

Entrées — Antipasti / Starters / Закуски

Croustillant de pommes de terre, œuf frit, truffe d'été 22 €
Uovo fritto con patate croccanti e tartufo d'estate / Crispy potatoes, fried egg, summer truffle
Картофельный крекер, жареное яйцо, трюфель летний

Salade tiède de poulpe 24 €
Insalata di polpo tiepida / Warm octopus salad / Тёплый салат с осьминогом

Salade Niçoise, collection Café de Paris 2018 26 €
Insalata Nizzarda, collezione Café de Paris 2018 / Nicoise salad, Café de Paris collection 2018
Салат Нисуаз, коллекция Café de Paris 2018

Salade César, romaine, médaillons de volaille, parmesan 26 €
Insalata alla Cesare con pollo panato e parmigiano / Caesar salad, crispy chicken, parmesan
Салат Цезарь, салат-ромэн, медальоны из птицы, пармезан

Salade mixte, pousses et coupeaux de légumes 18 €
Insalata mista con germoglie e crudité di verdure / Mixed salad with sprouts and vegetables slivers
Смешанный салат, побеги и овощная стружка

Burrata d'Andria, légumes d'été, bottarga de mullet 25 €
Burrata d'Andria, verdure d'estate e bottarga / Andria's burrata, summer vegetables, grey mullet bottarga
Буррата ди Андрия, летние овощи, вяленая икра кефали

Jambon de Parme 24 mois, melon de Cavaillon 26 €
Prosciutto crudo di Parma e melone / Parma ham with melon / Пармская ветчина и дыня

Saumon fumé, nos pickles et pousses, toast 32 €
Salmone affumicato scozzese, giardiniera e toast / Smoked salmon, homemade pickles, toast
Копчёный лосось, пикули и молодые побеги, хлеб с семенами

Foie gras mi-cuit à la vanille, fruits rouges au balsamique 34 €
Terrina di foie gras alla vaniglia e frutti di bosco / Foie gras parfait scented with vanilla, balsamic berries
Фуа-гра полужареная с ванилью, красные ягоды с бальзамическим уксусом

CAVIARS — Caviale / Caviars / икра

Caviar Transmontanus esturgeon blanc (Le pot de 50g) 190 €
Caviale Transmontanus storione bianco (50g) / Transmontanus Caviar white sturgeon (50 g) / Королевская осетровая икра

Caviar Oscietre Impérial (Le pot de 100g) 560 €
Caviale Oscietre (100g) / Caviar Oscietre (100 g) / Королевская осетровая икра

Soupes, Pâtes, Riz – Zuppe, pasta e riso / Soups, pasta, rice / супы, паста и рис

Minestrone tiède à l'ancienne, parfum de basilic	18 €
Minestrone di Verdure al basilico / vegetables minestrone with basil / Суп минестроне с овощами и соусом песто	
Soupe à l'oignon gratinée	18 €
Zuppa di cipolle gratinata / French onion soup / Луковый суп	
Spaghetti tomate et basilic, zest de citron de Menton	19 €
Spaghetti al pomodoro e basilico, profumo di limone / Spaghetti with tomato sauce and basil, lemon zest Спагетти с помидорами и базиликом, цедра лимона из Ментона	
Linguine aux palourdes	28 €
Linguine alle vongole / Linguine pasta with clams / Лингвини с вонголе	
Ravioli ricotta-épinard, beurre, sauge et parmesan	26 €
Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia e parmigiano / Spinach ravioli with parmesan and sage / Равиоли рикотта-шпинат, масло, шалфей и пармезан	

Poissons – Pesce / Fish / Рыбные Блюда

Filets de sole, beurre noisette, citron, persil, flan de pommes de terre	54 €
Filetti di sogliola in padella, limone e prezzemolo, flan di patate Pan-fried fillet of sole, lemon and parsley sauce, potato flan Филе морского языка со сливочным маслом, лимоном, петрушкой, картофельным фланом	
Filet de bar Estero, cassiolette de tomates, olives, câpres	42 €
Filetto di branzino, sauté di pomodoro, olive e capperi / Sea bass fillet, fresh tomatoes, olives and cappers Филе сибаса Эстеро, кассолет из помидоров, оливок, каперсов	
Retour de la pêche côtière, soupe de coquillage, croûtons à l'ail	48 €
Zuppa di pesce alla mediterranea, crostoni all'aglio / Local fish and shell fish stew, garlic croutons Свежий прибрежный улов, суп из моллюсков, чесночные гренки	
Filet de saumon, jardin de légumes verts, fleur de courgette	31 €
Filetto di salmone in padella con giardinetto di verdure e fiori di zucca Sautéed salmon fillet with green vegetables and courgette flower Филе лосося, зелёные овощи	
Crevettes géantes sautées, aubergines confites, haricots verts, tomate au pistou	45 €
Gamberoni alla piastra, melanzane, fagiolini e pomodoro al pesto Sauteed king prawns with preserved eggplants, green beans and tomato with pesto гигантские креветки	
Homard bleu de Méditerranée grillé	85 €
Astice del Mediterraneo alla griglia / Grilled Mediterranean lobster / Омары на гриле	

Viandes - Carni / meat / Мясные Блюда

Suprême de volaille biologique et champignons du moment Petto di pollo biologico con funghi di stagione Roasted organic chicken breast with seasonal mushrooms Сюпрем из домашней птицы с сезонными грибами	32 €
Filet de bœuf, sauce aux herbes, petit bouquetière Filetto di manzo, salsa alle erbe, giardinetto di verdure Beef tenderloin, provencal herbs sauce, baby vegetables говяжье филе, травяной соус, овощной гарнир «букетьер»	49 €
Tartare de bœuf au couteau, recette Café de Paris Tartara di manzo al coltello, ricetta Café de Paris Beef tartar, Café de Paris recipe Тартар из говядины по рецепту Café de Paris	34 €
Côte de bœuf « Black Angus » en tagliata au romarin, pommes sautées Tagliata di costata di manzo Black Angus, patate saltate Black Angus prime ribe of beef, rosmarin flavoured, sautéed potatoes Тальята из говяжьих рёбрышек Black Angus с розмарином	54 €
Foie de veau, oignons caramélisés, bacon et polenta Fegato di vitello con pancetta, polenta e cipolle caramellate Calf's liver with bacon, caramelized onions and polenta Телячья печень, карамелизированный лук, бекон и полента	38 €
Escalope de veau panée, pommes frites Scaloppina di vitello alla milanese e patatine fritte Sautéed veal escalope with french fries Эскалоп из телятины в панировке, картофель фри	36 €
Côtelettes d'agneau, pommes frites Costolette d'agnello alla griglia con patatine fritte / Grilled lamb chop with french fries Баранья отбивная на гриле, картофель фри	48 €

Toutes nos viandes sont de provenances : Françaises, Allemandes, Irlandaises ou Anglaises
Tutte le nostre carni sono d'origine Francese, Tedesca, Irlandese ed Inglese
All our meats are French, German, Irish or English
Всё мясо из Франции, Германии, Ирландии или Англии

Garnitures — Contorni / Side dishes / Гарнир

Cœur de laitue Cuore di lattuga / Assorted lettuce / Сердцевина салата-латука	12 €
Pommes frites Patatine Fritte / French fried potatoes / Картофель фри	12 €
Pomme purée Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe) / Картофельное пюре	12 €
Haricots verts à l'anglaise Fagiolini all'inglese / Steamed green beans / Стручковая фасоль по-английски	15 €
Ratatouille de Provence Ratatouille / Ratatouilles / Рататуй провансальский	15 €
Cocotte de légumes d'été Composizione di verdure d'estate / Assorted summer vegetables / Кастрюлька с летними овощами	15 €

Fromage — Formaggio / Cheese / Сыры

Assiette de fromages affinés Assortimento di formaggi / Selection of cheese / Сырная тарелка	18 €
--	------

T.V.A & service (15 %) inclus
I.V.A e servizio (15 %) inclusi / V.A.T & service charge (15 %) included

CHAMPAGNE

	75 cl	37,5 cl
Blancs		
Pol Roger « Brut Reserve »	105 €	
Fleury « Fleur de l'Europe » - AB	105 €	
Louis Roederer « Brut Premier »	130 €	
Ruinart « Blanc de Blancs »	180 €	110 €
Millésimés		
Dom Pérignon Vintage 2009	480 €	
Louis Roederer « Cristal » 2009	480 €	
Rosés		
Thienot	120 €	
Billecart-Salmon	170 €	98 €

Coupe de Champagne	[12 cl] 20 €	
Coupe de Champagne Rosé	[12 cl] 20 €	

BULLES ORIGINALES

Crémant de Loire Brut - Château Pierre Bise	54 €
Crémant de Bourgogne Brut Rose - Domaine Pierre-Marie Chermette	68 €
Lombardie - Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	62 €

MEDITERRANEE

Blancs		
Bellet - Domaine de Toasc - 2017 - AB	75 €	
Côtes de Provence - Domaine des Planes « Blanc de Blancs » - 2017 - AB	46 €	
Patrimonio - Domaine Gentile « Grande Expression » - 2016 - AB	80 €	
Coteaux d'Aix-en-Provence - Château de Beaupré « Collection » - 2017 - AB	53 €	
Côtes de Roussillon - Domaine La Casenove « Les Clares Petites » - 2016	39 €	
Campanie - Greco di Tufo - Azienda Pietracupa - 2016	71 €	
Ligurie - Riviera Ligure di Ponente Pigato - Cascina delle Terre Rosse - 2017	69 €	
Rosés		
Côtes de Provence - Domaine Cavoty « Cuvée Clarendon » - 2017	56 €	
Côtes de Provence - Château de Selle - 2017	82 €	46 €
Côtes de Provence - Château Les Valentines - 2017 - AB	44 €	
Côtes de Provence - Château La Tour de l'Eveque « Petale de Rose » - 2017 - AB	60 €	
Côtes de Provence - Château la Mascaronne « Guy de Nine » - 2016 - AB	66 €	
Rouges		
Coteaux Varois en Provence - Château La Calisse « Patricia Ortelli » - 2015 - AB	68 €	
Bellet - Domaine de la Source - 2016 - AB	80 €	
Côtes de Provence - Figuière « Cuvée Première » - 2016 - AB	54 €	
Bandol - Domaine de La Vivonne - 2013	74 €	
Faugères - Château de La Liquiere « Nos Racines » - 2015 - AB	48 €	
Sicile - Nero d'Avola - Cantine Colosi - 2016	39 €	

VALLEE DE LA LOIRE

Blancs		
Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie « Amphibolite Nature » - Jo Landron - 2017 - AB	45 €	
Sancerre « Grande Reserve » - Domaine Henri Bourgeois - 2017	64 €	38 €
Pouilly Fume « Terres Blanches » - Pascal Jolivet - 2016	69 €	40 €

VALLEE DU RHONE

	75 cl	37,5 cl
Rouges		
Crozes-Hermitage « Cuvée Laurent » - Laurent Combier - 2016	56 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon - 2015	110 €	62 €

ALSACE

Blancs		
Riesling « Duttenberg » - Domaine Remy Gresser- 2017 - AB	47 €	29 €
Gewurztraminer - Maison Trimbach - 2015	69 €	

BOURGOGNE – BEAUJOLAIS

Blancs		
Bourgogne Chardonnay « Cuvée Flavie » - Domaine Guy Amiot - 2016	54 €	
Chablis « Saint-Martin » - Domaine Laroche - 2017	59 €	39 €
Pouilly-Fuisse « Tête de Cru » - Château Fuisse - 2015	82 €	
Chassagne-Montrachet « En Pimont » - Dom. Au Pied du Mont Chauve - 2015 - AB	150 €	
Rouges		
Santenay « Le Temps des Cerises » - Domaine Antoine Olivier - 2016	72 €	
Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » - Domaine Faiveley - 2014	130 €	70 €
Fleurie « Les Garants » - Domaine Pierre-Marie Chermette - 2017	62 €	

BORDEAUX

Rouges		
Bordeaux Supérieur - Château l'Escart - 2016 - AB	45 €	
Pessac-Léognan - Château d'Alix - 2015	60 €	
Saint-Emilion Grand Cru - Château Belregard-Figeac - 2012	70 €	
Pomerol - Château Couvent - 2014	90 €	
Saint-Julien - La Réserve de Léoville Barton - 2014	130 €	75 €
Margaux - Château Monbrison - 2005	145 €	

VINS LIQUOREUX

Sauternes - Château Les Justices - 2011	78 €	
Sauternes - Château Les Justices - 2011	le verre [9 cl]	14 €
Muscat de Beaumes de Venise - Domaine Durban 2014		55 €

Les grands vins de nos Caves renommées sont disponibles sur demande
Great wines from the prestigious cellars of the Prince are available upon request
Su Richiesta sono disponibili i grandi vini delle prestigiose cantine del Principato

EAUX MINERALES NATURELLES

Eau de Monaco micro filtrée - Café de Paris	[75 cl]	7 €
Evian-les-Bains - Source Cachat - Haute-Savoie	[50 cl]	8 €
Evian-les-Bains - Source Cachat - Haute-Savoie	[33 cl]	7 €

EAUX MINERALES GAZEUSES

Eau de Monaco micro filtrée - Café de Paris	[75 cl]	7 €
San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie	[50 cl]	8 €
Badoit - Source Saint Galmier - Loire	[50 cl]	8 €
Eau de Perrier - Vergeze - Gard	[33 cl]	7 €

BIERES

À la pression

BLONDE - Weihenstephan, Heineken	[25 cl] 9 €	[50 cl] 17 €
BLANCHE - Weihenstephan, Hefeweissbier	[25 cl] 10 €	[50 cl] 18 €

En Bouteille

Monaco, Weihenstephan Pilsner, Corona	10 €
Mort Subite - Gueuze [4,5% vol]	14 €
Tripl Karmelit [8,5% vol]	14 €
Baladin Nazionale - Gluten Free [6,5% vol]	12 €
Buckler (blonde sans alcool)	10 €

Apéritifs

Martini Blanc, Rouge, Dry, Aperol, Porto (blanc ou Rouge)	[6 cl] 13 €
Pastis 51, Ricard, Campari	[4 cl] 13 €
Bitter San Pellegrino, Crodino	9.5 €

SODAS

Sanbitter San Pellegrino, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina,	8 €
Schweppes Tonic, Schweppes Ginger Ale	8 €
Red Bull energy Drink	13 €

NECTAR ET JUS DE FRUITS

Alain Milliat : Abricot, Ananas, Banane, Pêche, Poire, Pomme, Tomato	8 €
Fruits pressés : Citron, Orange, Pamplemousse	10 €

BOISSONS CHAUDES

Cafe Espresso	5 €
Cappuccino, Cafe Americain	6 €
Chocolat chaud	7 €
Thés : Earl Grey, Darjeeling, Vert	8 €
Infusions : Camomille, Verveine, Rooibos, Menthe	9 €

Liqueurs & Digestifs (4 cl)

Eau de vie de Fruits Médaille : Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Kirsch, Vieille Prune	18 €
Eau de vie de Poire Williamine Morand Suisse	28 €
Vieux Calvados du Pays d'Auge P. Huet	18 €
Bas Armagnac Domaine d'Ognoas	20 €
Cognac VSOP Remy Martin, Hennessy Fine	20 €
Cognac XO Hennessy	55 €
Cognac Exceptionnel « Réserve Hôtel de Paris » Conserve dans nos Caves en fût de Chêne	65 €
Grand Marnier - Cuvée Louis Alexandre	18 €
Grappa di Moscato F.lli Marolo, Drambuie, Cointreau, Bailey's, Kalhua, Sambuca Molinari,	
Pippermint Get 27, Amaretto di Saronno, Limoncello di Amalfi	18 €