







LES VINS AU VERRE (12 CL)





ROUGES

	AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	7-5
	AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	9
	AOP Côtes-de-Provence, Clos réal - le réal - biodynamie	8
	IGP Méditerranée (Lubéron), Domaine Marrenon - Pinot noir, cuvée rare	7-5
	VDF Châteauneuf du Pape, Le Petit Roy - Jean Royer	7-5
	Alzeto Frescu, Rouge frais de Corse	8

BLANCS

	AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	7-5
	AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	8
	AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	8
	IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Blanc	7-5
	IGP Chardonnay Pays d'Oc, Saint Victor	7-5
	IGP Viognier Pays d'Oc, Saint Victor	7-5
	AOP Chablis Bourgogne Domaine La Roche	8
	IGP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman - Gros Manseng	7-5
	AOP Château Sainte Marguerite cru classé Fantastique	13

ROSES

	AOP Aix-en-Provence, Château Paradis	7-5
	AOP Lubéron, Château la Verrerie - Les Hautes Collines	8
	AOP Côtes-de-provence, Clos réal - le réal - biodynamie	8
	AOP Cassis, Domaine de la Ferme Blanche	8
	IGP Méditerranée, L'Olibaou - Diamant Rosé	7-5
	AOP Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite - Symphonie	9

LES SPRITZ

Aperol Spritz	15	French Spritz (20 cl)	15
Saint-Germain Spritz (20 cl)	16	Lillet spritz (20 cl)	15
Italicus Spritz (20 cl)	16	Hugo Fiorente Spritz (20 cl)	16
Campari Spritz (20 cl)	15	Crodino Spritz - sans alcool - (17,5 cl).....	9

LES EAUX MINERALES

Acqua Panna plate (75 cl)	8
San Pellegrino gazeuse (75 cl)	8
Orezza gazeuse (1 L)	9



LES ENTREES

Assiette de saumon fumé tranché main de la Maison Nordique	28
Vapeurs de crevettes sauvages Yoom	23
✓ Potage ou velouté de légumes de saison	16
Crevettes Panko sauce Thaï	18
Calamars frits, sauce tartare	24
Nems de poulet thaï, sucre et menthe	20
Pata Negra JOSELITO	28
Foie gras mi-cuit, pain grillé, marmelade de figues	29
6 Huitres Gillardeau spéciales N° 3	29

LES SALADES

✓ Salade d'endives au gorgonzola, poires, noix de pécan caramélisées	27
César poulet croustillant.....	28
Poke bowl saumon gravlax, fèves de soja, pois chiches, avocat, pakchoï, endives, radis, riz	29
Poulpe grillé à la flamme, pois chiches aux épices douces	29

LES PLATS

Sole meunière (500/600 g), haricots verts	62
Tataki de Thon mariné	34
Dos de cabillaud vapeur, pakchoï, shiitake, citron et câpres	34
Tartare de Bœuf Français haché minute classic ou aller/retour, frites maison et salade	29
Carpaccio de bœuf mûré Holstein, copeaux de parmesan, frites maison et salade	32
Epaule d'agneau en tajine, abricots, pruneaux et semoule fine	42
Le Burger poulet "spicy", oignons confits, salade, tomates et sauce tandoori	29
Le Burger Rotonde, Bœuf Français, confit d'oignons, tomate, cheddar, sauce barbecue	32
La vraie Milanaise de veau	35
✓ Aubergines à la Bonifacienne	29
Les véritables pieds et paquets à la provençale	34

ALLERGENES. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition
Les informations sur le lieu d'origine et d'abattage de nos viandes sont à votre disposition sur demande.

✓ Plat végétarien

LES PÂTES

✓ Gnocchi, gorgonzola, basilic et parmesan	26
Linguines au homard bleu et jus de crustacés	49
✓ Penne al Pomodoro, olives taggiasches, basilic et stracciatella	25
✓ Ravioles à la truffe de la Maison Perrin	36

NOS SPECIALITES A LA BRAISE

...BY JOSPER OVEN

Bavette Angus Uruguay (250 g)*	29
Faux-filet Premium Argentin (300 g)*	36
Entrecôte Premium Argentin (350 g)*	45
Tagliata de boeuf Premium (600 g), à partager...ou pas**	78
Saumon Bomlo mi cuit aux épices Tandoori & légumes grillés	36
Gros tentacule de poulpe, légumes de saison	37

*Ces spécialités sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix

**Spécialité accompagnée de 2 garnitures et de 2 sauces au choix

Accompagnements Extra

Frites maison, riz, purée, légumes grillés, salade verte, haricots verts 4
Purée à la truffe 8 en remplacement 4

Sauces Extra

Poivre, BBQ, béarnaise, tartare, roquefort 3
Mayonnaise maison 2

LES FROMAGES

Demi Brillat-Savarin truffé Maison Lemarié	16
Pélarдон fermier AOP Maison Lemarié	12

LES DESSERTS

Dessert du jour	12
Tarte au citron meringuée	13
Ile flottante	13
Crème brûlée	12
Pavlova aux poires et cerises amarena, chocolat fondu	14
Pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille	13
Carpaccio de fruits frais	13
Baba au rhum Havana Club 7 ans	15
La Big Profiterole à partager (ou pas)	25
Café ou thé gourmand	14

ALLERGENES. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.
Les informations sur le lieu d'origine et d'abattage de nos viandes sont à votre disposition sur demande.

✓ Plat végétarien

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

✓	MARGHERITA	19
	Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	
	PISSALADIÈRE	23
	Oignons, anchois, olives taggiasche	
	MEZZO MEZZO	21
	Pulpe de tomate, moitié mozzarella fior di latte, moitié anchois, basilic frais	
✓	VEGETARIANA	27
	Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, légumes de saison, scamorza fumée	
	REGINA	23
	Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon aux herbes	
✓	LA ROTONDE	27
	Crème, chèvre Banon, miel d'acacia, noix, fruits rouges	
✓	4 FROMAGGI	27
	Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano regiano	
	CALZONE	27
	Crème, jambon truffé, champignons frais, mozzarella fior di latte, taleggio, œuf	
	DIAVOLA	27
	Pulpe de tomate, mozzarella di Bufala Campana, chorizo	
✓	TARTUFO.....La Pizzeta 27.....	La Pizza 43
	Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe noire melanosporum, sel de Guérande	
	PATA NEGRA	La Pizzeta 24.....La Pizza 38
	Focaccia, jambon JOSELITO, Burrata di Bufala	
	Supplément œuf	2€
	SANS GLUTEN : Notre pâte à base de farine de riz	2€

ALLERGENES. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

✓ Plat végétarien

NOUVEAU
AUSSI EN VENTE
A EMPORTER