

# LA CAVE À VINS


## LES ROUGES

	15cl	25cl	50cl	75cl
IGP Pays d'Oc <i>Le Sudiste, Merlot Syrah</i>	5,4	9,0	18,0	26,5
IGP Pays d'Oc <i>Le Versant, Pinot Noir</i>	5,7	9,5	18,4	27,6
Côtes du Rhône AOC <i>Les 3 Garçons</i> 	6,1	9,9	19,8	29,0
Côte-de-Brouilly AOP <i>Lionel Manigand</i>	7,6	12,7	25,4	36,0
Haut-Médoc AOC <i>Victoria II</i>	6,9	11,5	22,5	33,5
Pic Saint-Loup AOP <i>Galabert</i>	8,4	14,0	28,0	41,0
Saint-Julien AOC <i>Pavillon du Glana</i>	13,0	23,0	46,0	69,0

## LES ROSÉS

IGP Cité de Carcassonne <i>Gris de Garille</i>	6,2	10,0	19,8	29,5
Côtes de Provence AOC <i>MV Presqu'île de St-Tropez, Romain Desbastides</i> 	7,1	11,9	23,8	34,0
Côtes de Provence AOC <i>Minuty Prestige</i>	10,9	18,1	35,9	52,5

## LES BLANCS

IGP Val de Loire <i>Sauvignon, Denis Bardon</i>	5,8	9,6	19,2	28,4
IGP Pays d'Oc <i>Le Sudiste, Chardonnay</i>	5,9	9,9	19,7	29,0
IGP Côtes de Gascogne <i>Élixir de Joy</i> 	6,5	10,9	21,6	32,4
Petit Chablis AOC <i>Domaine Gueguen</i>	10,4	17,3	33,8	49,9
Pouilly-Fumé AOP <i>Pierre Marchand</i>	9,7	16,2	32,4	46,5

## LES BULLES

	12cl	75cl
Champagne AOC <i>Paul Laurent</i>	12,0	70,0
Prosecco DOC	8,0	45,0



1CHR - 102025 - L - 14995

# LA ROTONDE TRINITÉ



2 place d'Estienne d'Orves  
75009 Paris

## LES APÉRITIFS

Ricard 2cl	5,1
Martini <i>rouge ou blanc</i> 5cl	5,5
Campari / Porto / Suze 5cl	5,5
Americano maison 8cl	9,0
Kir 14cl	6,5
Kir Royal 12cl	13,0
Negroni 10cl	12,0
Aperol Spritz 15cl	10,0
Campari Spritz 15cl	12,0
Hugo / Limoncello Spritz 15cl	12,0
<b>WHISKIES</b>	
J & B - Rare Blended 4cl	8,0
Chivas Regal 12 ans Blended	9,5
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	8,5
Jameson Irish	8,5
Four Roses Bourbon	9,0
Talisker Single Malt	13,0

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zero, Perrier 33cl	5,5	Thé glacé maison 25cl	6,5
Orangina 25cl	5,5	Café / Chocolat frappé 40cl	6,0
Vittel 25cl	4,7	Crème glacé 40cl	7,5
Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	5,2	Lait froid 25cl	4,5
Ginger beer 25cl	5,2	Milkshake 40cl	10,5
Limonade ou Diabolo 25cl	5,0	Tous les parfums de nos glaces	
Red bull 25cl	7,0	<b>EAUX MINÉRALES</b>	
Jus et Nectar de fruit 25cl	5,4	servies uniquement en restauration	
Tomate, Abricot, Orange, Pomme,		si servies hors restaurant +2€	
Cranberry, Tomate, Ananas,		Vittel 50cl	5,7 100cl 7,7
Passion, Mangue		Eau de Perrier 50cl	5,7 100cl 7,7
Fruits frais pressé 20cl 6,5 40cl 12,0			
Orange ou Citron			

## LES BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
Kanterbrau	5,1	8,9
Panaché / Moncaco	5,1	8,9
IPA Demory	5,7	9,5
Grimbergen Blonde	6,0	11,0
1664 Blanche	6,0	11,0
Bière du Moment	6,0	11,0
Picon Bière	5,6	9,4
<b>BOUTEILLE</b>		
Desperados 33cl		7,0
Corona 33cl		7,0
Heineken 25cl		5,5
La Chouffe 33cl		7,0
1664 0.0 sans alcool 33cl		6,5
Cidre Bolée d'Armorique Brut 27,5cl		6,5

## LES COCKTAILS

contiennent minimum 4cl d'alcool

Mojito rhum bacardi, angostura, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, limonade	12,0
Mojito Passion rhum bacardi, menthe fraîche, citron vert, limonade, fruit de la passion	13,0
Royal Mojito rhum bacardi, menthe fraîche, citron vert, limonade, champagne	14,5
Piña Colada rhum bacardi, jus d'ananas, lait, sirop de coco	12,0
Mama Lova jus d'ananas, cointreau, amaretto, crème de cassis	13,0
Sex on the Beach vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry	12,0
Espresso Martini vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso	12,0
Margarita tequila, cointreau, citron	12,0
Moscow Mule vodka, citron vert, sucre de canne, ginger beer	12,0
Cosmopolitan vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry	12,0
Long Island Iced Tea rhum bacardi, vodka, tequila, gin, cointreau, coca-cola, jus de citron vert	14,0
Daiquiri rhum bacardi, sucre de canne, jus de citron vert	12,0
Daiquiri Passion rhum bacardi, jus de passion, sucre de canne, jus de citron vert	13,0
Gin Fizz gin citron vert, sucre de canne limonade	12,0
Bêtise d'Élise rhum bacardi, citron vert, menthe fraîche, sirop de violette, jus de cranberry	12,5
Basil Smash gin, jus de citron vert, feuille de basilic, sucre de canne	12,0
Un Été à Paris vodka, citron vert, framboise, sucre de canne, basilic	12,0
Bloody Mary vodka, jus de citron, sauce anglaise, sel de céleri, jus de tomate, tabasco	12,0
Porn Star Martini vodka, passion, sirop de vanille, passoà, citron vert, shot de prosecco	14,5
Caipirinha sucre de canne, citron vert et cachaça	12

## LES MOCKTAILS 40cl

Virgin Mojito	sucre, citron vert, menthe fraîche, limonade	9,0
Virgin Colada	jus d'ananas, sirop de coco, lait	9,0
Lady Colada	jus d'ananas, jus de fraise, sirop de coco, lait	9,0
Tutti Frutti	mangue, passion, fraise, ananas	9,0
Ginger Isle	sirop de vanille, ginger beer, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade	9,0

## LES ALCOOLS 4cl

Rhum Diplomatico	12,5
Rhum Don Papa	12,5
Gin Bombay Sapphire	9,0
Grand-Marnier Cordon Rouge	8,0
Cointreau	8,0
Baileys	8,0
Vodka Absolut	8,0
Supplément Soda	25cl 3,0

## LES DIGESTIFS 4cl

Cognac VS	9,2
Cognac VSOP	10,5
Armagnac	9,2
Calvados	9,2
Limoncello, Amaretto	8,5
Get 27, Get 31	8,5
Eaux-de-Vie	8,5
La Vieille Prune de Souillac	8,5


## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso FLORIO	3,0	Thés Comptoirs RICHARD	5,2
Café noisette	3,2	Ceylan, Jardins de Darjeeling	
Café allongé	3,0	Grand Earl Grey, Fruits Rouges,	
Décaféiné	3,0	Vanille-caramel, Rooibos aux épices,	
Café crème	5,5	Vert à la Menthe, Vert Sencha,	
Double espresso	6,0	Vert au Jasmin	
Chocolat chaud	5,5	Tisanes Comptoirs RICHARD	5,2
Lait chaud miel ou vanille	5,1	Camomille, Tilleul, Verveine,	
Cappuccino	7,0	Verveine-menthe	
Café ou Chocolat Viennois	7,0	Vin chaud	20cl 7,5
Mokaccino	9,0	Grog au rhum	4cl d'alcool 7,5
		Irish Coffee Jameson	4cl 12,0
		French Coffee au Cognac	4cl 14,0

Pot de lait +0,50

 biologique

## LES ENTRÉES

Œufs	 mayonnaise maison au wasabi ou nature	8,0
Terrine de campagne artisanale de la "Maison Mas"	pain toasté	9,2
Gravlax de saumon maison	à l'aneth, crème aux fines herbes, pain toasts	16,7
Belle tranche de foie gras de canard maison	et son chutney figues (100gr)	22,0
Soupe à l'oignon		11,8
Escargots	les 6 9,0 les 12 18,0	


## LES SALADES

César Trinité	20,6
Salade romaine, poulet croustillant, croûtons, œuf dur bio, tomates cerises, parmesan, sauce César maison	
Mr Seguin	22,3
Toast de chèvre chaud, sur pain au levain tartiné d'oignons confits, jambon Serrano, tomates confites, pomme granny Smith, miel d'acacia, et pignons de pins torréfiés	
Salade Healthy "Poke Bowl"	21,7
Avocat mariné, tomates anciennes, mélange de graines, riz sauvage, carottes jaunes et vinaigrette exotique	

## LES PLANCHES

Planche de Charcuterie ou Fromage ou Mixte  
XXL 37,00 / Normale 22,0

## LES SNACKS garnis de frites et salade / Croque façon tartine

Camembert rôti « thym et miel »	17,5
Croque à la Parisienne	jambon blanc, comté 15,5
Croque en Scène	crème de tartufata, jambon truffé et tomates séchées 18,5
Croque chèvre et saumon gravlax maison	17,5
Supplément Œuf	 1,5

## LES PLATS

Suprême de poulet jaune	24,6
<i>Jus réduit au citron combawa et vanille, riz sauvage</i>	
Tartare de bœuf Charolais au couteau - préparé ou non	21,4
<i>Salade et frites maison</i>	
Burger et Tradition	23,0
<i>Pain burger artisanal, compoté d'oignons, tranche de lard fumé, steak haché français, Saint-Nectaire fermier, sauce choron</i>	
Filet de bar rôti	26,5
<i>Beurre d'escargot et câpres, polenta aux olives noires et tomates grappes confites</i>	
Saucisse au couteau	20,6
<i>Confit d'oignons, sauce Roquefort et sa purée maison</i>	
Lasagne d'agneau	20,5
<i>aux légumes grillés maison</i>	
Tajine Végétarienne	19,5
<i>Supplément poulet mariné +4€ Légumes de saison et fruits secs aux épices douces, semoule, zestes de citron vert</i>	
Confit de canard du "Manoir Alexandre"	23,5
<i>Pommes de terre sautées à l'ail</i>	
Linguine à la crème de tartufata	19,8
<i>tomates séchées</i>	

## LES FROMAGES

Emmental, Camembert, Cantal, Roquefort, Saint-Nectaire, Chèvre  
Le Mono 6,0 / Le Duo 9,0 / Le Trio 13,0  
Le Complet Assortiment de fromages 19,5

## LES DESSERTS

La Belle Profiterole au chocolat	10,0
Tartelette sablée citron et basilic	11,2
Mousse au chocolat "Valrhona"	9,5
Tarte des demoiselles Tatin	11,5
<i>glace vanille Bourbon</i>	
Cheesecake	10,5
<i>citron et vanille, coulis passion</i>	
Café Gourmand	9,5
Thé Gourmand	12,0

## LES CRÊPES

Sucre	6,0
Nutella	6,0
Miel	6,0
Confiture de fraise ou d'abricot	6,0
Nutella banane ou Nutella amandes	8,0
"La Rotonde"	9,0
<i>Nutella, banane, glace vanille et sauce chocolat</i>	
Flambée au Grand-Marnier	9,0
"La Bretonne"	9,0
<i>caramel au beurre salé et glace vanille</i>	
Supplément Boule de glace 2€50 / Chantilly 2€	

## LES GLACES

### GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Vanille, Chocolat, Fraise, Café,  
Caramel au beurre salé, Framboise...

1 boule 4,5 / 2 boules 8,5 / 3 boules 12,0

Chocolat ou Café Liégeois	12,5
<i>trio glace chocolat ou café, chantilly, amandes, sauce chocolat ou café</i>	
Dame Blanche	12,5
<i>trio de boules vanille, chantilly, amandes, sauce chocolat</i>	
Coupe Colonel	12,5
<i>trio de boules citron, vodka</i>	

Prix nets en euros. Taxes et service compris.  
CB minimum de 10 €. Les chèques ne sont plus acceptés.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.