



L'ASSIETTE LA ROTONDE

Salade verte,
assortiment de charcuteries,
assortiment de crudités,
frites et fromages

11,50 €

NOS ENTRÉES

Entrée du jour	4,20 €
Assiette de crudités.....	4,20 €
Œufs mayonnaise	4,20 €
Rillettes de porc	4,90 €
Quiche du pêcheur.....	4,90 €
Assiette de charcuterie	6,90 €
Terrine maison.....	7,90 €
Bulots mayonnaise.....	7,90 €
Assiette de saumon fumé.....	10,90 €
⌚ Escargots (les 12).....	10,90 €
Foie gras maison.....	14,90 €

⌚ NOS SALADES

	Petite	Grande
La Rotonde.....	7,90 €	10,90 €
Salade, tomates, œuf, riz, maïs, poulet et mayonnaise		
La Chèvre.....	8,90 €	12,90 €
Salade, tomates, lardons, pomme de terre et toast chèvre au miel		
La Normande.....	9,90 €	13,90 €
Salade, pomme granny, jambon de pays, toast camembert, andouille de Vire et pomme de terre		
La Savoyarde	9,90 €	13,90 €
Salade, oignons, lardons, tartine de Reblochon, pomme de terre et jambon de pays		
La Nordique	10,90 €	15,90 €
Salade, saumon fumé maison, crevettes, langoustines, pomme granny		

Le sigle ⌚ vous indique donc que ce plat nécessite un temps d'attente lié à sa préparation. Merci



⌚ NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

Nos huîtres	les 6	8,90 €
	les 9	10,90 €
	les 12	14,90 €

Bulots Mayonnaise	7,90 €
Assiette de crevettes (10)	11,90 €
Assiette de langoustines (8)	12,90 €
Filet de lieu sauce normande	11,90 €
Pavé de saumon sauce à l'oseille	13,90 €
Fish & chips sauce tartare	12,90 €
Dos de cabillaud sauce aux fruits de mer	14,90 €
Cassiolette de la mer	15,90 €
Saumon, lieu, cabillaud, fruits de mer, sauce normande	
Assiette de fruits de mer	17,90 €
2 huîtres, 8 crevettes, 2 langoustines, bulots	
Plateau de fruits de mer	23,90 €
4 huîtres, 12 crevettes, 4 langoustines, bulots	

NOS PÂTES

Carbonara	9,90 €
Lardons, échalote, vin blanc, crème	
Saumon	11,90 €
Saumon et sauce à l'oseille	
Fruits de mer	15,90 €
Cocktail de fruits de mer, crevettes, sauce normande	



**Formule
Kids**
(jusqu'à 9 ans)

Steak haché 100 gr ou mini Fish & chips
Pâtes Carbonara Kid's ou Burger Kid's Maison

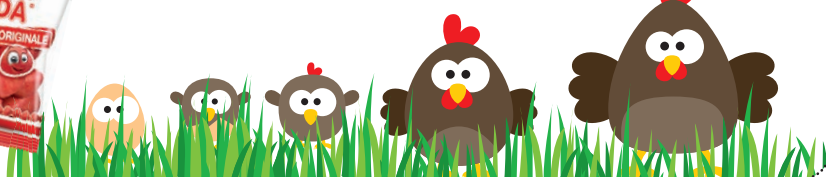
+
Glace 1 boule ou Gaufre Nutella® enfant
+

1 boisson offerte
(diabolo, sirop à l'eau ou jus d'orange - 25 cl)

8 €



1 sachet Haribo® offert



Photos non contractuelles

Le sigle ⌚ vous indique donc que ce plat nécessite un temps d'attente lié à sa préparation. Merci



⌚ NOS TARTARES

Bœuf sélection du boucher, préparation minute et maison

Base : cornichon, échalote, câpre, jaune d'œuf, ketchup, sauce anglaise, tabasco

	200 gr	300 gr
Classic	12,90 €	16,90 €
Chèvre	13,90 €	17,90 €
Recette de base + fromage de chèvre		
Moutarde à l'ancienne	13,90 €	17,90 €
Recette de base + moutarde à l'ancienne		
Italien	15,90 €	19,90 €
Recette de base + jambon fumé, huile d'olive, tomate confite et parmesan		
Espagnol	15,90 €	19,90 €
Recette de base + chorizo, poivron confit et épices espagnoles		

⌚ NOS HACHÉS

Bœuf sélection du boucher, préparation minute et maison

	200 gr	300 gr
Haché classic	12,90 €	16,90 €
Haché à cheval	13,90 €	17,90 €
Un œuf + oignon		
Haché Camembert	13,90 €	17,90 €
Haché Espagnol	14,90 €	18,90 €
Poivron, chorizo, tomate, épices espagnoles		
Haché savoyard	15,90 €	19,90 €
Oignons, lard fumé, galette de pomme de terre, Reblochon, tomate, cornichon		

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, nos poissons de riz, ratatouille et pommes vapeur.

Vous avez la possibilité de remplacer votre garniture avec 1 ou 2 légumes de votre choix : frites maison, pâtes, salade verte, riz, ratatouille, purée maison, haricots verts et galette de pomme de terre.



Photos non contractuelles

Le sigle ⌚ vous indique donc que ce plat nécessite un temps d'attente lié à sa préparation. Merci

NOS CHOUCROUTES

La Rotonde..... 15,90 €

Chou, saucisse montbéliarde, saucisse de Francfort,
saucisson à l'ail, poitrine cuite et pomme de terre vapeur

Choucroute avec jarret..... 17,90 €

Chou, saucisse de Francfort, jarretton, saucisson à l'ail,
et pomme de terre vapeur



NOS VIANDES ET PLATS

Plat du Jour (midi uniquement) 7,90 €

Jambon grillé 8,90 €

Petit salé grillé chaud ou froid..... 8,90 €

Escalope panée de poulet..... 9,50 €

Escalope de poulet à la Normande..... 9,90 €

Steak grillé..... 10,90 €

Travers de porc sauce barbecue..... 13,90 €

Andouillette AAAAA 14,90 €

Jarret de porc 15,90 €

Magret de canard 15,90 €

Pavé de rumsteak..... 15,90 €

Brochette onglet et chorizo sauce au choix..... 16,90 €

Entrecôte 350 gr..... 18,90 €

Entrecôte 450 gr..... 23,90 €

**Tous nos plats peuvent être accompagnés
d'une sauce de votre choix :**

camembert, moutarde à l'ancienne, mayonnaise maison,
échalote, poivre, béarnaise et barbecue.

Sauce supplémentaire 1,00 €

**Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison,
nos poissons de riz, ratatouille et pommes vapeur.**



Vous avez la possibilité de remplacer votre garniture
avec 1 ou 2 légumes de votre choix : frites maison, pâtes, salade verte,
riz, ratatouille, purée maison, haricots verts et galette de pomme de terre.



Photos non contractuelles

NOS FROMAGES

Assiette de fromages (Salade verte, Camembert, Livarot et Pont-l'Evêque)	5,00€
Fromage gourmand (Salade verte, assiette de fromages, verre de Bordeaux)	7,50€



NOS DESSERTS

Dessert du jour maison	4,20€
Fromage blanc.....	4,20 €
Pain perdu maison.....	4,20 €
Mousse au chocolat maison.....	4,50 €
Riz au lait maison	4,50 €
Fromage Blanc, coulis de fruits	4,50 €
Île flottante maison	4,50 €
Gaufre au sucre.....	4,20 €
Gaufre et chantilly maison.....	4,60 €
Gaufre Nutella® ou chocolat maison	4,90 €
Gaufre Nutella® ou chocolat et chantilly maison	5,40 €
Mœlleux au chocolat maison.....	5,40 €
Crème brûlée maison.....	5,50 €
Tarte Tatin.....	5,90 €
Café douceur.....	3,90 €
Café gourmand	5,90 €
Thé / Café crème gourmand.....	6,90 €

NOS GLACES

Glace	1 boule : 2,50 €	2 boules : 3,90 €	3 boules : 4,90 €
Profiteroles	3 boules : 6,90 €	5 boules : 9,90 €	7 boules : 12,90 €
Café / Caramel / Chocolat Liégeois (3 boules)	6,40€		
Dame Blanche ou Noire	6,40€		
Coupe After-Eight.....	6,40€		
Poire Belle-Hélène.....	6,70€		
Pêche Melba	6,70€		
Banana Split.....	6,90€		
Coupe Colonel	6,90€		
Trou Normand.....	6,90€		
Coupe Iceberg.....	6,90€		
Milk-shake (parfums des glaces).....	4,90€		

Crèmes glacées : vanille de Madagascar, caramel fleur de sel, café, chocolat noir, menthe éclat chocolat noir, noix de coco, rhum-raisin, fraise, pistache. **Sorbets :** framboise, cassis, citron-vert, pomme, mangue, passion.

Supplément chantilly ou coulis ou chocolat..... 1,00 €



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	37,50 cl	50 cl	75 cl
AOP Touraine cépage Gamay	2,70 €	5,20 €		10,00 €	15,80 €
AOP Côtes de Bordeaux <i>Le Palais</i>	3,20 €	6,20 €		12,20 €	18,00 €
AOP Puisseguin Saint-Émilion <i>Les Charmes de Bayens</i>			16,00 €		27,00 €
AOP Côtes du Rhône Village <i>Château Nuit des Dames</i>	3,20 €	6,20 €		12,20 €	18,00 €
AOP Saumur Champigny <i>Domaine du Vieux Bourg</i>	4,00 €	7,80 €		15,50 €	22,00 €
AOP Lirac (Bio) <i>Roc Épine</i>					29,00 €
AOP Lussac Saint-Émilion <i>Roc Giraudon</i>					26,00 €
AOP Luberon (Bio) <i>Amountanage</i>	3,80 €	7,60 €		14,50 €	22,00 €

VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	37,50 cl	50 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence <i>Masterel</i>	3,30 €	6,40 €		12,60 €	18,50 €
AOP Cabernet d'Anjou <i>Domaine de la Petite Roche</i>	3,30 €	6,40 €		12,60 €	18,50 €
IGP Méditerranée <i>Hares</i>	3,20 €	6,20 €		12,20 €	18,00 €
AOP Luberon (Bio) <i>Amountanage</i>	3,80 €	7,60 €		14,50 €	22,00 €

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	37,50 cl	50 cl	75 cl
AOP Coteaux-du-Layon <i>Domaine de la Petite Roche</i>	3,70 €	7,20 €		14,00 €	21,00 €
AOP Vouvray	3,70 €	7,20 €		14,00 €	21,00 €
AOP Chardonnay <i>Mâcon-Villages</i>	3,60 €	7,00 €		13,80 €	20,50 €
IGP Côtes de Gascogne <i>Uby N3</i>	3,30 €	6,40 €		12,60 €	18,50 €
AOP Luberon (Bio) <i>Amountanage</i>	3,80 €	7,60 €		14,50 €	22,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.