



Les Entrées

Planche de charcuterie & fromages pour deux à partager 25€
Charcuterie, assortiment de fromages (Saint-Nectaire, Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Chèvre), sticks mozza

LES SALADES

Salade de thon 11,90€
Préparation maison thon, salade

Salade César 14,50€
Préparation maison, poulet mariné cuit à la braise, salade, copeaux de fromage, croûtons

Burrata tomates cerises 13,00€
Fromage italien traditionnel, tomates cerises et sa sauce balsamique

Salade grecque 13,00€
Salade, fêta, oignons rouges, olives noires, concombre



Suggestions de présentation

Carpaccio et sa Burrata 22,00€

Carpaccio de bœuf 14,90€
Préparation maison : filet de bœuf, salade, grana padano

Les Poissons

Pavé de saumon 19,90€
Saumon frais cuit à la braise

Daurade royale 19,90€
Daurade cuite à la braise



Tous nos plats sont servis avec frites maison, légumes et une sauce au choix : Poivre, Béarnaise, Échalote

Prix nets et service compris - Origine de nos viandes : Union Européenne - Supplément de garniture : 5 euros.



Le Coin

DU BOUCHER

LES CLASSIQUES

Côte de Bœuf 29,90€
500gr environ

Entrecôte XXL 26,00€
400gr environ

Entrecôte XXL aux échalotes 27,90€

Bavette d'Aloyau 18,90€
250gr environ (viande marinée)

Pavé de rumsteak 18,90€
250gr environ (viande marinée)

Côtelettes d'agneau 21,90€

Steak au cœur coulant 18,00€
230gr environ. Steak haché maison roulé au cheddar

Burger La Rotonde 15,90€
180gr environ. Steak maison,,
cheddar, salade, tomate, oignon caramélisé

Magret de canard 25,00€
Environ 280gr. Se déguste rosé

Cuisse de poulet cuit à la braise 21,00€

LES BROCHETTES

Brochette d'agneau 19,90€
200gr environ (marinade du Chef)

Brochette de bœuf 17,90€
200gr environ (marinade du Chef)

Brochette de poulet 16,90€
200gr environ (marinade du Chef)



Suggestion de présentation

**Tous nos plats sont servis avec frites maison, légumes
et une sauce au choix : Poivre, Béarnaise, Échalote**

Prix nets et service compris - Origine de nos viandes : Union Européenne - Supplément de garniture : 5 euros.



Le Coin

SIGNATURE

LES VIANDES D'EXCEPTION

Filet de bœuf 400gr 44,90€
Morceaux d'exception cuits à la braise puis dans son
beurre. Cuisson recommandée saignante.

Filet de bœuf 600gr 64,90€
Morceaux d'exception cuits à la braise puis dans son
beurre. Cuisson recommandée saignante.

Tomahawk 1,2kg 79,90€
Côte à l'os d'environ 1.2 kg.
Cuisson recommandée saignante.

Filet de bœuf Rossini revisité 38,00€
Filet de bœuf, foie gras, retombé d'épinards,
sauce crémeuse

Tournedos de bœuf à la braise 32,00€
3 pièces de tournedos

Brochettes de bœuf marinées 33,00€
2 brochettes de filet de bœuf marinées de 350gr environ
Cuisson recommandée saignante

T-Bone 500gr 39,90€
Découpe de faux-filet et filet d'environ 500gr
Cuisson recommandée rosée.

Carré d'agneau 86,00€
Carré d'agneau entier 1.2 kg environ
Cuisson recommandée rosée

**Bavette d'Aloyau baignant
dans son fromage** 25,90€
Bavette d'environ 250gr cuite à la braise puis baignant
dans son fromage fondu. Cuisson recommandée saignante

Surf & Turf 31,90€
Filet de bœuf 160gr environ, gambas marinées,
accompagnés de son lit d'épinards et ses frites maison

**Dallas steak
(origine Black Angus)** 39,00€
Côte à l'os 450 gr environ



Suggestion de présentation

**New-York Steak
(origine Black Angus)** 31,00€
Faux filet 350gr environ

Le burger du chef 21,00€
Steak maison, filet de bœuf, salade, cheddar, oignon
caramélisé

Burger au Bleu d'Auvergne 23,00€
Salade, tomate, oignon caramélisé, Bleu d'Auvergne

**Tous nos plats sont servis avec frites maison, légumes
et une sauce au choix : Poivre, Béarnaise, Échalote**

Prix nets et service compris - Origine de nos viandes : Union Européenne - Supplément de garniture : 5 euros.



Le Coin

SIGNATURE

À PARTAGER

Planche pour 2 personnes 39,90€
Agneau, bœuf, poulet, Kéftas du chef, ailerons de poulet

Planche pour 3 personnes 51,90€
Agneau, bœuf, poulet, Kéftas du chef, ailerons de poulet

Planche Royale 100,00€
Agneau, bœuf, poulet, Kéftas du chef, côtelette d'agneau, bavette d'Aloyau, ailerons de poulet



Suggestion de présentation



MENU ENFANT

BURGER MAISON 100gr
Servi avec frites et ketchup

ou

NUGGETS
Servis avec frites et ketchup

GLACE (1 boule)
Au choix :
vanille, fraise, chocolat

9€

**Tous nos plats sont servis avec frites maison, légumes
et une sauce au choix : Poivre, Béarnaise, Échalote**

Prix nets et service compris - Origine de nos viandes : Union Européenne - Supplément de garniture : 5 euros.



Le Coin

DU PÂTISSIER

LES DESSERTS

Mœlleux au chocolat 6,90€
Accompagné de sa boule de glace vanille

Banana Split 8,90€
Glace vanille, chocolat, fraise

Brioche perdue 8,90€
Accompagnée de sa boule de glace vanille et de son coulis chocolat

Crème brûlée 6,90€
Traditionnelle à la vanille recouverte de caramel croquant

Baba au rhum 9,90€
Accompagné de sa boule de glace rhum raisin

Profiteroles 8,90€
Choux fourrés à la crème pâtissière accompagnés d'une boule de glace vanille et son coulis chocolat

Café douceur 8,00€

Thé douceur 8,90€

Baklava 9,00€
Pâte filo, sirop de sucre, pistache et boule de glace artisanale

Kunefe 10,00€
Cheveux d'ange, fromage fondu, pistache et boule de glace artisanale

Assiette de fromages 11,00€
Gorgonzola, Brie, Pont l'Évêque, Chèvre, Comté

Salade de fruits 7,00€
Mélange de fruits de saison

Irish Coffee 9,00€
4cl de Whisky, sucre de canne, café et crème fouettée



Suggestion de présentation



Le Coin

DU GLACIER

NOS COUPES DE GLACES

Dame Blanche 7,00€
Crème glacée vanille et son coulis de chocolat

Coupe America 7,00€
Chocolat noir, vanille Bourbon de Madagascar, caramel fleur de Camargue

Coupe La Rotonde 7,00€
Tentation meringuée et framboise

Aventure exotique 7,00€
Noix de coco, fruit de la passion, ananas

Coupe Colonel 7,50€
Citron jaune, vodka

Mojito 7,50€
Rhum blanc, citron jaune et vert, sucre de canne et feuille de menthe

Expérience à la menthe 7,50€
Menthe avec éclats de chocolat noir et liqueur de menthe

Expérience à la poire 7,50€
Sorbet poire et eau de vie poire

Coupe 1 boule, parfum au choix 3,80€

Coupe 2 boules, parfum au choix 6,00€

Suggestion de présentation



PARFUMS CRÈME GLACÉE

Menthe avec des éclats de chocolat noir

Noix de coco

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir

Rhum - raisins

Caramel Fleur de Sel

Pistache

Tentation meringuée

PARFUMS SORBETS FRUITS

Fraise

Framboise

Citron jaune

Citron vert

Ananas

Fruit de la passion



A la recherche D'UN LIEU MÉMORABLE ?

Profitez de notre spacieuse mezzanine **privatisable**,
pouvant accueillir **jusqu'à 55 personnes**,
pour organiser tous vos événements :

**ANNIVERSAIRES, BAPTÊMES, REPAS D'ENTREPRISE,
SÉMINAIRES, POTS DE DÉPARTS,...**



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

☎ 01.78.86.11.39

✉ larotondechambly@gmail.com

Partagez votre expérience avec nous sur les réseaux sociaux !

 La Rotonde Steakhouse

 @larotondesteakhouse



590, rue Jean Renoir (face au Mégarama)
60230 Chambly

SERVICE TOUS LES JOURS
de 11h30 à 14h30
et de 19h00 à 22h30



Réservation au 01.78.86.11.39



larotondechambly@gmail.com