

# RESTAURANT LA ROTONDE

LE LYON VERT

## Dimanche Gourmand

### LES AMUSES-BOUCHES

Gaspacho de Petits Pois au Wasabi  
Wrap's au Chèvre frais et Saumon  
Financier aux Escargots et Raifort

### LES ENTRÉES À PARTAGER

Le Saumon d'Écosse « Tartare et Fumé »  
Le Ceviche de Daurade, Grenade et Sésame noir  
Le Foie Gras cuit au naturel  
Le Pâté en Croûte « Canard et Pistache »  
La Salade fraîche aux Algues  
L'Asperge blanche Mimosa  
Le Boulgour-Feta-Citron confit

### LE PLAT CHAUD (AU CHOIX)

Viande ou Poisson de nos producteurs et accompagnements

### L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de 3 fromages par Charles Antoine

### L'ASSIETTE GOURMANDE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

La Tarte Chocolat tonka  
Le Vacherin glacé Mangue-Passion  
Le Chou Praliné-Amande  
Le Sablé Fraise-Mascarpone

CAFÉ

Tarif (hors boissons). 65€

Formule junior pour les enfants de 5 à 12 ans. 40€

Menu servi à table, signé Jean-François Malle,  
Chef étoilé au Guide Michelin.  
Ce menu varie selon le marché et l'inspiration du Chef.

# LES BOISSONS

## Notre Sélection de Vins

### LES CHAMPAGNES

	<u>15CL</u>	<u>75CL</u>
Jacquart Brut .....	21€	90€
Ruinart Brut .....	26€	130€
R de Ruinard Brut Rosé .....	29€	175€

### LES VINS BLANCS

IGP Collines Rhodaniennes "Le Petit Viognier" - Stéphane Montez	14€	55€
AOP Rully - Joseph Drouhin .....	18€	70€

### LES VINS ROUGES

AOP Crozes Hermitage "Cuvée L" - D. Combier .....	14€	50€
AOP Chorey les Beaune - Joseph Drouhin .....	21€	80€

### LE VIN ROSÉ

AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige .....	15€	60€
AOP Tavel - Domaine de la Mordorée .....	15€	60€

## Les Softs

Orangina 25 cl .....	6€
Schweppes 25cl .....	6€
Coca Cola et Coca Cola Zéro 33cl .....	6€
Jus de Fruits et Nectars - A. Millat 33cl .....	8€
Fuze Tea 25cl .....	6€

## Les Eaux Minérales

	<u>100CL</u>
San Pellegrino .....	6€
Vittel .....	6€

## Les Boissons Chaudes

Café expresso / Décaféiné .....	3,50€
Thés et infusions .....	4,50€