf préparé à votre goût	23.0
Entrecôte de Boeuf à la fleur de sel	34.0
Cœur dans le filet de bœuf sauce poivre ou béarnaise	36.0
Côte de bœuf, frites, sauce béarnaise pour 2 personnes (1,2kg env.)	79.0
Cote de veau, rôtie à la moelle	46.0
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	11.0
Salade de fruits frais de saison	12.0
Mollet tout chocolat	12.0
Tarte des Demoiselles Tatin pot de crème ou glace vanille	11.0
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, chocolat noir, pistache, nougat-miel, mandarine	
sorbet : cassis, passion, citron vert, pamplemousse rose, poire, coco, framboise	

**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	16.0	27.0
Bordelais	■ Saint-Emilion aoc Clos Petit Corbin 2013	-	40.0
Bordelais	■ Saint-Emilion 1er Grd Cru Classé aoc Château Angélys 2006	-	450.0
Bordelais	■ Côtes de Bourg aoc Château de Barbe 2014	17.0	28.0
Bordelais	■ Haut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois 2013	-	39.5
Bordelais	■ Médoc aoc D. Lapalu, Ch. Patache d'Aux, Cru Bourgeois 2012	-	45.0
Bordelais	■ Graves aoc Château Haut-Selve 2014	-	38.0
Bordelais	■ Pessac-Léognan aoc Ch. Rochemorin, André Lurton 2011	-	55.0
Bordelais	■ Pessac-Léognan aoc Ch. Carbonnieux, Grd Cru Classé 2009	-	135.0
Bordelais	■ Pessac-Léognan aoc Château la Louvière 2008	-	70.0
Bordelais	■ Lalande de Pomerol aoc Château de Bel Air 2013	-	48.0
Bordelais	■ Pomerol aoc Château Nenin 2004	-	135.0
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 2009	-	69.5
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Ch. les Ormes de Pez, Cru Bourgeois 2009	-	98.0
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Château Moutinot, 2nd vin du Château Sérilhan, Cru Bourgeois 2015	-	42.0
Bordelais	■ St-Estèphe aoc Château Phélan-Ségur 2010	-	139.0
Bordelais	■ Pauillac aoc Château LYNCH BAGES 2009		350.0
Bordelais	■ Médoc aoc Cht Carcanieux 2011		35.0
Bordelais	■ Bordeaux aoc Clarendelle 2009, Inspiré par Haut-Brion magnum 150cl		60.0
Bordelais	■ Saint-Émilion Grand Cru aoc Château de Pressac 2009	-	59.0
Vallée de la Loire	■ Touraine aoc Gamay, Dne de la Charmoise, Marionnet 2016	-	25.0
Vallée de la Loire	■ Saumur-Champigny aoc, Thierry Germain 2016	-	35.0
Vallée de la Loire	■ Chinon aoc (Couly) Saint Louans le Parc 2013	-	30.0
Vallée de la Loire	■ Sancerre aoc La Guiberte 2015	-	35.0
Vallée de la Loire	■ Saint-Pourçain aop Cuvée Puy-Réal 2015	-	30.0
	■ Reuilly (pinot noir) Domaine de la Pagerie 2016		30.0
Vallée du Rhône	■ Côtes du Rhône aoc Guigal 2013	-	30.0
Vallée du Rhône	■ Rasteau aoc Perrin & Fils 2015	-	30.0
Vallée du Rhône	■ Crozes Hermitage aoc Les Fées Brunes, J-L Colombo 2016	-	39.0
Vallée du Rhône	■ Châteauneuf-du-Pape aoc Château la Nerthe 2012 AB	-	68.0
Vallée du Rhône	■ Côte Rôtie aoc E. Guigal, Brune et Blonde 2012	-	98.0
Languedoc-Roussillon	■ Coteaux du Languedoc aoc Château Puech Haut 2014	-	35.0
Languedoc-Roussillon	■ Languedoc aoc Hecht & Bannier 2015 AB	-	20.0
Provence	■ Coteaux d'Aix-en-Provence aoc Château Calissanne Clos Victoire 2013	-	45.0
Sud-Ouest	■ Cahors aoc Clos Triguédina 2014	-	38.0
Alsace	■ Alsace aoc Pinot Noir, Hans Schaeffer 2014	-	34.0
Bourgogne	■ Pommard aoc Les Trois Follots, Dne Prunier-Bonheur 2014	-	70.0
Beaujolais	■ Beaujolais-villages aoc Château de Corcelles 2016	14.0	25.0
Beaujolais	■ Brouilly aoc Château des Tours 2016	18.0	30.0
Beaujolais	■ Moulin-à-Vent aoc Domaine Charvet 2014	-	35.0
Bourgogne	■ Chambolle-Musigny aoc Dominique Laurent 2014	-	79.0
Bourgogne	■ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu 2014	-	38.0

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

Prix nets en euros, taxes et service compris 15% sur le HT.
La maison n'accepte pas les chèques.

VINS BLANCS

		37,5cl	75cl
Bordelais	■ Bordeaux aoc Château Roquefort 2014/2016	-	25.0
Bordelais	■ Sauternes aoc Château Briatte - Vin Moelleux 2011	-	50.0
Bourgogne	■ Chardonnay Domaine Camu frères 2016	-	30.0
Bourgogne	■ Saint-Véran aoc «Orchys», Jean-Luc Terrier 2015	-	39.0
Bourgogne	■ Pouilly Fuissé aoc Laurent Gerra 2016	-	38.0
Bourgogne	■ Chablis 1er Cru aoc Laroche 1er Cru Fourchaume 2011	-	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 2015	13.5	23.0
Vallée de la Loire	■ Touraine aoc Sauvignon, Dne de la Charmoise, Marionnet 2016	-	25.0
Vallée de la Loire	■ Sancerre aoc Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois 2015	-	42.0
Vallée de la Loire	■ Sancerre aoc La Guiberte 2016	-	35.0
Vallée de la Loire	■ Pouilly Fumé aoc Ladoucette 2015	-	55.0
Vallée de la Loire	■ Menetou Salon aoc Le Grand Cerf, Celliers de Ceres 2014	-	30.0
Vallée de la Loire	■ Quincy aoc Philippe Portier 2015	-	36.0
Vallée de la Loire	■ IGP Val de Loire Sauvignon Marigny Neuf 2016 AB	-	20.0
Vallée du Rhône	■ Saint Péray aoc Vins de Vienne 2015	-	42.0
Vallée du Rhône	■ Côtes du Rhône aoc E. Guigal 2015	-	28.0
Vallée du Rhône	■ Condrieu aoc E. Guigal 2015	-	88.0
Vallée du Rhône	■ Châteauneuf-du-Pape aoc Château la Nerthe 2015 AB	-	70.0
Alsace	■ Alsace aoc Riesling, Dne Mittnacht "Les Fossiles" 2015/2016 AB	-	35.0
Alsace	■ Alsace aoc Gewurztraminer, Dne Mittnacht "Terres Blanches" 2015 AB	-	38.0
	■ Reuilly (sauvignon) Domaine de la Pagerie 2016		30.0
	■ Bergerac La chartreuse du perrou		25.0

VINS ROSÉS

Languedoc-Roussillon	■ IGP des Sables de Camargue Gris de Gris Dne Pt Chaumont 2016 AB	-	20.0
Provence	■ Coteaux d'Aix-en-Provence aoc Château Calissanne 2016	-	25.0
Provence	■ Côtes de Provence aoc Minuty Prestige 2016	-	39.0
Provence	■ Bandol aoc Domaine d'Ott, «Cœur de Grains» 2016	-	50.0
Provence	■ Côtes de Provence aoc Château Sainte Marguerite "M" Cru Classé 2016	-	39.5

AB

VERRES & PICHETS

		14cl	25cl	50cl
Vallée de la Loire	■ Cheverny aoc 2016	5.0	8.0	16.0
Vallée de la Loire	■ Sancerre aoc La Guiberte 2016	8.5	14.0	28.0
Vallée de la Loire	■ Pouilly Fumé aoc Ladoucette 2015	10.0	17.5	35.0
Bourgogne	■ Pouilly Fuissé aoc Laurent Gerra 2016	9.0	14.0	28.0
	■ Chardonnay Domaine Camu frères 2016	7.0	10.0	20.0
Provence	■ Coteaux d'Aix-en-Provence aoc Château Calissanne 2016	6.0	10.0	18.0
Provence	■ Côtes de Provence aoc Minuty Prestige 2016	8.5	13.0	26.0
Beaujolais	■ Brouilly aoc Château de Corcelles 2015	6.0	9.0	18.0
Bordelais	■ Côtes de Bourg aoc Château de Barbe 2014	6.0	9.0	18.0
Vallée du Rhône	■ Côtes du Rhône aoc Les 3 Garçons 2016 AB	6.0	9.0	18.0

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

LA TRILOGIE DES VINS BIO verre (14cl) 5€ // bouteille (75cl) 20€

- **Languedoc aoc** Hecht & Bannier, 2015 **AB**
- **IGP Val de Loire** Sauvignon Marigny Neuf, 2016 **AB**
- **IGP Sables de Camargue** Gris de Gris Domaine du Petit Chaumont, 2016 **AB**

APÉRITIF/

Spritz Aperol + Prosecco	10cl	8.0
Kir au Bourgogne Aligoté aoc	12cl	6.0
Kir Royal au Champagne aoc	12cl	13.0
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	12.5	69.0
Barbier Grand Cru Rosé	15.0	90.0
Louis Roederer Cuvée Brut Premier	15.0	90.0
Louis Roederer Cuvée Cristal 2006/2009	-	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

SOFT/

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

WHISKIE/

J&B, Johnnie Walker, Ballantines	4cl	10.0
Clan Campbell, Famous Grouse		10.0
J&B 12 ans, Chivas Regal 12 ans		10.0
Glenmorangie, Lagavulin, talisker 10 ans		12.5
Johnnie Walker Black Label 12 ans		11.0
Johnnie Walker Gold Label 18 ans		20.0
Johnnie Walker Blue Label		23.0
Jameson		11.0
Glenlivet, Cardhu, Aberlour 10 ans		11.0
Knockando, Glenfiddich		11.0
Jack Daniel's Tennessee		11.0
Bourbon Four Roses		11.0

BOISSONS CHAUDES/

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	5.5
Thés Betjeman & Barton noirs : Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Pouchkine / verts : Sencha, Jasmin, Menthe	5.5
Thé rouge déthéiné Rooipush	5.5
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.