

**Euros**

<b>Artichauts et Haricots Verts aux Copeaux de Foie Gras</b>	22.00
<i>Artichokes and green bean salad with shaved pieces of « foie gras »</i>	
<b>Jambon Emilio Moreno</b>	29.00
<i>South West Spanish famous, cured « Emilio Moreno » ham</i>	
<b>Cœur de sucine au Jambon Basque</b>	23.00
<i>Lettuce Salad with Basque Ham</i>	
<b>Crevettes à la Plancha, Croquante de Légumes à l'Huile de Sésame</b>	27.00
<i>Grilled shrimp, crunchy vegetables, sesame oil</i>	
<b>Saumon Fumé « Maison », Blini, Crème Aigrette</b>	30.00
<i>Home made smoked salmon with sour cream and blinis</i>	
<b>Oeufs Pochés, Tomates Confites, Sauce Béarnaise</b>	19.00
<i>Poached Eggs, conserved Tomatoes, Bearnaise Sauce</i>	
<b>Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons</b>	18.00
<i>Basque fish soup</i>	
<b>Potage du Jour</b>	14.00
<i>Soupe of the day</i>	
<b>CSCSCSCS</b>	
<b>Sole Cuite à la Poêle, Beurre Meunière, Pommes Vapeur</b>	37.00
<i>Whole local sole, cooked “meunière”, served with steamed potatoes</i>	
<b>Françon de Saint Pierre, Oignons Doux Confits et Carottes aux Raisins et Amandes</b>	38.00
<i>John Dory fish served with sweet onions, carrots with grapes and almonds</i>	
<b>Pavé de Merlu à la Plancha, Bouillon de Coquillages à l'ail et Persil</b>	32.00
<i>Grilled Hake served with shellfish, garlic and parsley juice</i>	
<b>CSCSCSCS</b>	
<b>Côte de Veau “Savoureuse”, Petits Légumes en Blanquette au Parfum de Truffe</b>	35.00
<i>Veal cutlet served with baby vegetables and truffle perfume</i>	
<b>Filet de Bœuf, Sauce Béarnaise, Grosses Frites, Petits Légumes</b>	38.00
<i>Fillet of beef, vegetables and large fries, béarnaise sauce</i>	
<b>Epaule d'Agneau Confite aux Epices Douces et Citron, Légumes de Saison</b>	30.00
<i>Lamb's shoulder preserved in sweet spices and lemon, season vegetables</i>	
<b>Fête de Veau et Langue Cuisinée au Vin Blanc, Sauce Gribiche</b>	28.00
<i>Veal head and tongue with white wine, gribiche sauce</i>	
<b>Côtes d'agneau à la Plancha, Ratatouille de légumes au Basilic</b>	34.00
<i>Lambs Cutlets cooked on a Plancha, Ratatouille of Vegetables with Basil</i>	
<b>CSCSCSCS</b>	
<b>Fromages de France</b>	19.00
<i>French Cheese</i>	
<b>CSCSCSCS</b>	
<b>Crème Brûlée Catalane</b>	17.00
<i>Egg dessert flavoured with lemon zest, cinnamon, browned in the oven</i>	
<b>Impératrice au Chocolat Amer, Glace Café (20 minutes de préparation)</b>	17.00
<i>Bitter chocolate mousse on a thin and soft almond biscuit, coffee ice cream</i>	
<b>Gaufre aux Fruits de Saison, Glace Vanille (15 minutes de préparation)</b>	17.00
<i>Waffle served with seasonal fruits vanilla ice cream</i>	
<b>Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille (25 minutes de préparation)</b>	17.00
<i>Puff pastry apple tart vanilla ice cream</i>	
<b>Soupe de Fraises, Jus de Fraise et son Sorbet,</b>	17.00
<i>Soupe the Strawberries, Jus the Strawberries and Sorbet</i>	
<b>Mousse au Chocolat</b>	17.00
<i>Chocolate mousse</i>	

*Toutes nos Viandes Bovines sont d'Origine Française  
Cette Carte et ces Menus de la « Rotonde » vous sont présentés sur demande*