

# LA CAVE À VINS

15cl 25cl 50cl 75cl

## LES ROUGES

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 moelleux</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

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	rouge ou blanc 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>	4cl	
J & B - Rare	Blended	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 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 BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zero, Perrier	33cl	5,5
Orangina	25cl	5,5
Vittel	25cl	4,7
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	5,2
Ginger beer	25cl	5,2
Limonade ou Diabolo	25cl	5,0
Red bull	25cl	7,0
Jus et Nectar de fruit	25cl	5,4
Tomate, Abricot, Orange, Pomme, Cranberry, Tomate, Ananas, Passion, Mangue		
Fruits frais pressé	20cl	6,5
Orange ou Citron		12,0

  

<b>EAUX MINÉRALES</b>	
servies uniquement en restauration si servies hors restaurant +2€	
Vittel	50cl 5,7 100cl 7,7
Eau de Perrier	50cl 5,7 100cl 7,7

# LES COCKTAILS

contiennent minimum 4cl d'alcool	
Mojito	rhum bacardi, angostura, sucre de canne, 12,0 citron vert, menthe fraîche, limonade
Mojito Passion	rhum bacardi, menthe fraîche, 13,0 citron vert, limonade, fruit de la passion
Royal Mojito	rhum bacardi, menthe fraîche, 14,5 citron vert, limonade, champagne
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, 12,0 jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry
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, 14,0 coca-cola, jus de citron vert
Daïquiri	rhum bacardi, sucre de canne, jus de citron vert 12,0
Daïquiri 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'Elise	rhum bacardi, citron vert, menthe fraîche, 12,5 sirop de violette, jus de cranberry
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, 12,0 sel de céleri, jus de tomate, tabasco
Porn Star Martini	vodka, passion, sirop de vanille, 14,5 passoà, citron vert, shot de prosecco
Caipirinha	sucre de canne, citron vert et cachaça 12

## LES MOCKTAILS 40cl

Virgin Mojito	sucré, 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	Cognac VS	9,2
Rhum Don Papa	12,5	Cognac VSOP	10,5
Gin Bombay Sapphire	9,0	Armagnac	9,2
Grand-Marnier Cordon Rouge	8,0	Calvados	9,2
Cointreau	8,0	Limoncello, Amaretto	8,5
Baileys	8,0	Get 27, Get 31	8,5
Vodka Absolut	8,0	Eaux-de-Vie	8,5
Supplément Soda 25cl	3,0	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	5,2
Café allongé	3,0	Grand Earl Grey, Fruits Rouges,	
Décafeiné	3,0	Vanille-caramel, Rooibos aux épices,	
Café crème	5,5	Vert à la Menthe, Vert Sencha	
Double expresso	6,0	Tisanes Comptoirs RICHARD	5,2
Chocolat chaud	5,5	Camomille, Tilleul, Verveine,	
Lait chaud miel ou vanille	5,1	Verveine-menthe	
Cappuccino	7,0	Vin chaud 20cl	7,5
Café ou Chocolat Viennois	7,0	Grog au rhum 4cl d'alcool	7,5
Mokaccino	9,0	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 <i>Jus réduit au citron combawa et vanille, riz sauvage</i>	24,6
Tartare de bœuf Charolais au couteau - préparé ou non <i>Salade et frites maison</i>	21,4
Burger et Tradition <i>Pain burger artisanal, compoté d'oignons, tranche de lard fumé, steak haché français, Saint-Nectaire fermier, sauce choron</i>	23,0
Filet de bar rôti <i>Beurre d'escargot et câpres, polenta aux olives noires et tomates grappes confites</i>	26,5
Saucisse au couteau <i>Confit d'oignons, sauce Roquefort et sa purée maison</i>	20,6
Lasagne d'agneau aux légumes grillés maison	20,5
Tajine Végétarienne <i>Supplément poulet mariné +4€</i> <i>Légumes de saison et fruits secs aux épices douces, semoule, zestes de citron vert</i>	19,5
Confit de canard du "Manoir Alexandre" <i>Pommes de terre sautées à l'ail</i>	23,5
Linguine à la crème de tartufata <i>tomates séchées</i>	19,8

## LES FROMAGES

Emmental, Camembert, Cantal, Roquefort, Saint-Nectaire, Chèvre
Le Mono 6,0 / Le Duo 9,0 / Le Trio 13,0
Le Complet <i>Assortiment de fromages</i> 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 <i>glace vanille Bourbon</i>	11,5
Cheesecake <i>citron et vanille, coulis passion</i>	10,5
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" <i>Nutella, banane, glace vanille et sauce chocolat</i>	9,0
Flambée au Grand-Marnier	9,0
"La Bretonne" <i>caramel au beurre salé et glace vanille</i>	9,0

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

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.