

À PARTAGER

Accras « Antillais » (5 pièces) Coulis de tomate au piment d'Espelette	8.00
Gambas Croustillantes au Basilic (4 pièces) Sauce sweet chili	15.90
Cromesquis de Cabillaud, Aïoli	13.00
Petites Sardines de Galice Beurre demi-sel, pain de campagne grillé, citron	16.00
Croque-Monsieur, Jambon aux Herbes Comté	12.50
Planche de Charcuteries Jambon aux herbes, mortadelle, jambon cru Gressins, condiments	19.80

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine Chutney aux fruits de saison, brioche toastée	23.00
Saumon Mariné à l'Aneth Crème citronnée au raifort, pain de campagne grillé	22.00
Melon de Pays, Jambon de Parme	19.50
Vitello Tonato, Parmigiano Reggiano Veau finement tranché, câpres, roquette	18.50
Tomate Burrata Crémeuse Pesto, crème de balsamique	18.00

PÂTE & RISOTTO

Raviole de Homard, Estragon	35.00
Epinards frais en branches, sauce homardine	
Gambas Grillées, Risotto Vialone Nano Al Verde	28.50
Parmigiano Reggiano, tomates cerises	

POISSONS

Minute de Thon au Sésame	28.00
Wok de légumes, nouilles sautées, sauce thaï	
Filet d'Omble Chevalier Grenobloise	31.00
<i>Câpres, citron, croûtons dorés</i>	
Compotée de pommes de terre aux herbes fraîches	
Bar Rôti Entier	38.00
<i>Préparé et levé en filets à votre table</i>	
Pommes vapeur, citron, huile vierge	
Quenelle de Brochet Pochée, Sauce Homardine	28.00
Epinards frais en branches, riz pilaf	

VIANDES

Épaule d'Agneau Confite	29.50
Crèmeux de petits pois, jus réduit	
Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »	44.00
Purée de pommes de terre, haricots verts, sauce Porto	
Volaille des Dombes aux Morilles	34.00
Riz pilaf, sauce fleurette au vin du Jura	
Côte de Veau Rôtie en Cocotte	38.00
Jardinière de légumes, purée de pommes de terre	
Tartare de Bœuf 100% Français	25.00
<i>Préparé à votre table</i>	
Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
Pommes de terre frites, bouquet de salade verte	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

AUJOURD'HUI

Dimanche 19 Juillet 2026, Saint Arsène, Notre Chef Gérard Lasne vous propose...

MENU DU JOUR

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert **32.50€**

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert **38.50€**

Melon de Pays, Jambon de Parme

Pointes de balsamique

Ou

Saucisson Brioché

Bouquet de salade verte

Pavé de Sandre Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Barigoule de légumes

Ou

Magret de Canard Rôti au Beurre Doux

Pommes de terre grenaille en persillade

Demi Saint-Marcellin Affiné

« Mère Richard »

Ou

Faisselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

Ou

Pâtisserie du Jour

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe Glacée aux 3 Parfums

Mangue, Citron, Framboise

MENU ÉLÉGANCE

59.00€

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée au raifort,

pain de campagne grillé

Ou

Vitello Tonato, Parmigiano Reggiano

Veau finement tranché, câpres,

roquette

Ou

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney aux fruits de saison,

brioche toastée

Quenelle de Homard Pochée,

Sauce Homardine

Epinards frais en branches, riz pilaf

Ou

Filet d'Omble Chevalier Grenobloise

Compotée de pommes de terre aux

herbes

Ou

Volaille des Dombes aux Morilles

Riz pilaf, sauce fleurette au vin du Jura

Tarte au Chocolat Cœur Coulant

Valrhona

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Baba au Rhum Tradition

SUGGESTIONS DU CHEF

Non inclus dans les Menus

Tentacule de Poulpe

28.50

Risotto à l'encre de seiche, pesto, copeaux de Parmigiano Reggiano

Tarte au Chocolat Cœur Coulant Valrhona

11.00

Crème anglaise

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOS COCKTAILS DU MOMENT (20CL)

Sans Alcool :

Strawberry Sweet 0% : Jus de fraise, orange, citron, sucre, eau pétillante	8.00
Rotonde 0% : Gimber, menthe fraîche, sirop de Pastille, citron, jus de pomme	10.00

Avec Alcool :

Le Pink Rotonde : Lillet Rosé, crème de framboise, lemon tonic Jacoulot	12.00
Mint Collins : Gin, menthe fraîche, citron, sucre de canne, eau pétillante	12.00

LA SÉLECTION

BLANCS

Chablis AOC Boisset La Famille des Grands Vins 2024	Verre 12cl 8.70	Btle 75cl 52.00
--	------------------------	------------------------

ROUGES

Mercurey AOC Boisset, La Famille des Grands Vins 2023	11.50	69.00
--	--------------	--------------

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

CHAMPAGNES AOP

Jeeper - Grand Assemblage Brut 1^{er} Cru	Coupe 12cl 12.90	Btle 75cl 80.00
Jeeper – Blanc de Blancs Grande Réserve Brut	22.00	130.00

BLANCS

Vaucluse IGP B de Bacchus – Château de Bacchus 2023 	Verre 12cl 6.50	Btle 75cl 38.00
Vouvray AOP Le Facteur su'l'vélo – Domaine du Facteur 2024 	8.00	46.50
Saint-Pourçain AOC Puy Réal – Domaine Laurent 2025	8.00	45.00
Mâcon Chardonnay AOC l'Echenault de Serre – D. des Crêts 2022 	11.60	69.50
Côtes de Provence AOC Fantastique Château Sainte-Marguerite 2024 	12.50	74.00

ROUGES

Côte du Roussillon-Village Tramontane – Domaine Pierre Pelou 2024 	6.50	38.00
Saint-Pourçain AOC Puy Réal – Domaine Laurent 2024	8.00	45.00
Chinon AOC Bonnaventure – Château de Coulaine 2024 	9.00	54.00
Saint-Joseph AOP « Les Pierres Sèches » Domaine Y. Cuilleron 2024	12.10	65.00
Gigondas AOP Pallierouda – Domaine de Piéblanc 2021 	14.00	84.00

ROSÉS

Luberon AOP – Château la Verrerie 2025 	6.50	35.00
Côtes-de-Provence AOP – Château la Mascaronne 2024 	8.00	47.00
Côtes de Provence AOP Fantastique Château Sainte Marguerite 2024 	12.50	--

POTS LYONNAIS

BLANCS

Mâcon Villages AOP Terres Secrètes	Pot 46cl 17.50
Pays d'Oc Viognier IGP Les Vignerons Associés	19.50

ROUGE

Côtes du Rhône AOC Domaine de Panéry 	17.00
---	--------------

ROSÉ

Côtes de Provence AOP Valadas	15.50
--------------------------------------	--------------

La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition