

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

As Ostras

OSTRAS MARENNES 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
-----------------------------	----	----	----

BRETANHA

	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")

Marisco & Crustáceos

Prato de búzios (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

PRATO DE MARISCO 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

PEIXEIRO 78

para 2 pessoas
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 PRATO ROTONDE 138

para 2, 3 ou 4 pessoas
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

Ovos Orgânicos com maionese à moda Parisiense	7,5
Sopa de cebola 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
Salmão defumado da casa Nordique, blinis com natas (supl. copo de vodka 9€)	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	16
Salada Caesar com frango desfiado	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	14,5
Duo de boudins noirs artisanal aux pommes, jus au vinaigre de cidre	14,5
Quenelle de Brochet gratinée façon Nantua	15
Croustillant de chèvre frais aux fruits secs, miel et magret fumé	14

Peixes

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
Aïoli de cabillaud cuit vapeur et ses légumes	30
Pavé de Turbot poché, sauce Hollandaise	50
Pavé de Turbot grillé, sauce Béarnaise	50
Sole de nos côtes, meunière ou grillée (500 gr env), pommes vapeur	55
Saint jacques en coquilles aux agrumes, purée de céleri	34

Carnes

Tartare de bœuf "France" preparado ao seu gosto, batatas fritas e salada	24
Onglet de Boeuf poêlé, compotée d'échalote au vin rouge	30
Gigot d'agneau de Lozère (DESNOYER) rôti, jus et purée de pommes de terre	30
Blanquette de veau "France" à l'ancienne, riz	33
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

Todas as nossas carnes são de origem França ou UE. Consulte o quadro.

Massas & Acompanhamentos

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

Queijo & Sobremesas

Fromage Saint-Marcellin de la Mère Richard, pain toasté	12
Mille-feuille préparé minute à la vanille de Madagascar Bio	11
Salada de fruta fresca da época	13,5
Vacherin glacé de baunilha e framboesa	14
Parfait glacé au café, sauce caramel et crème Anglaise	11
Ile flottante aux pralines roses, crème Anglaise	11
Tarte des Demoiselles Tatin maison taça de creme ou gelado de baunilha	11
Crème brûlée caramélisée à la vanille de Madagascar Bio	11
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat	12
Faisselle au coulis de fruits rouges ou au miel	10
Baba au vieux rhum Clément	11
Mollet tout chocolat noir "Valrhona", crème Anglaise	14
Pruneaux à l'Armagnac de chez Gelas	12
Paris Brest maison	12
Mont-Blanc tradition	11
Gelados e sorvetes Berthillon (a bola)	5,5
glaces : vanille, moka, noix de coco, caramel beurre salé, nougat-miel, pistache, marron glacé	
sorbets: cacao, cassis, passion, framboise, poire, mangue, fraise, citron vert, mandarine, pamplemousse rose	

Aperitivos

Kir Royal au Champagne aoc 12cl	13,5
Kir au Bourgogne Aligoté aoc 12cl	6
Martini rosso ou bianco, Dubonnet 5cl	6
Américano "maison" 10cl	11
Byrrh, Cinzano, Suze, Salers, Avèze 5cl	6
Campari 8cl	8
Porto rouge ou blanc 7cl	6
Campari 8cl + soda	11
Lillet rouge ou blanc 7cl	6
Pernod, Ricard, Casanis, Pastis 51 4cl	6
Apérol SPRITZ	10

Champanha

	12CL	75CL
Champagne Bernard Figuet Brut	13	70
Louis Roederer Brut cuvée	18	100
Collection		
Magnum Louis Roederer Brut cuvée		198
Collection		
Louis Roederer Brut Rosé 2016		128
Louis Roederer Blanc de Blancs 2015		148
Louis Roederer Cuvée Cristal	-	390
Veuve Clicquot Cuvée Brut	-	118
Dom Pérignon	-	390

Uisques

	5CL
J&B 12 ans, Chivas Regal 12 ans	10,5
Glenmorangie, talisker 10 ans	12,5
Bourbon Four Roses	11,5
Famous Grouse	10,5
Cardhu, Aberlour 10 ans	11,5
J&B, Johnnie Walker, Ballantines	10,5
Jack Daniel's Tennessee	11,5
Jameson	11,5
Glenfiddich, Knockando	11,5
Johnnie Walker Black Label 12 ans	11,5
Johnnie Walker Green Label 15 ans	20
Johnnie Walker Blue Label	29

Alcool

	4CL
Cognac VSOP	12
Cognac petite Champagne Lheraud	20
Cognac Hennessy XO	24
Bas-Armagnac Domaine de Lacaze 1982	15
Armagnac Gascon Artisan 25 ans d'âge	18
Calvados Pierre Huet hors d'âge	15
Marc de Bourgogne des Dames Huguette	16
Poire William's, Mirabelle, Framboise	12
Rhum Guatemala Zacapa	15
Vieille prune Louis Roques Souillac	12
Vodka Belvédère, Absolut	12
Vodka Française Grey Goose, Le Philtre	12
Menthe-pastille, Get 27, Get 31	12

Cervejas

PRESSÃO

Carlsberg 25cl	6,5
1664 blanche 25cl	5,9
1664 25cl	5,9
Abbaye de Grimbergen 25cl	6,5

SIDRA

Cidre brut Bio 75cl	15
---------------------	----

Softs

Schweppes, Jus de fruits 20cl	6
Coca-cola, Perrier 33cl	6

Águas Minerais

	50CL	100CL
Evian, Badoit, Vittel, San Pellegrino	5,5	9
Châteldon 75cl		9

Bebidas Quentes

Café express (Bio) ou Café décaféiné	3,5
Irish coffee com Jameson	12
Chás Betjeman & Barton pretos: Earl Grey, Ceilão, Darjeeling, Pouchkine / verdes: Sencha, Jasmim, Hortelã	6

Os Vinhos

Vinhos Brancos

	verre 14cl	pichet 50cl	1/2 37,5cl	1/4 75cl
Alsace		7	20	30
Alsace				38
Alsace				- 40
Alsace				40
Vallée de la Loire				15 25
Vallée de la Loire				- 30
Vallée de la Loire				- 32
Vallée de la Loire				39,5
Vallée de la Loire		9	28	39,8
Vallée de la Loire				- 58
Vallée de la Loire		14		55
Centre / Auvergne				- 38
Bourgogne				30
Bourgogne		8,5	24	34
Bourgogne		9,5	30	40
Bourgogne				48
Bourgogne				49
Bourgogne				89
Bourgogne				98
Bourgogne				- 118
Vallée du Rhône				- 35
Vallée du Rhône				- 42
Vallée du Rhône				48
Vallée du Rhône				- 88
Vallée du Rhône				- 98
Bordelais				- 30
Bordelais		12		- 50
Sud-Ouest				- 28

Vinhos Rosés

Provence		8	22	30
Provence		13		50
Provence		13		50
Provence		14		60
Provence		9		35
Provence				70

Vinhos Tintos

Alsace				- 42
Alsace		11	28	42
Vallée de la Loire				- 28
Vallée de la Loire				32
Vallée de la Loire				38
Vallée de la Loire				- 38
Vallée de la Loire		12		48
Beaujolais				30
Beaujolais		7,5	24	36
Beaujolais				38
Bourgogne				45
Bourgogne				48
Bourgogne				48
Bourgogne		12		48
Bourgogne				65
Bourgogne				68
Bourgogne				98
Bourgogne				- 98
Bourgogne				148
Bourgogne				- 168
Bourgogne				335
Vallée du Rhône		7	18	25
Vallée du Rhône		8,5	24	35
Vallée du Rhône				- 42
Vallée du Rhône				88
Vallée du Rhône				- 88
Vallée du Rhône				- 118
Languedoc-Roussillon				25
Languedoc-Roussillon				- 40
Sud-Ouest				- 38
Provence				- 45
Provence				59
Bordelais				75
Bordelais		6,5	17	30
Bordelais				- 45
Bordelais				49,5
Bordelais				- 48
Bordelais				- 88
Bordelais				68
Bordelais				88
Bordelais				- 89
Bordelais				- 45
Bordelais		12	39	58
Bordelais				59
Bordelais				88
Bordelais				118
Bordelais				- 119
Bordelais				58
Bordelais				68
Bordelais				118
Bordelais				- 149
Bordelais				- 450
Bordelais				- 600

Prix nets en euros, taxes et service compris 15% sur le HT. La maison n'accepte pas les chèques. La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés ou oubliés.

AB : Vinho resultante do modo de produção biológico ou Vinho biológico