

RESTAURANT
LA ROTONDE
LE LYON VERT

Dimanche Gourmand

Les plats cités sont une sélection parmi bien d'autres vous étant proposés lors de notre Dimanche Gourmand.

LES AMUSES-BOUCHES

Pannacotta au Petit Pois
Wrap's végétarien à l'Avocat...

LES ENTRÉES

Le Saumon d'Écosse « Tartare et Fumé »
Le Ceviche de Daurade, Grenade et Sésame noir
Les Aiguillettes de Maquereaux Marinées
Le Plateau d'Huîtres Marennes d'Oléron - Crevettes - Bulots
Les Makis au Thon et Concombre, Saumon et Avocat
La Salade de Rouget
La Pâté en Croûte « Canard et Pistache »...

LE PLAT CHAUD (AU CHOIX)

Viande ou Poisson de nos producteurs et accompagnements

LES FROMAGES

Sélection de fromages par Charles Antoine et Renée Richard

GOURMANDISES DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

La Tarte Chocolat Tonka
Le Chou Praliné-Amande
Le Baba au Rhum et Chantilly
L'Assiette de Fruits
La Corbeille de Fruits Frais...

CAFÉ

Tarif (hors boissons). 65€

Formule junior pour les enfants de 5 à 10 ans. 40€

Menu servi sous forme d'un buffet, 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€
Drappier Brut Nature Zero Dosage	24€	105€
Drappier Brut Nature Zero Dosage Rosé	26€	115€

LES VINS BLANCS

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

LES VINS ROUGES

AOP Saint-Joseph - Stéphane Montez du Monteillet 2019	14€	55€
AOP Maranges Premier Cru - 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

100CL

San Pellegrino	6€
Vittel	6€

Les Boissons Chaudes

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