

# 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

## Frutti di mare

### Le Ostriche

LE MARENNES DI 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
-----------------------------	----	----	----

### BRETAGNA

	X3	X6	X9
Quiberon N°3	6,75	13,5	20,25
Prat-Ar-Coum N°3 Yvon Madec	9	18	27

### 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°4, 4 Saint-Vaast 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")

### Conchiglie & Crostacei

Piatto di busici (env. 300g) mayonnaise	12
Crevettes roses de Madagascar (environ 120g) mayonnaise	22
Langoustines (env. 100 g) mayonnaise	11,5
1/2 Tourteau (env.300-400g) mayonnaise	12,5
Tourteau ( env.600 -800g) mayonnaise	24
Assiette de crevettes grises (env. 100g)	10
Clam's (la pièce)	4

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

## Plateaux

### PIATTO DI FRUTTI DI MARE 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

per 2 persone  
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 VASSOIO ROTONDE 138

per 2, 3 o 4 persone  
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

## Antipasti

Uovo BIO con maionese alla Parigina	8,5
Zuppa di cipolle gratinata	12
Six gros escargots Bourgogne au beurre d'ail	15
Salmone affumicato della Casa Nordique, blinis con crema	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	15
Salade de haricots verts frais extra fins à l'huile de noix	16
Insalata Caesar con lamelle di petto di pollo	20
Oeufs cocotte Bio à l'Asperge Verte, émulsion aux morilles	16
Tranche de foie gras de canard, pain toasté (supp. verre de Sauternes 12€)	25
Emincé de pied de porc "Laborie" poêlé, salade de lentilles vertes du Puy	15
Gravelax de saumon Bomlo et pommes de terre tièdes	15
Croustillant de chèvre frais à la tomate et basilic	15
Asperges vertes rôties à l'huile de noisette, copeaux de parmesan et jambon de truie	15
Carpaccio de noix de veau "Français" façon vitello tonato	18
Salade Maraîchère aux légumes du moment	15
Assiette de jambon de truie de montagne de Teruel	15
Tartare de saumon "Bomlo" mariné aux herbes et citron vert	22

## Pesci

Croustillant de Gambas, sauce aigre douce, riz sauvage	28
Filet de Bar de "Corse" au citron confit, riz sauvage	32
Haddock poché à l'Anglaise et son beurre Nantais	32
Aïoli de cabillaud cuit vapeur et ses légumes	32
Pavé de Turbot poché, sauce Hollandaise	50
Pavé de Turbot grillé, sauce Béarnaise	50
Sole de nos côtes grillée ou meunière, pommes vapeur	58
Filet de daurade Royale à la plancha, sauce vierge	32

## Carne

Tartare de bœuf "France" preparato al vostro gusto, patatine fritte e insalata verde	25
Onglet de Boeuf poêlé, compotée d'échalote au vin rouge	32
Gigot d'agneau de Lozère (DESNOYER) rôti, jus et purée de pommes de terre	32
Entrecôte de Bœuf poêlée, beurre Maître d'Hôtel, gratin dauphinois	35
Cœur dans le filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce poivre ou Béarnaise	40
Côte de veau "France" rôtie, jus et beurre de sauge purée de pommes de terre	40
Côte de Bœuf (environ 1300gr) (pour 2 personnes), sauce Béarnaise	108
Emincé de magret de canard, sauce vinaigre de framboise et son chutney de mangue	32

Tutte le nostre carne sono di origine dalla Francia o U.E. Si prega di consultare il tabellone

## Pasta & Ripieni

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

## Formaggi e Dolci

Fromage Saint-Marcellin de la Mère Richard, pain toasté	12
Mille-feuille préparé minute à la vanille de Madagascar Bio	12
Insalata di frutta fresca di stagione	13,5
Dolce "Vacherin" ghiacciato alla vaniglia e lampone	14
Parfait glacé au café, sauce caramel et crème Anglaise	12
Ile flottante aux pralines roses, crème Anglaise	12
Tarte des Demoiselles Tatin maison barattolo di nappa o gelato alla vaniglia	12
Crème brûlée caramélisée à la vanille de Madagascar Bio	12
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat	12
Faiselle au coulis de fruits rouges ou au miel	10
Baba au vieux rhum Clément	12
Mollet tout chocolat noir "Valrhona", crème Anglaise	14
Pruneaux à l'Armagnac de chez Gelas	12
Pavlova Mangue Passion	12
Coupe de fraise "Mara des Bois" de chez Bourjot	16
Gelati e sorbetti della Casa Berthillon (una palla) glaces : vanille, moka, noix de coco, nougat-miel, pistache, sorbets: cacao, cassis, passion, framboise, poire, mangue, fraise, citron vert, mandarine, pamplemousse rose	5,5

