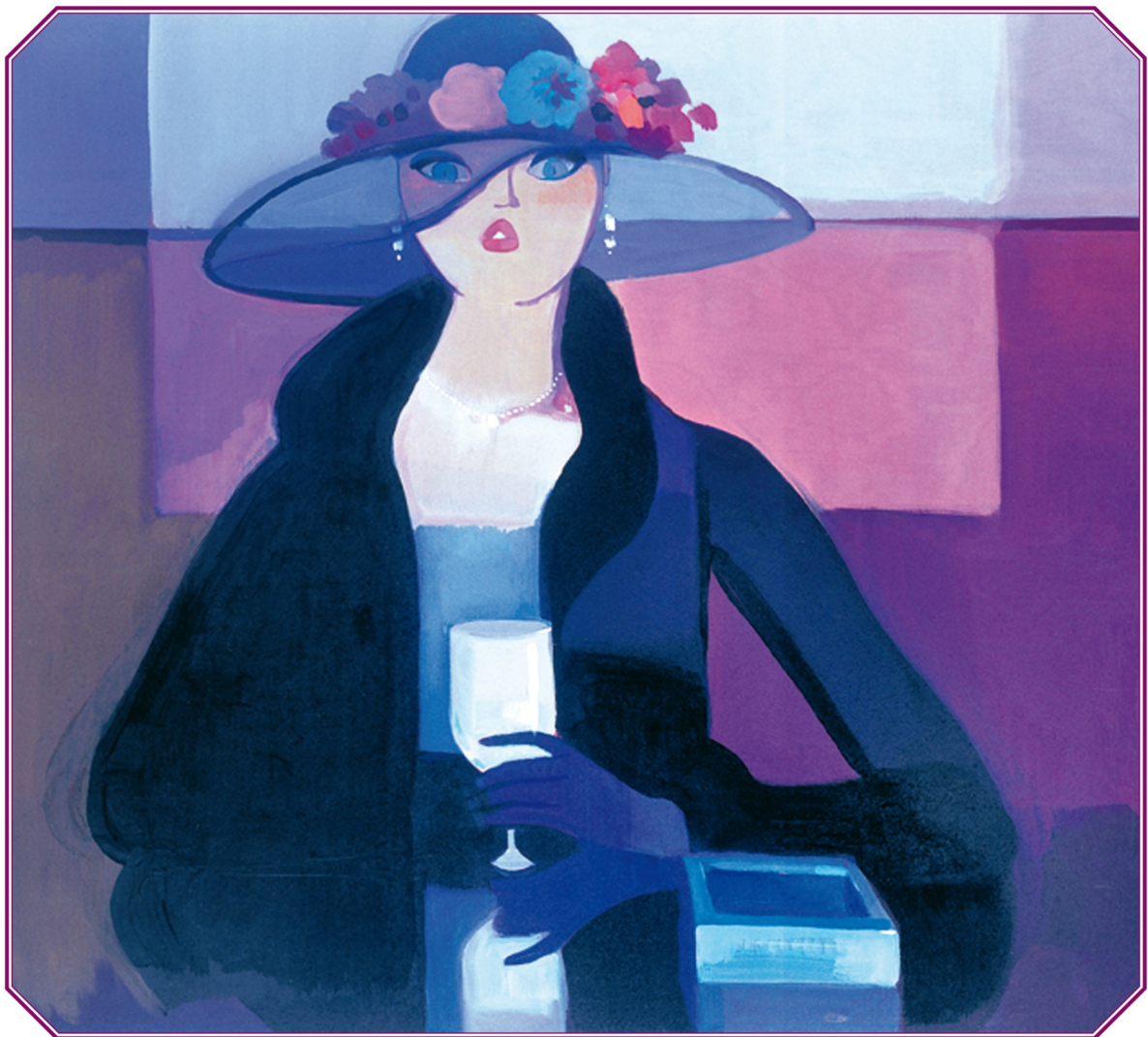




LA ROTONDE



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

MENU À 46€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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
- Œufs Cocotte Bio à l'émulsion d'asperges vertes et morilles 13.5
- Salade printanière aux légumes du moment 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
- Haddock poché à l' Anglaise, beurre Nantais, épinards frais 28.0
- Gigot d'agneau de Lozère (Desnoyer) rôti , jus à la sauge 28.0
- Onglet de bœuf et sa compotée d'échalotes au vin rouge, grosses frites 28.0
- Magret de canard rôti , jus au vinaigre de framboise 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 vieux Rhum Clement et sa crème légère à la vanille 10.5
- Assiette gourmande de desserts 10.5
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud 10.5
- Ile flottante aux pralines roses 10.5
- Panacotta et sa compotée d'abricot à la verveine 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 |



| | |
|---|------|
| Penne Rigate à la tomate et basilic, légèrement épicé | 16.0 |
| Assortiment de légumes cuits vapeur minute | 22.0 |
| Tartare de bœuf France (H. Desnoyer) 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 |
| Magnifique côte de veau de tradition (H. Desnoyer) 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.

HÙITRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

HÙITRES MARENNES 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 Angéus 2006 | - | 450.0 |
| Bordelais | ■ Côtes de Bourg aoc Château de Barbe 2013/2014 | 17.0 | 28.0 |
| Bordelais | ■ Haut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois 2012 | - | 39.5 |
| Bordelais | ■ Médoc aoc D. Lapalu, Ch. Patache d'Aux, Cru Bourgeois 2011/2012 | - | 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 2014 | - | 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 2015/2016 | - | 25.0 |
| Vallée de la Loire | ■ Saumur-Champigny aoc, Thierry Germain 2015 | - | 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 |
| Vallée du Rhône | ■ Côtes du Rhône aoc Guigal 2013 | - | 30.0 |
| Vallée du Rhône | ■ Rasteau aoc Perrin & Fils 2014 | - | 30.0 |
| Vallée du Rhône | ■ Crozes Hermitage aoc Les Fées Brunes, J-L Colombo 2015 | - | 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 2011/2012 | - | 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 Triguedina 2012 | - | 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 2015 | 14.0 | 25.0 |
| Beaujolais | ■ Brouilly aoc Château des Tours 2015 | 18.0 | 30.0 |
| Beaujolais | ■ Moulin-à-Vent aoc Domaine Charvet 2014 | - | 35.0 |

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 | - | 25.0 |
| Bordelais | ■ Sauternes aoc Château Briatte - Vin Moelleux 2011 | - | 50.0 |
| Bourgogne | ■ Mâcon aoc Domaine du Gros Mont, La Roche Vineuse 2014 | - | 28.0 |
| Bourgogne | ■ Saint-Véran aoc «Orchys», Jean-Luc Terrier 2015 | - | 39.0 |
| Bourgogne | ■ Pouilly Fuissé aoc Laurent Gerra 2015 | - | 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 |
| Vallée du Rhône | ■ Bugey vdns Chardonnay, Dne de Bel Air, A. Riboud 2014 | - | 28.0 |
| Alsace | ■ Alsace aoc Riesling, Dne Mittnacht "Les Fossiles" 2015 AB | - | 35.0 |
| Alsace | ■ Alsace aoc Gewurztraminer, Dne Mittnacht "Terres Blanches" 2015 AB | - | 38.0 |

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» 2015 | - | 50.0 |
| Provence | ■ Côtes de Provence aoc Château Sainte Marguerite "M" Cru Classé 2016 | - | 39.5 |

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 | - | - |
| Bourgogne | ■ Pouilly Fuissé aoc Laurent Gerra 2015 | 9.0 | - | - |
| | ■ vin du Bugey A.O.C Chardonnay Domaine de bel air 2014 AB | 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 | - | - |
| 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, 2014/15 **AB**
- **IGP Val de Loire** Sauvignon Marigny Neuf, 2014 **AB**
- **IGP Sables de Camargue** Gris de Gris Domaine du Petit Chaumont, 2015 **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 | - | 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 |

/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 | 10.0 |
| 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.