



RESTAURANT

La Rotonde

ENTRÉES

ASSIETTE DE SAUMON 17.00€

Fumé par nos soins au bois de hêtre

TARTARE DE TOMATE 12.00€

Variétés anciennes,
Mozzarella crémeuse
& tuile de parmesan

POIVRONS GRILLÉS 13.00€ 16.00€

& anchoïade maison

SALADE TRANSALPINE

Lit de mesclun, melon, tomates,
Jambon cru, œuf dur, pignons,
Copeaux de parmesan,
Vinaigre de Xérès

SALADE CÉSAR

Lit de mesclun, œuf dur, croutons,
Blancs de poulet panés,
Copeaux de parmesan,
Sauce césar maison

Petite / Grande

14.00€ 17.50€

14.00€ 17.50€

PLATS

LES INCONTOURNABLES

OMELETTE AUX TRUFFES 14.00€

Frites et salade

TAGLIATELLES 16.00€

Aux truffes & huile d'olive

LIGUINE 14.50€

Primavera au saumon fumé

COTÉ MER

PÊCHE DU JOUR / Selon arrivage 23.00€

LOUP – DAURADE - CABILAUD

Garni d'un gratin de pommes de terre
aux agrumes et de légumes

COTÉ TERRE

TARTARE PRÉPARÉ 18.00€

Servi sur ardoise
Frites et salade

BURGER À L'ITALIENNE 18.50€

Pain brioché, mozzarella,
Tomates séchées, pesto,
Frites et salade

ENTRECÔTE (300g) 25.50€

Maturée Simmental
Frites et salade

CÔTE DE VEAU 18.50€

À la crème, Risotto et légumes

NOS SAUCES

Bleu – Poivre - Cèpes

DESSERTS

ASSIETTE DU BERGER 9.00€

3 fromages, salade
& confit de figue

LE DÉLICE DU JOUR 7.00€

Pâtissier du Casino

GLACE

Vanille, Chocolat, café, 1 boule 3.00€
menthe chocolat, coco, 2 boules 5.00€
pistache, fraise, citron, 3 boules 7.50€
framboise, mangue

MOELLEUX MAISON 7.00€

Crème anglaise

DÉLICE AUX FRUITS 8.00€

DÉCOUPE DE FRUITS FRAIS 8.00€

À l'assiette

CAFÉ GOURMAND 9.00€

CHAMPAGNE GOURMAND 15.00€

Les Formules

AUTOUR D'UN PLAT

11,90€

PLAT DU JOUR
et verre de vin 12,5cl
ou Heineken 25cl ou soft 33cl

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

CLASSIQUE

16,90€

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
OU

PLAT DU JOUR +
DESSERT DU JOUR

DÉCOUVERTE

21,90€

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR

PRK NETS.

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À CARACTÈRE OBLIGATOIRE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
*VIANDE DE BOUF ET VOLAILLE FRANÇAISE.

LA CARTE DES VINS

	12,5cl	50cl	75cl
--	--------	------	------

VINS ROSÉS

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP Bandol - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2017	05,50€		
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - <i>Château Calissane</i> 2017	04,00€		
IGP OC GRENACHE - <i>Naturalys Gérard Bertrand BIO</i> 2017			22,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE - <i>Château de Pampleonne</i> 2016		24,00€	
CHATEAU HERMITAGE SAINT MARTIN - <i>Ikon</i> 2017			39,00€

VINS BLANCS

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP Bandol - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2017	05,50€		
AOP CÔTES DE GASCOGNE - <i>XVIII Saint- Luc Moelleux</i> 2017	04,00€		21,00€
IGP OC CHARDONNAY - <i>Naturalys Gérard Bertrand BIO</i> 2017	05,00€		22,00€

VINS ROUGES

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP BANDOL - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2015	06,50€		28,00€
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - <i>Château Calissane</i> 2016	04,00€		
AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR - <i>Aredius</i> 2013			22,00€
AOP BANDOL- <i>Pey Neuf</i> 2015			32,00€
AOP MEDOC- <i>Les charmes de Magnol</i> 2013			32,00€

CHAMPAGNES

JACQUART <i>Brut Mosaïque</i>		49,00€
JACQUART <i>Rosé Mosaïque</i>		69,00€

LE COUP DE CŒUR DU CASINO PARTOUCHE

Le Sancerre Blanc 2016 « Les Ormeaux » Joseph Mellot 28,00€

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 1l.	5,50€
Vittel 25cl, Perrier 33cl.	3,20€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	1,80€
Café allongé	2,00€
Café crème	2,50€
Double expresso	3,60€
Thés & infusions	2,80€

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



OUVERT
7J/7
MIDI ET SOIR