

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,4 / à partir de 15H 3,2
DOUBLE CAFÉ	4,6
NOISETTE	2,5 / à partir de 15H 3,3
CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ CRÈME	4,2
CAPPUCCINO	5,0
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	5,0
LAIT CHAUD	3,5
THÉS COMPTOIRS RICHARD Grand Earl Grey, Fruits rouges, Thé vert Sencha, Thé vert menthe, Thé jasmin, Thé noir	4,5
INFUSION BIO PARNEY'S Verveine, Tilleul-Menthe	4,5



Nous tenons à remercier nos fournisseurs :
RICHARD / TAFANEL / PRIMLAND / J'OCÉANE / OUEST VIANDE / 1CHR



LA ROTONDE
BRASSERIE 01 45 40 40 20

2024-04 www.1chr.fr

LA ROTONDE

PORTE D'ORLÉANS

7 PLACE DU 25 AOÛT 1944 - 75014 PARIS - 01 45 40 40 20

Cocktails (4cl d'alcool)

IRISH COFFEE	8,5
BLUE TWIST gin, sirop violette, tonic, citron	8,5
LA ROTONDE vodka, pisang, sirop kiwi, schweppes, citron vert	8,5
MOJITO rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8,5
PINA COLADA rhum, lait de coco, jus d'ananas	8,5
CAIPIRINHA cachaça, citron vert, sucre de canne	8,5
MARGUERITA tequila, triple sec, citron pressé	8,5
COSMOPOLITAIN vodka, triple sec, citron pressé, cranberry	8,5
SPRITZ apéritif, prosecco, eau gazeuse	8,5



Mocktails

CENDRILLON citron pressé, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	6,5
VIRGIN MOJITO sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	6,5
VIRGIN COLADA jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco	6,5
TALENT DU BARMAN mélange de jus de fruit	6,5

APÉRITIFS

KIR mûre, pêche, cassis <small>14cl</small>	4,6
KIR ROYAL mûre, pêche, cassis	8,5
PORTO rouge, blanc <small>5cl</small>	4,6
RICARD <small>4cl</small>	4,6
MARTINI rouge, blanc <small>5cl</small>	4,6
CAMPARI <small>5cl</small>	4,6

BIÈRES BEERS

BOUTEILLES BOTTLED

HEINEKEN <small>33cl</small>	5,2
DESPERADOS <small>33cl</small>	5,8
SUPER BOCK <small>25cl</small>	4,8
PELFORTH BRUNE <small>33cl</small>	5,2
KRONENBOURG SANS ALCOOL <small>25cl</small>	4,8



PRESSION DRAUGHT

1664	4,6	8,0
CARLSBERG	5,0	9,2
GRIMBERGEN blonde, blanche	5,0	9,2
GRIMBERGEN rouge	5,3	9,5
PICON	5,3	9,5
BIÈRE DU MOMENT	5,0	9,0



BOISSONS FRAÎCHES SOFTS

COCA-COLA / ZÉRO <small>33cl</small>	4,6
SCHWEPPES agrum' / tonic <small>33cl</small>	4,6
ORANGINA, ICE TEA, FUZETEA <small>25cl</small>	4,6
LIMONADE <small>25cl</small> , SPRITE, FANTA <small>33cl</small>	4,6
VITTEL <small>25cl</small>	4,6
PERRIER <small>33cl</small>	4,8
JUS DE FRUIT <small>25cl</small>	4,6
FRUITS PRESSÉS orange, citron	5,5
CITRONNADE MAISON	6,5
THÉ GLACÉ MAISON	6,5



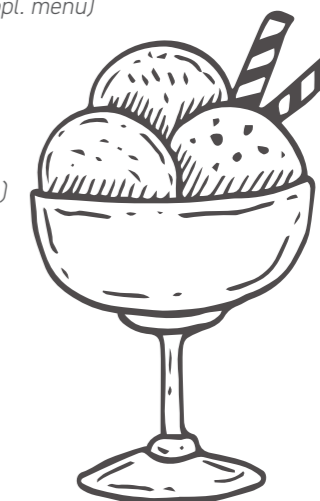
DIGESTIFS / ALCOOLS

GET 27, BAILEY'S, LIMONCELLO <small>4cl</small>	6,5
ARMAGNAC, CALVADOS <small>4cl</small>	6,5
COGNAC, VIEILLE PRUNE <small>4cl</small>	7,5
EAUX DE VIE poire ou framboise <small>4cl</small>	7,5
J&B, JAMESON <small>4cl</small>	7,0
JACK DANIEL'S <small>4cl</small>	8,0
CHIVAS 12 ans <small>4cl</small>	8,5

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES AND DESSERTS

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES AU CHOIX Emmental, Camembert, Roquefort, Cantal, chèvre <small>(+2€ suppl. menu)</small>	8,9
<i>Assortment of 3 cheeses of your choice (Emmental, Camembert, Roquefort, Cantal, goat cheese) (+2€ suppl. menu)</i>	
TARTE TATIN Caramelized upside down apple tart	7,9
MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse	6,9
PROFITEROLE AU CHOCOLAT <small>(+2€ suppl. menu)</small> Profiterole with chocolate <small>(+2€ suppl. menu)</small>	8,9
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée	6,9
CRÊPE SUCRE Crepe with sugar	4,9
CRÊPE NUTELLA Crepe with Nutella	5,9
CRÊPE CONFITURE Crepe with jam	5,9
CAFÉ ou THÉ GOURMAND <small>(+2€ suppl. menu)</small> Gourmet coffee or tea <small>(+2€ suppl. menu)</small>	8,9
BABA AU RHUM <small>(+2€ suppl. menu)</small> Rum baba <small>(+2€ suppl. menu)</small>	9,9
BRIOCHE PERDUE French brioche toast	7,9
ILE FLOTTANTE Floating island	6,9



LES GLACES ICE CREAMS

DAME BLANCHE glace vanille, sauce chocolat, chantilly	7,9
CHOCOLAT LIÉGEOIS glace chocolat, vanille, chantilly	7,9
CAFÉ LIÉGEOIS glace café, vanille, chantilly	7,9
COLONEL sorbet citron jaune, vodka	8,2
GLACES & SORBETS vanille, pistache, chocolat, café, citron jaune, fraise	2 boules 5,9 / 3 boules 7,9
TOPPING caramel, chocolat, chantilly	2,0

PIZZAS PIZZA

BURRATA sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage, burrata, jambon cru, tomates cerises confites, roquette <i>tomato sauce flavoured with oregano, cheese, burrata, raw ham, cherry tomatoes confit, arugula</i>	13,8
MARGHERITA sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage <i>tomato sauce flavored with oregano, cheese</i>	11,8
REINE sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage, jambon, champignons <i>tomato sauce flavored with oregano, cheese ham, mushrooms</i>	12,0
ORIENTAL sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage, merguez, œuf, poivron, oignon <i>tomato sauce flavored with oregano, cheese, merguez, egg, sweet pepper, onion</i>	12,5
NEPTUNE sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage, thon, œuf, poivron <i>tomato sauce flavored with oregano, cheese, tuna, egg, sweet pepper</i>	12,5
SALMONE sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage, saumon fumé, crème fraîche, citron <i>tomato sauce flavored with oregano, cheese, smoked salmon, fresh cream, lemon</i>	13,8
4 FROMAGES crème fraîche, Camembert, Roquefort, chèvre, mozzarella <i>fresh cream, Camambert, Roquefort, goat cheese, mozzarella</i>	12,5
VÉGÉTARIENNE sauce tomate aromatisée à l'origan, tomate, fromage, champignons, poivron, oignon <i>tomato sauce flavored with oregano, tomato, cheese, mushrooms, sweet pepper, onion</i>	12,8
CALZONE SOUFLÉE sauce tomate aromatisée à l'origan, fromage, jambon, œuf <i>tomato sauce flavored with oregano, cheese, ham, egg</i>	12,8

N'hésitez pas à tester notre pâte à base de farine noire de charbon + 3€ / Don't hesitate to try our black charcoal flour paste + 3€

COUSCOUS

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

COUSCOUS *friday, saturday and sunday*

ROYAL COUSCOUS brochette d'agneau, poulet, bœuf et merguez <i>Royal Couscous : skewer of lamb, chicken, beef and merguez</i>	19,5
POISSON, FILET DE BAR <i>Fish, sea bass fillet</i>	17,5
MÉCHOUÏ ET MERGUEZ <i>Mechoui (roasted mutton) and merguez</i>	18,5
BROCHETTES D'AGNEAU <i>Lamb skewers</i>	16,2
MERGUEZ (x3) <i>Merguez (x3)</i>	13,8
BŒUF MERGUEZ <i>Beef and merguez</i>	13,8
POULET MERGUEZ <i>Chicken and merguez</i>	13,8
COUSCOUS LÉGUMES <i>Vegatable couscous</i>	13,8

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net price in euros, taxes and service included*

CARTE DES VINS

ROUGES RED WINES

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP Château Guillot	75cl	25,0
MADIRAN AOP Brumont-Torus		27,0
SAINT-NICOLAS AOP Cuvée du Vieux Pressoir		27,0
BROUILLY AOP Château Corcelle		28,0
CORBIÈRE BOUTENAC AOP Château Ollieux Romanis		29,0
BOURGOGNE AOP Frédéric Magnien		35,0



BLANCS WHITE WINES

ALSACE AOP Hans Schaeffer	22,0
ANJOU AOP Château de la Roulerie	26,0
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP Millebuis	26,0
SANCERRE AOP Les Châtaigniers	29,0
CHABLIS AOP Les Meurots	31,0

ROSÉS ROSE WINES

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Domaine Saint-Julien-Les-Vignes BIO	25,0
SANCERRE AOP Les Châtaigniers	30,0
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Minuty	35,0

CHAMPAGNES SÉLECTION DE LA MAISON 75cl 60,0

VINS AU VERRE ET EN PICHETS GLASS AND PITCHERS

ROUGES RED WINES

	14cl	25cl	50cl
COTES DU RHONE-VILLAGE AOP Pure Garrigue	4,4	5,2	10,0
BORDEAUX AOP "R" de Monsenac	4,4	5,2	10,0
BROUILLY AOP Réserve de Beauvoisie	4,6	6,5	12,0
BOURGOGNE AOP Frédéric Magnien	8,0	16,0	28,0

BLANCS WHITE WINES

IGP PAYS D'OC Chardonnay	4,6	7,2	13,8
IGP PAYS D'OC Saint-Clair, Sauvignon	4,6	7,2	13,8
IGP CÔTES DE GASCOGNE Elixir, Gros Manseng	5,5	9,9	17,0
SANCERRE AOP Les Châtaigniers	6,0	9,9	17,0
CHABLIS AOP Les Meurots	6,5	11,0	19,0



ROSÉS ROSE WINES

COTES DE PROVENCE AOP Soif de Pampa	4,4	5,2	10,0
ROSÉ ANJOU AOP Vignerons des Terroirs	4,4	6,0	12,0
SANCERRE AOC les Châtaigniers	6,0	9,9	17,0

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net price in euros, taxes and service included*

ENTRÉES STARTERS

ŒUF DUR , mayonnaise à la truffe <i>Hard-boiled egg, mayonnaise with truffle</i>	6,9
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ , salade mesclun et toast <i>(+2€ suppl. menu)</i> <i>Plate of smoked salmon, mesclun salad and toast (+2€ suppl. menu)</i>	9,9
OS À MOELLE , beurre persillé <i>(+2€ suppl. menu)</i> <i>Marrow bone, parsley butter (+2€ suppl. menu)</i>	10,9
ASSIETTE DE CHARCUTERIES , cornichons <i>Platter of charcuterie, pickles</i>	9,9
FOIE GRAS DE CANARD , chutney et toast <i>(+3€ suppl. menu)</i> <i>Duck foie gras, chutney and toast (+3€ suppl. Menu)</i>	11,9
POËLON D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>Pan of burgundy snails by 6 or 12</i>	par 6 : 8,9 / par 12 <i>(+3€ suppl. menu)</i> 12,9
CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS AU MIEL <i>Crispy fresh goat cheese with honey</i>	9,9
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>French onion soup</i>	9,9
TATAKI DE THON <i>(+2€ suppl. menu)</i> <i>Tuna tataki (+2€ suppl. menu)</i>	11,9

Les Salades Salads

CAESAR mesclun, tomates, poulet, œuf, anchois, parmesan, croûtons <i>mesclun, tomatoes, chicken, egg, anchovies, parmesan, croutons</i>	13,9
NIÇOISE mesclun, tomates, œuf, thon, anchois, olives, haricots verts <i>mesclun, tomatoes, egg, tuna, anchovies, olives, green beans</i>	13,9
GRECQUE mesclun, tomates, poulpe mariné, feta, concombre, oignon rouge <i>mesclun, tomatoes, marinated octopus, feta cheese, cucumber, red onion</i>	13,9
CHÈVRE CHAUD mesclun, tomates, œuf poché, pommes de terre, noix, miel, chèvre sur toast <i>mesclun, tomatoes, poached egg, potatoes, walnuts, honey, goat cheese on toast</i>	13,9

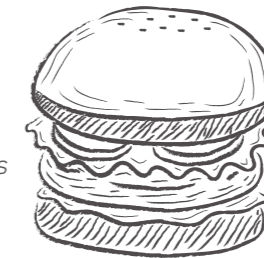
PÂTES PASTA

PÂTES AU POULET , champignons, crème <i>Chicken pasta, mushrooms, cream</i>	12,9
TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER , crème de tomate <i>Seafood tagliatelles with tomato cream</i>	14,9
PÂTES VÉGÉTARIENNES <i>Vegetarian pasta</i>	12,9
GNOCCHI ÉPINARDS , champignons, sauce tomate <i>Spinach gnocchi, mushrooms, tomato sauce</i>	13,9

PLATS MAIN COURSES

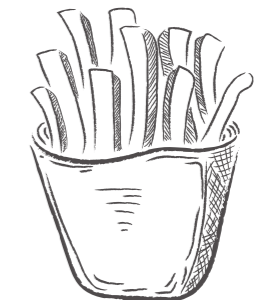
VIANDES / BURGERS MEAT / BURGERS

PIÈCE DU BOUCHER , frites maison et salade <i>(+2€ suppl. menu)</i> <i>Butcher's piece, homemade french fries and salad (+2€ suppl. menu)</i>	15,9
ENTRECÔTE GRILLÉE 300g , frites maison et salade <i>(+5€ suppl. menu)</i> <i>Grilled steak 300g, homemade french fries and salad (+5€ suppl. menu)</i>	21,9
STEAK HACHÉ, ŒUF À CHEVAL , frites maison <i>Minced steak topped with fried egg, homemade french fries</i>	15,9
TARTARE DE BŒUF , frites maison et salade <i>Beef tartare, homemade french fries and salad</i>	15,9
SUPRÊME DE POULET , frites maison <i>Chicken supreme, homemade french fries</i>	15,9
CHEESEBURGER , frites maison <i>Cheeseburger, homemade french fries</i>	SIMPLE 14,9 / DOUBLE <i>(+5€ suppl. menu)</i> 20,9
BURGER POULET PANÉ , frites maison <i>Breaded chicken burger, homemade french fries</i>	14,9
BURGER TERIYAKI , frites maison <i>Teriyaki burger, homemade french fries</i>	14,9



POISSONS FISH

FISH AND CHIPS , frites maison <i>Fish and chips, homemade french fries</i>	14,9
FILET DE BAR , haricots verts, sauce beurre blanc <i>Fillet of sea bass, green beans, beurre blanc sauce</i>	17,9
ASSIETTE DE GARNITURES AU CHOIX frites maison, haricots verts et riz basmati <i>Plate of choice of side dishes : homemade french fries, green beans and rice</i>	5,0



Menu Bistrot 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix dans la carte
Starter + Main course + Dessert, choice in the menu

Menu Enfant 11,9€ moins de 12 ans

PIZZA MARGHERITA ou POULET FRITES ou STEAK FRITES
+ 1 VERRE DE JUS FRUITS (25cl) ou COCA (25cl) + 1 BOULE DE GLACE ou CRÊPE
*Pizza Margherita or Chicken or Minced steak with french fries
+ 1 Glass of fruit juice (25cl) or Coca (25cl) + 1 Ice cream scoop or Crepe*