

**OUVERT  
DU LUNDI  
AU DIMANCHE  
DE 6H À 21H**

# La Rotonde

DEPUIS 1894

★ 2 BOULEVARD GAMBETTA • 11100 NARBONNE • TÉL : 09 71 21 26 62



## BISTROT & RESTAURANT | LA CARTE

### Honduras, terre de café

**Dans ce pays qui compte seulement 9 millions d'habitants, plus de 60 % des terres agricoles sont destinées à la culture du café.**

La plupart d'entre elles se situent sur les flancs montagneux du pays, généralement au-dessus de 1000 mètres d'altitude. Alors que la banane a longtemps été la ressource agricole la plus importante pour le Honduras, dans les années 2000, une mutation s'opère et l'histoire du café prend forme. La culture de ce produit évolue et s'impose.

Les Honduriens s'attachent au café et tissent une relation étroite avec la boisson. Ainsi, à l'heure actuelle, on dénombre plus de 100 000 petits producteurs de café installés dans le pays. La grande majorité du café cultivé est de variété Arabica, exploitée dans des régions spécifiques du Honduras, où les conditions climatiques et géographiques sont les meilleures pour cette variété. D'ailleurs, notre café Bio, 100% Arabica du Honduras provient de 15 régions différentes du pays et nous avons choisi 3 cépages uniquement Arabica : le

Bourbon, le Catuai et le Caturra. Alors que le Honduras développe avec passion la culture de ses plantations de café, le pays doit faire face aux conséquences du changement climatique.

En 2012-2013, les agriculteurs essuient une épidémie sans précédent, un champignon nommé « rouille-orangée du café » dévaste des milliers de plantations, les arbres sont coupés jusqu'à la souche. Si le climat est en cause, les méthodes de culture inadaptées font également partie des raisons qui expliquent peut-être la moins bonne résistance des caféiers. Un constat fascinant est alors fait à l'issue de cette crise : seules les cultures biologiques ont été épargnées par le champignon. L'explication ? Quand on a laissé vivre la vie microbologique, sans utilisation de pesticides de synthèse, le sol a été en mesure de protéger l'arbre grâce à son efficace système de défenses naturelles. Les Honduriens sont devenus amateurs de café sur le tard ! Aussi étonnant que cela puisse paraître,



ils ont d'abord été exportateurs, bien avant d'être consommateurs de notre boisson favorite.

Depuis peu, de plus en plus de bars à café ouvrent et les jeunes deviennent aussi coffee-maniacs que nous. Dans les lieux qui servent notre boisson adorée, les cafés proposés sont tous fraîchement torréfiés et moulus.

### FORMULE PETIT DÉJEUNER

**7,70€**

- Grande boisson au choix
- Viennoiserie au choix
- Jus de fruits au choix

Formule avec tartine de pain : +1,00€

### 3 CAFÉS AU CHOIX + DÉCAFÉINÉ



**Illy (corsé), Lavazza (velouté),  
Lavazza Bio (à découvrir)**

## BOISSONS Chaudes

Espresso ou Ristretto	1,70
Noisette (crème de lait)	1,80
Allongé	1,90
Crème (crème de lait)	2,40
Double	3,20
Grand Crème (crème de lait)	3,70
Arrosé supplément	1,50

**3,80€ JUS DE FRUITS NATURELS**  
*Orange, Pamplemousse, Citron*

**3,50€ JUS DE FRUITS PAGO**

**1,50€ VIENNOISERIES**

**2,50€ TARTINES**  
*Beurre et confiture*

Cappuccino (au lait)	4,20
Cappuccino (chantilly)	6,50
Latte	3,90
Latte macchiato	4,90

### Chocolats

*Pastilles pâtisseries 70% de cacao*

Simple	1,80
Moyen	3,00
Grand	3,50
Chocolat Viennois	6,50

### Thés & infusions

Faites votre choix sur notre carte Whittington **3,30**

### Lait

Petit broc	0,50
Grand broc	1,50
Verre de lait	2,00

## BOISSONS FRAÎCHES

**SODAS** ..... 3,50  
Coca, Coca light, Coca «0», Schweppes  
Tonic Schweppes Argumes, Orangina, Ice  
Tea, Cacolac, Red Bull, Diabolo

Limonade ..... 2,50

**JUS DE FRUITS PAGO** ..... 3,50  
Orange, Citron vert, Mangue, Pomme,  
Poire, Fraise, Abricot, ACE, Ananas,  
Pamplemousse, Pêche, Tomate

**EAUX**  
25cl / 3,50 ..... 50cl / 4,50 ..... 100cl / 4,90

Vittel ..... (25, 50 et 100cl)

Vichy St Yorre ..... (25cl)

San Pellegrino ..... (50 et 100cl)

Perrier 33cl ..... 3,50

Supplément sirop ..... 0,20

**SIROPS À L'EAU** ..... 2,70

Menthe, Menthe glaciale, Fraise, Cerise,  
Grenadine, Cassis, Kiwi, Violette, Coquelicot,  
Citron, Banane, Orgeat, Anis, Orange,  
Pêche, Pulco citron, Pulco Orange ...

## ENTRÉES KEMIAS NOS SPÉCIALITÉS

### 3 variétés au choix

Petites : 6,90€ | Grandes : 9,90€

### 6 variétés au choix

Petites : 11,90€ | Grandes : 13,90€

### 9 variétés au choix

Petites : 16,90€ | Grandes : 19,90€

### 12 variétés au choix

Petites : 20,90€ | Grandes : 25,90€

## SERVIES AVEC NOS PAINS MAISON Challah & pita

Portion Supplémentaire . . . . . 1,00

### #1 LE HOUMOUS

Incontournable dans le mezzé, compose de purée de pois chiche et cumin

### #2 TZATZIKI

Concombre, menthe, yaourt, petit tour en Grèce

### #3 LENTILLES BELUGA

Histoire d'un héritage : la lentille verte, sucrine, oignons, citron

### #4 DIP DE L'HARICOT À L'AIL

À tartiner, crème de haricots blanc épicés

### #5 CAROTTES AU CUMIN

Carottes croquantes aux épices, note sucrée/salée

### #6 KTIPI TI

La fraîcheur de la fêta, du poivron et de la menthe

### #7 LA COCAS

Petit chausson farci à la viande hachée de boeuf et aux épices douces et savoureuses

### #8 GRAINES DE JORDANIE

Salade de pois chiche croquants aux oignons

### #9 FEUILLES DE VIGNES

Riz persillé enrobé d'une feuille de vigne marinée, et son huile relevée

### #10 ZAALOUK

Délicieuse composée de tomates et d'aubergines aux épices

### #11 DIP DE COURGETTES

À tartiner: courgettes et fromage frais et une subtile pointe d'amande

# NOS FORMULES

## PLAT + DESSERT 10,50€

- Croque ou tartine ou quiche ou pizza au choix
- Tarte au pomme ou fondant au chocolat maison ou gaufre au sucre ou 2 boules de glace

## ENTRÉE + PLAT 11,90€

- Assiette Kemias (3 petites au choix) ou 4 huîtres
- Croque ou tartine ou quiche ou pizza au choix

## ENTRÉE + PLAT+ DESSERT 15,90€

- Assiette de Kemias (3 petites au choix) ou 4 huîtres
- Croque ou tartine ou quiche ou pizza au choix
- Tarte au pomme ou fondant au chocolat maison ou gaufre au sucre ou 2 boules de glace

## ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE . . . . . 7,50

### PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuterie et fromage . . . . . 14,90

### LES HUÎTRES BELLES DE THAU



Par 4 . . . . . 6,00  
Par 6 . . . . . 9,00  
Par 8 . . . . . 12,00  
Par 12 . . . . . 18,00

## PLATS CHAUDS

### CROC MONSIEUR, L'ORIGINAL . . . . . 6,20

Jambon blanc, bechamel, emmental râpé, sa salade d'accompagnement, sélection du chef

CROC SAUMON MAISON . . . . . 6,50

Saumon gravlax, brousse au citron et ciboulette, béchamel maison, emmental râpé

TARTINE RUSTIQUE . . . . . 6,50

Tranche de pain garnie d'une sauce cressonnette à la crèmeagrémentée de dés de tomates et d'oignons, rondelles de chèvre, sélection du chef

TARTINE VEGGIE . . . . . 6,20

Tranche de pain, nappée d'une sauce tomate épicée, garnie d'un mélange de légumes grillés, sélection du chef

QUICHE LORRAINE MAISON 6,20

Appareil à quiche, lardons sur pâte brisée.

### QUICHE POULET CURRY MAISON . . . . . 6,50

Appareil à quiche au curry, lamelles de poulet fumé, pignons juste poêlés, sur pâte brisée

PART DE PIZZA . . . . . 6,20

Jambon maison, sauce tomate origan, champignon frais, jambon blanc, emmental râpé

Tous nos plats (hors charcuterie) sont accompagnés d'une salade « mélange jeunes pousses » avec vinaigrette maison

## EXTRAS

SALADE ROTONDE  
AU GRÈS DU MARCHÉ . . . . . 7,90

SANDWICHES . . . . . 6,90

Sur place ou à emporter, pain entier :  
Jambon / jambon cru / charcuterie avec salade, cornichons et beurre

## DESSERTS

Tarte aux pommes . . . . . 4,90

Fondant au chocolat . . . . . 4,90

La gaufre au sucre . . . . . 4,90

 la gaufre nutella . . . . . 5,50

La boule de glace . . . . . 2,50

Coupes glacées . . . . . 7,50

Supplément chantilly . . . . . 1,00

## ENTRÉES KEMIAS

### 3 variétés au choix

Petites : 6,90€ | Grandes : 9,90€

### 6 variétés au choix

Petites : 11,90€ | Grandes : 13,90€

### 9 variétés au choix

Petites : 16,90€ | Grandes : 19,90€

### 12 variétés au choix

Petites : 20,90€ | Grandes : 25,90€

## SERVIES AVEC NOS PAINS MAISON

### Challah & pita

Portion Supplémentaire . . . . . 1,00

### #1 LE HOUMOUS

Incontournable dans le mezzé, compose de purée de pois chiche et cumin

### #2 TZATZIKI

Concombre, menthe, yaourt, petit tour en Grèce

### #3 LENTILLES BELUGA

Histoire d'un héritage : la lentille verte, sucrine, oignons, citron

### #4 DIP DE L'HARICOT À L'AIL

À tartiner, crème de haricots blanc épicés

### #5 CAROTTES AU CUMIN

Carottes croquantes aux épices, note sucrée/salée

### #6 KTIPI TI

La fraîcheur de la fêta, du poivron et de la menthe

### #7 LA COCAS

Petit chausson farci à la viande hachée de boeuf et aux épices douces et savoureuses

### #8 GRAINES DE JORDANIE

Salade de pois chiche croquants aux oignons

### #9 FEUILLES DE VIGNES

Riz persillé enrobé d'une feuille de vigne marinée, et son huile relevée

### #10 ZAALOUK

Délicieuse composée de tomates et d'aubergines aux épices

### #11 DIP DE COURGETTES

À tartiner: courgettes et fromage frais et une subtile pointe d'amande

### #12 CROC AUBERGINE

Plat d'aubergine, panure de parmesan et épices, le tout frit

## ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE . . . . . 7,50

### PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuterie et fromage . . . . . 14,90

### LES HUÎTRES BELLES DE THAU



Par 4 . . . . . 6,00  
Par 6 . . . . . 9,00  
Par 8 . . . . . 12,00  
Par 12 . . . . . 18,00

### Salade du chef

Salade repas au grès de la saison . . . . . 9,90

## BURGER MAISON

### Garniture au choix

BURGER D'AUBRAC . . . . . 14,90

Béarnaise, ketchup de betterave au piment d'espelette cheddar, oignon, concombre et cornichon pickles, roquette, tomate ancienne, poivre du moulin, fleur de sel de Gruissan, salade iceberg ou sucrine.

BURGER SAUMON . . . . . 13,90

Pain à l'encre de seiche et aux algues, gravlax maison, anchois, échalottes, huile d'olives et citron, légumes au wok et soja, salade aux herbes du jardin, crème tzatziki

BURGER TANDOORI . . . . . 12,90

Mélange salade, poulet mariné aux épices tandoori, oignons, tomate, sauce curry

BURGER DE SAISON . . . . . 15,90

Sélection du chef au gré des produits de saisons

CORNET DE FRITES MAISON . . . . . 4,50

omme de terre bintje

## EXTRAS

ASSIETTE DE FROMAGE . . . . . 6,50

### CARPACCIO SAUMON EN GRAVLAX, CRÈME CITRON . . . . . 9,80

ENTRECÔTE DE BŒUF . . . . . 18,90

Viande Aubrac 300g avec garniture

## GARNITURES

- Pommes de terre Binge en frites cuites à la graisse de bœuf
- Pommes de terre Binge en frites cuites à la graisse de bœuf mode tandoori
- Pommes de terre Binge écrasées en purée au beurre baratte.

Tous nos plats (hors charcuterie) sont accompagnés d'une salade « mélange jeunes pousses » avec vinaigrette maison

## DESSERTS

Gaufre nature ou sucre . . . . . 4,50

HORS FORMULE

Gaufre nutella . . . . . 5,50

Tarte fine aux pommes coulis de Caramel & chantilly . . . . . 4,90

Fondant au chocolat & sa crème anglaise . . . . . 4,90

Mini crêpe chantilly glace & sucre . . . . . 4,90

La boule de glace . . . . . 2,50

Coupes glacées . . . . . 7,50

Café gourmand . . . . . 6,50

Supplément chantilly . . . . . 1,00

# NOS FORMULES

## PLAT + DESSERT 17,50€

- Burger de votre choix
- Desert au choix ou 2 boules de glace

## ENTRÉE + PLAT 18,50€

- Assiette Kemias (3 petites au choix) ou 4 huîtres
- Burger de votre choix

## ENTRÉE + PLAT+ DESSERT 23,50€

- Assiette Kemias (3 petites au choix) ou 4 huîtres
- Burger de votre choix
- Desert au choix ou 2 boules de glace

# SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



**Chips violettes, tapenade, coulis de tomate ou huître**

## NOS VINS

### ROUGES

Les clos des Paulliles . . . . .	35,00
<i>AOP Collioures</i>	
Les Mégolithes 2016 . . . . .	35,00
<i>AOP Fitou - Domaine Bertrand Berger</i>	
Origines 2015 . . . . .	20,00 (50CL)
<i>AOP Fitou - Domaine Bertrand Berger</i>	
Patz & Amor . . . . .	21,00
<i>AOP Corbières - Domaine de Sainte Lucie d'Aussou</i>	
Le Moulin . . . . .	28,00
<i>AOP La Clape - Domaine Sarrat de Goundy</i>	
Le Regal . . . . .	28,00
<i>AOP Minervois - Vignoble du Loup Blanc</i>	
Cuvée Vieille Vigne . . . . .	23,00
<i>AOP St Chinian - Château St Martin des champs</i>	
π 3,14 . . . . .	25,00
<i>AOP Faugères - Domaine du Causse noir</i>	
L'Optimiste 2016 . . . . .	28,00
<i>AOP Pic St Loup - Le chemin des rêves</i>	
Les Belles Terrasses 2015 . . . . .	35,00
<i>AOP Crozes - Maison Juliette Amat</i>	

### ROSÉ

Rosé Château . . . . .	20,00
<i>AOP Corbières - Château Lastours</i>	
Syrah Camas . . . . .	18,00
<i>IGP Pays d'OC - Domaine Anne de Joyeuse</i>	

### BLANC

Le Marin . . . . .	20,00
<i>AOP La Clape - Domaine Sarrat de Goundy</i>	
L'Arpège . . . . .	17,00 (50CL)
<i>AOP La Clape - Domaine Rouquette sur mer</i>	
Chardonnay Camas . . . . .	18,00
<i>IGP Pays d'OC - Domaine Anne de Joyeuse</i>	
Viogner Camas . . . . .	18,00
<i>IGP Pays d'OC - Domaine Anne de Joyeuse</i>	
Dino Mauzac . . . . .	21,00
<i>IGP Pays d'OC - Domaine Anne de Joyeuse</i>	

### CHAMPAGNE ET CRÉMANT

Haton . . . . .	55,00
<i>Brut Classique</i>	
Charles Heidsieck . . . . .	95,00
<i>Brut Réserve</i>	
Blanquette de Limoux . . . . .	30,00
<i>Premières bulles</i>	
Salazar l'Excellence . . . . .	35,00
<i>Crémant</i>	

### LE VIN DE LA SEMAINE

Verre . . . . .	3,50 €
Bouteille . . . . .	21,00 €

### VIN DE LA MAISON

Le pichet 1/4 de litre . . . . .	5,20
Le pichet 1/2 litre . . . . .	9,40

# BIÈRES

## BOUTEILLES

Heineken, Heineken «0» . . . . .	5,00
Despérados, Edelweiss (blanche), Duvel . . . . .	6,00
Pelforth (brune) . . . . .	6,50

## À LA PRESSION

Heineken . . . . .	15cl / 2,60	25cl / 3,20	33cl / 3,70	50cl / 6,40
Kronenbourg . . . . .	15cl / 2,60	25cl / 3,20	33cl / 3,70	50cl / 6,40
Affligem blonde . . . . .	25cl / 4,20	33cl / 4,70	50cl / 8,40	
Affligem fruits rouges . . . . .	25cl / 4,20	33cl / 4,70	50cl / 8,40	
Monaco . . . . .	15cl / 2,80	25cl / 3,40	33cl / 3,60	
Panaché . . . . .	15cl / 2,60	25cl / 3,20	33cl / 3,70	

# Apéritifs

## Vins & bulles

Rosé Syrah «French Défilé» . . . . .	3,00
Blanc viognier Camas . . . . .	3,00
Blanc Chardonnay Camas . . . . .	3,00
Muscat St Jean de Minervois . . . . .	3,70
Kir pêche, cassis ou mûre . . . . .	3,70
Coupe de Champagne . . . . .	7,50
Coupe de crémant . . . . .	5,50
Kir crément pêche, cassis ou mûre . . . . .	7,50
Kir Royal pêche, cassis ou mûre . . . . .	9,00

## Incontournables

51, Ricard, Pernod, Cristal . . . . .	2,70
Martini rouge ou blanc . . . . .	3,70
Porto, Byrrh . . . . .	3,70
Suze . . . . .	5,00
Americano . . . . .	7,00
Fernet branca . . . . .	7,00
Sangria . . . . .	2,60

## Sans alcool

Venezio Bitter . . . . .	3,50
Palermo . . . . .	2,60
Cristal . . . . .	2,60
Virgin Mojito . . . . .	6,00

# COCKTAILS

## SHORT DRINKS

Margarita . . . . .	7,50
<i>Téquila, cointreau, citron vert</i>	
Pink Lady . . . . .	7,50
<i>Gin, citron, grenadine</i>	
Caïpirinha . . . . .	7,50
<i>Cachaça, citron vert, sucre roux</i>	

## LONG DRINKS

Mojito . . . . .	9,00
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuze</i>	
Spritz . . . . .	7,50
<i>Apérol ou Campari, vin blanc pétillant, eau gazeuze</i>	
Mimosa . . . . .	9,00
<i>Champagne, jus d'orange, Cointreau</i>	

## LA GAMME ONCTUEUSE

Piña Colada . . . . .	7,50
<i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Cappu'Baileys . . . . .	7,50
<i>Double espresso, Baileys, lait</i>	
White russian . . . . .	7,50
<i>Vodka, Baileys, lait</i>	
Le Havan'Choc . . . . .	7,50
<i>Chocolat chaud, rhum, sirop de coco, chantilly</i>	

# DIGESTIFS

## LES LIQUEURS

Marie Brizard . . . . .	6,00
Get 27 ou 31 . . . . .	6,00
Chartreuse . . . . .	6,00
Poire William . . . . .	6,00
Malibu . . . . .	6,00
Baileys . . . . .	6,00
Crème de mandarine . . . . .	6,00

## LES RHUMS

Rhum arrangé (shooter) . . . . .	3,50
Havana Club* . . . . .	6,00
Havana Especial* . . . . .	6,00
Kraken . . . . .	7,50
Don Papa . . . . .	7,50
Trois Rivières ambré . . . . .	7,50
Trois Rivières millésimé . . . . .	9,00
Millonario 15ans . . . . .	9,00
Bumbu . . . . .	7,50
Zacapa 23ans . . . . .	9,00
Zacapa XO . . . . .	15,00

## LES WHISKYS

Balantines . . . . .	6,50
Glenfiddich . . . . .	6,50
Jack Daniel's . . . . .	7,50
Jack Daniel's Barrel . . . . .	9,00
Chivas . . . . .	9,00

## LES GINS

Gordon's Dry . . . . .	6,50
Bombay Sapphire . . . . .	7,50
Hendrick's . . . . .	9,00

## DIVERS

Téquila . . . . .	6,50
Vodka Smirnof . . . . .	7,50
Vodka Supérieure . . . . .	9,00

## LES SPIRITUEUX

Cognac Hennessy . . . . .	7,50
Cognac Supérieur . . . . .	9,00
Armagnac . . . . .	7,50
Armagnac Aubade . . . . .	9,00
Calvados . . . . .	6,50
Calvados supérieur . . . . .	9,00

## SUPPLÉMENT SODA

1,00