

Lunch (Entrée, plat, café)	18€
Plat du jour	12€

Nos entrées

Barbagiuans <small>(L'unique spécialité typiquement monégasque à base de bette ou épinard, fromage blanc et pistou)</small>	9€
Tartare de saumon frais	9€
Terrine printanière <small>(Terrine de légumes et d'épices)</small>	8€
Cuisses de grenouilles <small>(Au choix : à l'ail ou à la crème à l'ail)</small>	10€
Croustade de chèvre et tomates confites	16€
Croustade de volaille <small>(Feuilleté, blanc de poulet, sauce suprême)</small>	15€
Feuilleté niçois <small>(Ratatouille niçoise aux olives noires, jambon de dinde, tomates et herbes de Provence)</small>	12€
Tatin de légumes et sa tapenade <small>(Tartelette de légumes à la provençale)</small>	14€
Croustade d'escargots de Bourgogne	12€
Croquettes aux crevettes	15€

Nos Salades

Salade tomate mozzarella	15€
Salade Caesar <small>(Emincé de poulet poêlé, vinaigre balsamique, herbes de Provence)</small>	12€
Salade Monte Carlo <small>(Chair de homard du Canada, queue de langoustine des Caraïbes, Saint-Jacques de la Manche et gambas de Madagascar accompagnées d'un bouquet de salade, noix et fruits de saison)</small>	45€
Carpaccio de bœuf à la roquette	15€
Salade paysanne aux émincés pur bœuf <small>(Salade mixte, maïs, noix, fruits secs, à l'émincé pur bœuf poêlé au vin et légèrement tomate)</small>	22€

Sucré

Moelleux au chocolat	8€
Tarte tatin	9€
Nems au chocolat	10€
Charline vanille/caramel	10€
Corbeille de fruits	10€
Mousse au chocolat	9€
Tarte du jour	9€
Composez votre coupe en toute liberté (3 boules)	6€

Palette de sorbets

Citron	Mangue
Fraise	Ananas
Pêche	Fruit de la passion

Glaces

Vanille	Lait d'amande
Chocolat	Menthe chocolat
Fraise	Spéculoos

Nos plats

L'assiette Monégasque <small>(L'unique spécialité typiquement monégasque à base de bette ou épinard, fromage blanc et pistou)</small>	16€
Escalope de dinde panée <small>(Accompagnement au choix)</small>	19€
Osso bucco de dinde <small>(Accompagnement au choix)</small>	16€
Curry de légumes au lait de coco	16€
Tajine de légumes au miel et épices douces	16€
Papillote de poisson <small>(Dés de cabillaud, Saint-Jacques, queues d'écrevisses et julienne de courgettes, sauce porto)</small>	22€
Calamars à la bisque d'homard <small>(Façon américaine, sauce à l'ail, cognac, fumet de crustacés, bisque de homard, légèrement tomate)</small>	40€
Verrine de caviar Oscietre d'Iran (30g)	250€
Onglet de bœuf grillé à l'huile de truffe <small>(Accompagné d'une salade mixte)</small>	25€
Pavé de cœur de rumsteak sauce aux truffes	18€
Tartare de bœuf et roquette <small>(Au choix à l'huile de truffe ou à l'huile d'olive)</small>	18€
Filet pur de bœuf <small>(Sauce au choix)</small>	18€
Entrecôte <small>(Sauce au choix)</small>	18€

Accompagnements : Salade mixte, pommes frites ou gratin dauphinois, légumes croquants, pomme de terre à la vapeur aux fines herbes, champignons et cèpes.

Sauces : Béarnaise, poivre vert, archiduc, champignon, forestière

Nos pâtes

Fettucini de jambon, roquette et pignons grillés	15€
Grandes ravioles de champignons à la truffe	18€
Tagliatelle végétarienne	15€
Tagliatelle aux scampis	17€