

LA ROTONDE

MONTPARNASSE



Scan me and get our menus in your language

105, boulevard du Montparnasse 75006 Paris
+33 1 43 26 48 26 • +33 1 43 26 68 84

Marisco

Las Ostras

LAS MARENNES DE OLÉRON	X3	X6	X9
Spéciales Gillardeau N°5	10	20	30
Spéciales Gillardeau N°3	13	26	39
Spéciales Gillardeau N°2	15	30	45
Fines de Claire N°4	6,9	13,8	20,7
Fines de Claire N°3	8,4	16,8	25,2

BASSIN D'ARCACHON

Impératrice N°3 Joël Dupuch	12	24	36
-----------------------------	----	----	----

BRETAÑA

	X3	X6	X9
Quiberon N°3	6,75	13,5	20,25
Huîtres creuses N°3 Cadoret	8,25	16,5	24,75
Prat-Ar-Coum N°3 Yvon Madec	9	18	27
Belon 00 Cadoret	15	30	45

NORMANDIE

Saint-Vaast N°3	7,8	15,6	23,4
-----------------	-----	------	------

L'ASSIETTE DE DEGUSTATION 26 €

(4 spéciales Gillardeau n°5, 4 fine de Claire n°3, 4 creuses de Bretagne Cadoret n°3)

LE PLATEAU GRAND CRU 34 €

(3 Impératrice n°3 Joël Dupuch, 3 fines de Claire n°3, 3 spéciales Gillardeau n°3, 3 creuses de Prat-Ar-Coum n°3 "Yvon Madec")

Mariscos y Crustáceos

Plato de bocinas (env. 300g) Mayonnaise	12
Crevettes roses de Madagascar (environ 120g) Mayonnaise	22
Langoustines (env. 100 g) Mayonnaise	11,5
Assiette de crevettes grises (env. 100g)	10
1/2 Tourteau (env.300-400g)	12,5
Tourteau (env.600 -800g) mayonnaise	24
Clam's (la pièce)	4
6 praires	16,5
Oursin (la pièce)	6,5

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

Plateaux

PLATO DE MARISCOS 38

3 Saint-Vaast N°3, 3 Fines de Claire N°4, 3 Prat-Ar-Coum Carantec N°3, 3 amandes, 3 crevettes roses, bulots, 3 moules d'Espagne, bigorneaux

MAREYEUR 78

para 2 personas
6 saint Vaast N°3, 6 Fines de Claire N°3, 6 Fines de Claire N°4, 6 Quiberon N°3, 6 amandes, 4 crevettes roses, bulots, 6 moules d'Espagne, bigorneaux

SUPER PLATAFORMA REDONDA 138

para 2, 3 o 4 personas
6 Prat-Ar-Coum N°3, 6 Fines de Claire N°3, 6 Quiberon N°3, 6 Saint-Vaast N°3, 6 Fines de Claire N°4, 6 langoustines, 9 amandes, 1 tourteau, 6 crevettes roses, bulots, 9 moules d'Espagne, crevettes grises, bigorneaux

Entradas

Huevos BIO con mayonesa a la Parisina	7,5
Sopa de cebolla gratinada	11,5
Soupe de poissons maison, croûtons et rouille	13,5
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes	13,5
Six gros escargots Bourgogne au beurre d'ail	14
Salmon ahumado de la Casa Nordique, blinis a la crema (suplemento por copa de Vodka de 9 euros)	25
Guacamole d'avocat à la chair de tourteau et de crabe, chips de patate douce	20
Salade frisée aux lardons et croûtons, œuf poché	14
Salade de haricots verts frais extra fins à l'huile de noix	14,5
Ensalada Cesar con tiritas de pollo	20
Assiette de jambon de truie de Montagne de Teruel "Arrosagaray"	15
Oeufs cocotte Bio à l'étuvée de chou vert et crème de haddock	15
Tranche de foie gras de canard, pain toasté (supp. verre de Sauternes 9€)	25
Emincé de pied de porc "Laborie" poêlé, salade de lentilles vertes du Puy	15
Gravelax de saumon Bomlo et pommes de terre tièdes	14,5
Duo de boudins noirs artisanal aux pommes, jus au vinaigre de cidre	14,5
Quenelle de Brochet gratinée façon Nantua	15
Terrine du moment de chez Verot	13,5

Pescados

Croustillant de Gambas, sauce aigre douce, riz sauvage	26
Filet de Bar de "Corse" au citron confit, riz sauvage	30
Haddock poché à l'Anglaise et son beurre Nantais	30
Pavé de Turbot poché, sauce Hollandaise	50
Pavé de Turbot grillé, sauce béarnaise	50
Saint jacques en coquilles aux agrumes, purée de céleri	34
Sole de nos côtes, meunière ou grillée (500 gr env), pommes vapeur	55
Aïoli de cabillaud cuit vapeur et ses légumes	30

Carnes

Tartare de bœuf (Desnoyer) "France" préparado a vuestro gusto, patatas fritas y ensalada verde	24
Cœur dans le filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce poivre ou béarnaise	40
Entrecôte de Bœuf poêlée, beurre Maître d'Hôtel, gratin dauphinois	35
Côte de veau "France" rôtie, jus et beurre de sauge purée de pommes de terre	40
Onglet de Boeuf poêlé, compotée d'échalote au vin rouge	30
Côte de Bœuf (environ 1300gr) (pour 2 personnes), sauce béarnaise	108
Gigot d'agneau de Lozère (DESNOYER) rôti, jus et purée de pommes de terre	30
Blanquette de veau "France" à l'ancienne, riz	33
Belle côte de Cochon "France" poêlée, jus et purée de cresson	26

Todas nuestras carnes son de origen de Francia o de la U.E. Consulte la pizarra.

Pastas & Guarniciones

Penne Rigate à la tomate et basilic légèrement épicé	18
Assiette de légumes cuits vapeur minute	22
Supplément de garniture au choix : épinards, brocolis, haricots verts, salade verte, riz sauvage, riz blanc frites, gratin dauphinois, purée, pommes vapeur, légumes vapeur	7

Quesos & Postres

Fromage Saint-Marcellin de la Mère Richard, pain toasté	12
Mille-feuille préparé minute à la vanille de Madagascar Bio	11
Ensalada de frutas frescas de la temporada	13,5
Pastel "Vacherin" helado con vainilla y frambuesa	14
Parfait glacé au café, sauce caramel et crème Anglaise	11
Ile flottante aux pralines roses, crème Anglaise	11
Tarte des Demoiselles Tatin maison Bote de crema o de helado de vanilla	11
Crème brûlée caramélisée à la vanille de Madagascar Bio	11
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat	12
Baba au vieux rhum Clément	11
Mollet tout chocolat noir "Valrhona", crème Anglaise	14
Faiselle au coulis de fruits rouges ou au miel	10
Pruneaux à l'Armagnac de chez Gelas	12
Paris Brest maison	12
Mont-Blanc tradition	11
Helados y sorbetes de la Casa Berthillon (la bola)	5,5

glaces : vanille, moka, noix de coco, caramel beurre salé, nougat-miel, pistache, marron
glacé
sorbetes: cacao, cassis, passion, framboise noire, mangue, fraise, citron vert, mandarine

