La Rotonde

2 place de la République
18200 SAINT AMAND MONTROND
02 48 96 16 10

Tous nos prix sont nets service compris et indiqués en euro.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.

Création : Agence 616 - www.616.fr - 06 08 616 616
Reproduction interdite - Edition 05/2021

Les Salades et Entrées

ENTRÉE DU JOUR *Uniquement le midi* **6,90**
TERRINE MAISON AU SANCERRE **8,50**
TARTARE DE SAUMON, MANGUE ET CIBOULETTE **13,90**
ASSIETTE DE TAPAS **13,90**
chiffonnade de jambon cru, saucisson sec, terrine maison au Sancerre, comté
POKE BOWL NORDIQUE **12,90**
Saumon mariné, concombre, radis, carottes râpées, riz blanc, vinaigrette soja et sésame
SALADE ITALIENNE **13,90**
Salade de jeune pousse, mozzarella, jambon cru, tomates confites, olives, copeaux de parmesan et basilic
SALADE CAESAR **12,90**
Salade, poulet croustillant, tomates, parmesan, oignons rouges
SALADE DE CHÈVRE CHAUD **13,90**
Salade, toasts de chèvre chaud, noix, croûtons, tomates
SALADE VERTE **3,50**

Les Plats Chauds

PLAT DU JOUR **9,90**
TARTARE DE BŒUF *préparé par nos soins* **15,50**
STEAK HACHÉ D'AUBRAC *(supplément œuf 1,50€)* **11,90**
ENTRECÔTE À LA FLEUR DE SEL *(350g ou 500g)* ..... **20,90 / 27,90**
ONGLET SNACKÉ *sauce à l'échalotes confites* **15,90**
ANDOUILLETTE À LA FICELLE *sauce moutarde à l'ancienne* **14,20**
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ *sauce barbecue* **13,90**
EMINCÉ DE POULET AUX PLEUROTES **12,90**
TAGLIATELLE DE GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC **16,90**
FISH & CHIPS, SAUCE AÏOLI **12,90**
RISOTTO DE LA MER *saumon, moules, gambas, sauce beurre citronné* **16,90**

Les Burgers

BURGER MOUTARDE* **13,90**
Haché d'Aubrac, tomates, salade, cheddar, oignons frits, sauce moutarde à l'ancienne
BURGER D'AUVERGNE * **14,90**
Haché d'Aubrac, salade, tomates, oignons frits, bleu d'Auvergne et sauce au bleu
BURGER DU CHEF* **13,90**
Haché d'Aubrac, cheddar, salade, tomates, oignons frits, guacamole

**Nos Burgers sont accompagnés de frites et de salade*

GARNITURES AUX CHOIX : *frites fraîches, tagliatelles, haricots verts, salade*
SAUCES AUX CHOIX : **1,00**
Moutarde à l'ancienne, aïoli, échalotes, bleu, barbecue

Les informations sur les allergènes dans les plats ainsi que dans la cave à vin sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

Les Bruschettas et Croques

Nos Bruschettas et Croques sont servis avec salade ou frites

CROQUE MONSIEUR **8,20**
Pain, jambon, sauce béchamel, gruyère
CROQUE MADAME **8,90**
Pain, jambon, sauce béchamel, gruyère, oeuf au plat
BRUSCHETTA REINE **11,90**
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, origan
BRUSCHETTA FERMIERE **12,90**
Sauce tomate, poulet, champignons, oignons, mozzarella, origan
TARTINES PAN TOMATES **13,90**
Pain grillé à l'huile d'olive et à l'ail, saumon mariné, tomates séchées, basilic, jeunes pousses

Les Moules

MOULES MARINIÈRES **12,20**
MOULES À LA CRÈME **12,90**
MOULES AU BLEU **13,50**

LA FORMULE DU MIDI 14,90

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR

Du Lundi au Vendredi
uniquement le midi
Sauf samedi, dimanche et jours fériés

LA FORMULE SIMPLE 12,90

ENTRÉE DU JOUR
+ PLAT DU JOUR
ou PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR

Du Lundi au Vendredi
uniquement le midi
Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Menu à 26€

TARTARE DE SAUMON
Ou
TERRINE MAISON AU ST SANCERRE
Ou
SALADE DE CHÈVRE CHAUD

~

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ, SAUCE BARBECUE
Ou
ONGLET SNACKÉ, SAUCE ÉCHALOTES CONFITES
Ou
RISOTTO DE LA MER

~

TIRAMISU CHOCO-NOISETTE
Ou
NOUGAT GLACÉ AU MIEL, COULIS DE FRUITS ROUGES
Ou
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Le Menu Enfant 8€

EMINCÉ DE POULET ou STEAK HACHÉ
~
CRÊPE AU SUCRE ou GLACE 2 BOULES
~
1 SIROP A L'EAU

Les Desserts

DESSERT DU JOUR *Uniquement le midi*	4,90
TIRAMISU CHOCO-NOISETTE	6,20
PANNA COTTA A LA COMPOTÉE DE MANGUE	5,90
L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT	5,90
CRÈME BRULÉE VANILLE	6,00
NOUGAT GLACÉ AU MIEL ET FRUITS SECS TORRÉFIÉS *coulis de fruits rouges*	6,20
FROMAGE BLANC *Sucre, compoté de mangue ou coulis de fruits rouges*	4,90
CAFÉ GOURMAND	6,50
ASSIETTE DE FROMAGES *Comté et Bleu d'Auvergne*	4,90

Les Crêpes et Gaufres

SUCRE	3,40
CONFITURE *Fraise, abricot*	3,80
NUTELLA	4,00
CHOCOLAT CHAUD	4,00
CARAMEL BEURRE SALÉ	4,00
CHANTILLY	4,00
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	5,00
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,80

Les Coupes Glacées

CAFÉ LIÉGEOIS *Glace café, expresso, chantilly*	7,00
CHOCOLAT LIÉGEOIS *Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly*	7,00
DAME BLANCHE *Glace vanille, chocolat chaud, chantilly*	7,00
LA COUPE MISTRAL *Glace menthe chocolat, sirop de menthe*	7,00
LA COUPE BRETONNE *Glace caramel beurre salé, vanille, spéculoos, chocolat chaud, chantilly*	7,00
LA COUPE DOUCEUR *Glace citron, cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly*	7,00
LA COUPE GOURMANDE *Glace praliné, glace caramel, chocolat, sauce caramel, chantilly*	7,00
LA COUPE ANTILLAISE *Glace Rhum Raisin, glace café, rhum brun, chantilly*	7,50
LA COUPE COLONEL *Sorbet citron, vodka*	7,50

Les Boules de Glaces

1 BOULE	2,00
2 BOULES	3,80
3 BOULES	5,40
Supplément Chantilly	1,80

PARFUMS AU CHOIX
Café, chocolat, vanille, menthe chocolat, caramel beurre salé, rhum raisin, praliné, noix de coco, pistache, spéculoos
SORBETS :
Fraise, citron, passion, cassis, framboise

Les informations sur les allergènes dans les plats ainsi que dans la cave à vin sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

Les vins au verre peuvent contenir des sulfites

La Cave

LES PICHETS

	25 cl	50 cl
Côtes du Rhône AOC	4,00	8,00
Rosé d'Oc cépage Grenache IGP	4,00	8,00
Blanc d'Oc cépage Sauvignon IGP	4,00	8,00

LA CAVE A VIN ROUGE

	Verre 12cl	Bte 37,5 cl	Bte 75 cl
LANGUEDOC ROUSSILLON			
Pinot Noir « Solstice des saveurs IGP »			21,90
Vin sur le fruit rouge et la cerise sauvage, jolie tension, nez frais			
TOURAINE			
Saint Nicolas de Bourgueil « Le Puy Bel Abord AOP »		14,90	25,90
Arômes de fruits rouges et de réglisse aux tanins soyeux.			
CÔTES DU RHÔNE			
Crozes Hermitage « Les Paillanches AOC »			29,90
Arômes fruités et épicés, tanins soyeux et belle longueur.			
CENTRE VAL DE LOIRE			
Reuilly « Domaine Cordaillat AOP »	4,00		23,90
Gourmand, arôme dominant de cerise et framboise.			
Menetou Salon « Guy Saget »	4,50		26,90
Arômes de cerise, prune, souple et fruité.			
Sancerre « Cave Du Fort AOP »	5,00		29,90
Léger, fruité			
BOURGOGNE			
Maranges «AOP Bachey Legros»			39,90
Ce vin mêle harmonieusement les arômes de torrefaction, épices et sous-bois.			

LA CAVE A VIN ROSE

	Verre 12cl	Bte 75 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence « Clé des Brunes AOP »	4,00	23,90
Vin délicat où se mélange les flaveurs de bonbon anglais et de pamplemousse rose		
CENTRE VAL DE LOIRE	4,00	23,90
Reuilly « Domaine Cordaillat AOP »		
Fruité avec une dominance de fruits jaunes, ronds et frais.		

LA CAVE A VIN BLANC

	Verre 12cl	Bte 75 cl
LANGUEDOC		
Chardonnay «Solstice des Saveurs IGP»	4,00	23,90
Légèrement beurré sur la fleur blanche et la pêche, un vin plaisir		
SUD OUEST		
Bergerac «Château Marie Plaisance Moelleux AOP»	4,50	26,90
Entre le fruit exotique et les notes d'oseille, un vin tout en douceur et sur le fruit		
CENTRE VAL DE LOIRE		
Menetou Salon « Guy Saget AOP »	4,50	26,90
Frais et fruité, nez sz fleurs blanches et fruits exotiques		
Sancerre « Cave du Fort »	5,00	29,90
Frais, vif et belle minéralité.		

Les informations sur les allergènes dans les plats ainsi que dans la cave à vin sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

Les Boissons

BOISSONS FRAICHES

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	33 cl	3,00
ORANGINA, FUZE TEA	25 cl	3,00
FANTA ORANGE, SPRITE	33 cl	3,00
SCHWEPPES TONIC, AGRUMES	25 cl	3,00
TROPICO	25cl	3,00
RED BULL	25 cl	4,00
PERRIER	33 cl	3,00
LIMONADE	25 cl	2,40
PETITE LIMONADE	15 cl	1,40
DIABOLO	25 cl	2,80
PETIT DIABOLO	15 cl	1,80
¼ VITTEL	25 cl	2,50
SIROP À L'EAU	25 cl	2,00
PETIT SIROP À L'EAU	15 cl	1,20
JUS DE FRUITS	25 cl	3,00
ACE, Orange, Abricot, Tomate, Ananas, Pomme, Pamplemousse		
FRUITS PRESSÉS	20 cl	3,60
Orange ou citron		
CIDRE BRUT	25 cl	2,90

LES BIERES

PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
JUPILER	2,80	3,60	5,10
LEFFE BLONDE	3,30	4,30	6,10
LEFFE RUBY	3,60	4,70	6,60
BIÈRE DU MOIS	3,60	4,70	6,60
PICON BIÈRE	3,80	5,00	6,80

BOUTEILLE

	25 cl	33 cl
HEINEKEN		3,60
LINDEMAN'S KRIEK	3,80	
HOEGAARDEN BLANCHE		4,00
LICORNE BLACK		4,00
CHIMAY BLEUE		4,20
CHOUFFE		4,20
DESPERADOS		4,20

APERITIFS

RICARD, PASTIS, BERGER BLANC	2 cl	2,20
MARTINI BLANC, ROUGE	5 cl	3,80
CAMPARI, SUZE	5 cl	3,80
AMÉRICANO MAISON	12 cl	5,90
MUSCAT, PINEAU	5 cl	3,80
PORTO ROUGE, BLANC	5 cl	3,80
KIR	10 cl	2,30
KIR PÉTILLANT	12 cl	5,00
KIR ROYAL *(Champagne)*	12 cl	7,50
(Cassis, Mûre, Pêche, Fraise Des Bois)		
PÉTILLANT Saint Charles	12 cl	4,50
PÉTILLANT Royal Saint Charles Brut	75 cl	22,00
Coupe de CHAMPAGNE H.BLIN	12 cl	7,00
CHAMPAGNE H.BLIN Brut Bouteille	75 cl	45,00

WHISKIES SELECTION

	2 cl	4 cl
BALLANTINE'S	2,50	4,50
CHIVAS	3,50	5,50
CARDHU	4,00	6,00
JACK DANIEL'S	4,50	6,00
LAGAVULIN	5,00	8,00
KNOCKANDO	5,00	8,00
TALISKER	5,00	8,00
BULLEIT BOURBON	5,00	8,00

DIGESTIFS

Marie Brizard	4 cl	4,50
Cognac, Armagnac, Calvados	4 cl	5,50
Cointreau, Grand-Marnier	4 cl	5,50
Mirabelle, Poire William's	4 cl	5,50

ALCOOLS

Bailey's, Get 27, Get 31	5 cl	5,00
Téquila, Gin, Vodka, Malibu	4 cl	4,50
Rhum Havana 3 ans	4 cl	4,50
Rhum Havana especial 5 ans	4 cl	5,00

LES EAUX MINERALES

	50 cl	75 cl	100 cl
EVIAN	3,20		4,20
THONON		3,70	
BADOIT	3,60		4,60
VALS		4,20	
CHATELDON		5,20	

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

MOJITO	20 cl	6,50
Sucre de canne, citron vert, menthe fraiche, rhum, eau gazeuse		
MER DES ÎLES	20 cl	7,20
Martini blanc, vodka, sirop de citron vert, limonade, curaçao bleu		
TEQUILA SUNRISE	20 cl	7,20
Tequila, jus d'orange, pulco citron, trait de grenadine		
SEX AND THE BEACH	20 cl	7,20
Malibu, vodka, jus d'orange, jus d'ananas, trait de grenadine		

SANS ALCOOL

BORA BORA	20 cl	6,20
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de mangue, pulco citron, grenadine		
COUCHER DE SOLEIL	20 cl	6,20
Jus d'abricot, jus d'orange, pulco citron, sirop de pêche, grenadine		
LE BOUNTY	20 cl	6,20
Jus d'ananas, sirop de coco, sirop de vanille, lait		
TROPICAL	20 cl	6,20
Jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de mangue, sirop de vanille		