

- SERVICE AU COMPTOIR -

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

MENU



Côté Terre

CROQUETAS CREMEUSE	12	PIECE DE COCHON LA RONDA	19
JAMBON - XIPIRON - CÈPE OU BOEUF (8PCS)		MARINÉ AUX ÉPICES ANDALOUSES - 300G	
GRILLED CHEESE TARTUFATA	16	PIECE DE BOEUF	24
TORTILLA A L'OIGNON	8	ENTRECÔTE - 300G	
CAPARCIO DE TOMATES BURRATA	17	CROUSTI DE POULET	10
ASSORTIMENT DETOMATES ANCIENNES		FITES MAISON	5

Côté Mer

XIPIRONS EN PERSILLADE	12	GAMBAS FLAMBEES	18
RABAS	12	MORUE A L'AIL ET HUILE D'OLIVE	8

Les Planches

SELECTION IBERIQUE	18
JAMBON CEBO - SAUCISSON - CHORIZO - PATÉ AU PIMENT D'ESPELETTE - PAN CON TOMATE	
JAMBON IBERIQUE CEBO	16
PAN CON TOMATE	
CECINA DE LEON	18
BOEUF SÉCHÉ FUMÉ - PAN CON TOMATE	
DUO DE FROMAGES	12
TOME DE VACHE - BREBIS - CONFITURE DE CERISE	

Les Tartinables

RICOTTA CITRON	8
RICOTTA - ZESTE DE CITRON - HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	
HOUMOUS	8
POIS CHICHE - PAPRIKA FUMÉE - CUMIN - HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	
CAPONATA	8
AUBERGINE - TOMATE - OLIVE NOIRE - CAPRE - CÉLERI - VINAIGRE DE CIDRE - HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	
TAPENADE D'OLIVE VIOLETTE	8
OLIVES GRECQUES KALAMATA	

Douceurs

CROQUETAS AU CHOCOLAT x4	7	GATEAU BASQUE	7
GLACE - MAISON DEZAMY	6	FROISSÉ A LA FLEUR D'ORANGER	7
VANILLE - CHOCOLAT - PISTACHE - FLEUR D'ORANGER (2 BOULES AU CHOIX)		FAIT MAISON - AVEC 1 BOULE DE GLACE FLEUR D'ORANGER	

PAELLA & ARROZ



SUR RESERVATION*

Chez nous, paellas et arroz sont plus que des plats :
ce sont des moments à partager.
Inspirés de la tradition espagnole, revisités par notre chef Bruno,
ces riz cuisinés façon *arroz seco* se savourent au centre de la
table, fondants, parfumés, et toujours dans la bonne humeur.

PAELLA LA RONDA

22

RIZ D'ARAGON - POULET - GAMBAS - XIPIRONS - CHORIZO -
POIVRONS - MOULES - SOFRITO - BOUILLON MAISON

ARROZ A L'ENCRE DE SEICHE

18

RIZ D'ARAGON - XIPIRONS - ENCRE DE SEICHE - CHORIZO -
POIVRONS - SOFRITO - BOUILLON MAISON

ARROZ CARNE

18

RIZ D'ARAGON - JOUE DE COCHON CONFITE - RIBS -
CHORIZO - SOFRITO - BOUILLON MAISON

ARROZ POISSON & CRUSTACÉS

26

RIZ D'ARAGON - LANGOUSTINES - GAMBAS - XIPIRONS -
LOTTE - PALOURDES - COQUES - MOULES - SOFRITO -
BOUILLON DE CRUSTACÉS MAISON

***MINIMUM 24H A L'AVANCE**
AU 06 03 19 91 77



BOISSON

APERITIFS ET COCKTAILS

Cocktails

LA RONDA	10
VODKA - CITRON VERT - BASILIC	
EXPRESSO MARTINI	11
OPTION DÉCA	
PALOMA	11
TEQUILA - KASKAD TONIC PAMPLEMOUSSE MÉLISSE SEL DE GUÉRANDE	
BUBBLY MARY LA RONDA	11
VODKA - KASKAD TONIC TOMATE CITRON BASILIC	

SPRITZ - APEROL	9
SPRITZ - SAINT GERMAIN	11
MOJITO	10
CAIPIRINHA	10
MOSCOW MULE	11
KENTUKY MULE	11

Les Gins

BOMBAY	9
FRAICHEUR CITRONNÉE	
HENDRICK'S	11
FLORAL - TOUCHE DE CONCOMBRE VODKA KASKAD TONIC CONCOMBRE FENOUIL PIMENT DE CAENNE	
MARE CAPRI	13
NOTES DE MÉDITERRANÉE - CITRON DE CAPRI - ROMARIN	
LAPURDI	13
GIN BASQUE - AGRUMES - PIMENT D'ESPELETTE	
MONKEY 47	14
47 BOTANIKUES POUR L'EXCELLENCE	

Bières

A la pression

	25 CL	50 CL
BUDWEISER BLONDE 5%	3,90	7,50
BELHARRA BLONDE 5%	4,20	8
BELHARRA BLANCHE 5%	4,50	8,50
BELHARRA IPA 6%	4,50	8,50
CIDRE KUELA DEMI SEC 4%	4,50	

A la bouteille

	33 CL
BELHARRA BLONDE 5%	5,20
BELHARRA AMBREE 5%	5,50
CORONA 4,5%	6
CORONA CERO 0,0%	6
SANS ALCOOL	

Alcools & Digestifs

RICARD 4CL	5
JACK DANIELS 5CL	7
RHUM 5CL	7
VODKA 5CL	7
BAILEY'S 4CL	5
GET 27 6CL	6
MANZANA 6CL	6
PATXARAN 6CL	6
COGNAC 4CL	8
ARMAGNAC 4CL	8

SANGRIA 5



LES SOFTS

Pause fraîcheur

SIROP A L'EAU GRENADINE, PÊCHE, CITRON, MENTHE	2,20
DIABOLO	3,70
LIMONADE OGEU	3,50
ORANGE MANDARINE PETILLANTE LE PRESOIR DU PAYS BASQUE	4
EUSKOLA (COCA LOCAL) CLASSIQUE OU ZÉRO	4
FUZETEA PECHE	4
JUS PRESOIR DU PAYS BASQUE ORANGE, POMME, POMME-FRAMBOISE, ANANAS	4,50

Pause tonique

GINGER BEER KASKAD	4
TONIC KASKAD ORIGINAL PAMPLEMOUSSE TOMATE CONCOMBRE	4

Boissons chaudes

EXPRESSO	1,50
ALLONGE	
DECAFEINE	
NOISETTE	
DOUBLE EXPRESSO	2,90
PETIT CREME	3
GRAND CREME	3,90
THE OU INFUSION	3,80
GRAND CHOCOLAT CHAUD	3,80
CAPPUCCINO	4
LATTE CHAUD OU FROID - OPTION LAIT D'AVOINE	4
CHAI LATTE CHAUD OU FROID - OPTION LAIT D'AVOINE	4
MATCHA LATTE CHAUD OU FROID - OPTION LAIT D'AVOINE	4

L'eau

OGEU PLATE

50 CL	4
1L	5

OGEU GAZEUSE

50 CL	4
1L	5
INTENSE 33 CL	3,50





VINS

CAVE A VINS

Les blancs

LES AUBAINES DE GOUPIL CÔTE DE GASCogne - IGP - SEC - 75CL	21
LES AUBAINES DE GOUPIL CÔTE DE GASCogne - IGP - MOELLEUX - 75CL	5 26
MISIVA LE M RUEDA - DO - SEC - 75CL	24
PERROFLAUTA RIOJA - DOC - SEC - 75CL	4,5 24
AMA LUR NAVARRA - DO - CHARDONNAY SEC - 75CL	5 25
PARLEZ VOUS LA LOIRE ? VAL DE LOIRE - IGP - CHARDONNAY MELON SEC - 75CL	5,5 26
FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHONE - AOC - SEC - 75CL	27
LA CHABLISIENNE CHABLIS LE FINAGE - AOC - BOURGOGNE SEC - 75CL	6,5 35

Les rosés

BRISE MARINE MÉDITERRANÉE - IGP - 75CL	4 20
GRIS BLANC - GERARD BERTRAND PAYS D'OC - IGP - 75CL	4,5 22
CHATEAU ROUET PROVENCE - AOC - 75CL	5 26
SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE CRU CLASSÉ AOC PROVENCE - 75CL - BIO	6 32

Les rouges

CAMAS PAYS D'OC - IGP - MERLOT - 75CL	4 20
FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHONE - AOC - RESERVE - 75CL	5 25
LES PARCELLES HAUTE VALLÉE DE L'AUDE - IGP - 75CL	26
DOMAINE PRADELLE CROZES HERMITAGE - AOC - 2023 - 75CL	5,5 30
GERARD BERTRAND PIC SAINT LOUP - AOP - 2023 - 75CL	32
CHATEAU BOYRIEN GRAVES - AOC - 2022 - 75CL	28
L'OURSE DE HAUT NOUCHET PESSAC LEOGNAN - AOC - 2020 - 75CL	32
TEMPRANILLO TUNANTE RIOJA - DO - 75CL	21
AZABACHE RIOJA - DOC - 2022 - 75CL	4,5 24
LUIS CANAS RIOJA - RESERVA - DOC - 2018 - 75CL	6,5 35
A CAPPELA RIBERA DEL DUERO - DO - 2023 - 75CL	29

Les bulles

PROSECCO	24
MOET & CHANDON	80

