

Euros

<i>Salade Printanière aux Herbes</i> <i>Springs Salad with Herbs</i>	19.00
<i>Jambon Emilio Moreno</i> <i>South West Spanish famous, cured « Emilio Moreno » ham</i>	29.00
<i>Crevettes au Gingembre et Cacahuète, Mangue et Asperge à l'Huile de Sésame</i> <i>Shrimps in a ginger peanuts sauce on a bed of mango and asparagus in sésame oil</i>	27.00
<i>Saumon Fumé « Maison », Blini, Crème Aigrette</i> <i>Home made smoked salmon with sour cream and blinis</i>	30.00
<i>Médailillon de Foie Gras à l'Ancienne, Haricots Verts à l'Huile de Truffe,</i> <i>Pain de Campagne Grillé</i> <i>Terrine of 'Foie Gras' and Green Beans with Truffle Oil and Grilled Country Side Bread</i>	28.00
<i>Oeufs Pochés, Asperges et Morilles à l'Oseille</i> <i>Poached Egg, Asparagus and Morels with Sorrel</i>	19.00
<i>Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons</i> <i>Basque fish soup</i>	18.00

\*\*\*\*\*

<i>Sole Cuite à la Poêle, Beurre Meunière, Pommes Vapeur</i> <i>Whole local sole, cooked "meunière", served with steamed potatoes</i>	37.00
<i>Le Saint Pierre, Mousseline de Petits Pois au Cerfeuil et Pamplemousse</i> <i>John Dory, Mousseline of green peas with servile and grapefruit</i>	32.00
<i>Barbue Rôti, Carottes à l'Orange et Oignons Glacés, Jus de Rôti</i> <i>Roasted Brill, Carrots with orange and glazed onions</i>	29.00

\*\*\*\*\*

<i>Médailillon de Veau Poêlé, Artichauts et Fevettes, Gnocchi de Pommes de terre</i> <i>Veal medallion served with Artichokes and fevette, "Gnocchi" of Potatoes</i>	35.00
<i>Filet de Bœuf, Sauce Béarnaise, Grosses Frites, Petits Légumes</i> <i>Fillet of beef, vegetables and large fries, béarnaise sauce</i>	38.00
<i>Gigot d'Agneau de Lait Cuit à la Broche,</i> <i>Gratin de Pommes de Terre, Epinards, Champignons</i> <i>(Pour deux ou trois) (for two, three persons)</i> <i>Baby leg of lamb served with a gratin of potatoes, spinach and mushrooms</i>	35.00 par personne
<i>Poulet des Landes aux Morilles et à la crème</i> <i>Chicken "Landes" in Morels and has the cream</i>	28.00

Nos Viandes demandent 30 Minutes de Préparation

\*\*\*\*\*

<i>Fromages de France</i> <i>French Cheese</i>	19.00
---	-------

\*\*\*\*\*

<i>Crème Brûlée Catalane</i> <i>Egg dessert flavoured with lemon zest, cinnamon, browned in the oven</i>	17.00
<i>Impératrice au Chocolat Amer, Sauce Café</i> <i>Bitter chocolate mousse on a thin and soft almond biscuit, coffee ice cream</i>	17.00
<i>Gaufre aux Fruits Rouges, Glace Vanille</i> <i>Waffle served with red fruits vanilla ice cream</i>	16.00
<i>Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille</i> <i>Puff pastry apple tart vanilla ice cream</i>	17.00
<i>Duo de Fraises et Rhubarbe</i> <i>Duet of strawberries and rhubarb</i>	14.00
<i>Sorbets aux Fruits</i> <i>Sherbet in fruits</i>	12.00

Nos Desserts Demandent 25 Minutes de Préparation

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