

La Rotonde à Aix-les-Bains

par **Lauren Laboret**

À la façon brasserie, la Rotonde nous accueille en plein centre de la cité thermale, non loin du centre des congrès. Le restaurant, comme posé au milieu du parc, nous laisse pénétrer dans une ambiance chaude et familiale, avec une décoration dans les tons rouges qui nous fait nous dire que l'on mangerait bien un bon morceau de viande.

Justement, ici la carte donne envie et le choix est vaste. Elle met en évidence les plats végétariens ainsi que les coups de cœur de la maison à l'aide de petits pictogrammes facilement identifiables. La carte des viandes et grillades semble ériger en star le bœuf. Sous forme de pavé de rumsteck grillé (15,90 euros), d'entrecôte grillée (19,90 euros), de filet de bœuf façon Rossini (28 euros), d'onglet de bœuf grillé au cognac et échalote (15,90 euros) ou encore de côte de bœuf grillée (58 euros pour deux personnes), ici les pièces de viande sont épaisses et fondantes. Au choix également, des tartares et carpaccios (de 14,80 euros à 21,50 euros). Voyons de plus près le filet de bœuf façon Rossini, avec une pièce de viande très bonne et très épaisse, avec sa tranche de foie gras qui fond sur le dessus. Classique et efficace. Avec une galette de pomme de terre et une omelette au fromage et à l'ail pour accompagner le tout.

Originale, la Rotonde propose des wok, assez copieux il faut bien le dire. Le premier, un wok aux grosses crevettes sauce Paneng (16,90 euros) est idéalement relevé. Le choix se portera également sur un wok de volaille sauce soja (15,20 euros), ainsi qu'un wok végétarien, sauce soja également (13,80 euros). Ils sont tous composés de nouilles chinoises, choux chinois, poivrons, ail et champignons noirs. En bonne ambassadrice du département, la Rotonde propose également les traditionnelles spécialités

savoyardes : une fondue avec (19,90 euros) ou sans charcuterie (16,90 euros), ainsi que la tartiflette de la Rotonde et sa salade mélangée au jambon cru (15,80 euros).

Nous avons goûté le risotto crémeux au foie gras et aux girolles (22 euros). Le nom est déjà appétissant, mais n'est rien comparé au plat qui nous arrive. Pour être crémeux, ce risotto l'est. Les girolles relèvent le goût et le foie gras vient se marier parfaitement avec le tout ! Il est d'ailleurs classé dans les coups de cœur de la Rotonde.

Le restaurant nous gratifie d'une longue carte des vins, très descriptive. Chaque vin est expliqué, avec des précisions sur les parfums, les accords avec les plats. La plupart sont à découvrir au verre, en demi bouteille ou en bouteille, il existe également quelques vins en pichet. Sur le choix, les vins de Savoie sont évidemment présents, tout comme les grandes et classiques appellations françaises et quelques bouteilles étrangères venant de Californie et d'Italie. Gouté à ce jour un Montepulciano d'Abruzzo, un vin rouge de la région centrale des Abruzzes, qui offre rondeur, ainsi que des saveurs épicées.

À l'image de la carte des plats, celle des desserts nous offre un grand éventail de douceurs. À goûter en priorité le macaron au Nutella (7,20 euros), et si l'estomac est un peu paresseux en cette fin de repas, la tarte tatin conviendra à merveille (6,90 euros).

En bref, une brasserie où il fait bon manger entre amis et en famille, pour un repas simple, mais de qualité.

La Rotonde, 7 square Jean Moulin, 73 100 Aix-les-Bains, service midi minuit, 7 jours sur 7. Tel : 04 79 35 00 60. Environ 200 couverts.

Demandez l'addition :

Cadre : chaleureux et joyeux, avec des tons rouges - orangés.

Menus et carte : une carte très variée qui donne envie, cinq menus entre 6,90 euros et 36 euros, dont deux pour les enfants.

Orientation de la cuisine : actuelle et de bonne qualité.

Carte des vins : nous laisse un grand choix et nous aiguille selon nos plats.

Restaurant à choisir pour : un repas simple, copieux où l'on se fait plaisir dans une bonne ambiance.

Le petit plus qui fait la différence : la bonne lisibilité de la carte.

Ce qui pourrait encore être amélioré : on aimerait attendre moins longtemps avant d'être servi.