



Place du Casino

MC 98000 PRINCIPAUTÉ DE MONACO

T. (+377) 98 06 88 88 – E. legrill@sbm.mc

HOTELDEPARISMONTECARLO.COM | [@HOTELDEPARISMC](https://www.instagram.com/HOTELDEPARISMC) | [MONTECARLOSBM.COM](https://www.facebook.com/MONTECARLOSBM.COM) | [#MYMONTECARLO](https://twitter.com/MYMONTECARLO)

ENTREES

Soupe passée d’herbes et de salades, gnocchi de ricotta	32
Cœur de laitue mêlé de copeaux de primeurs, sauce aux olives	32 
Daurade Royale en ceviché aux agrumes du Mentonnais	38
Saumon fumé d’Ecosse, toasts	40
Culatello di Zibello, fèves de pays	44
Fois gras de canard des Landes confit au naturel	44
Gamberoni et artichauts épineux de San Remo	72
Homard bleu rafraîchi, avocat, mangue et grenade	98 
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr. 260

LES PÂTES

Risotto « Retour du Marché de la Condamine »	38
Pasta casarecce à la façon du Moulinier « Primavera »	38
Gnocchi de pomme de terre, les dernières truffes noires	48

AU FEU DE BOIS

Poisson de la pêche côtière comme on aime sur la Riviera	les 100 gr.	15 
Saint-Pierre côtier, garniture d’une bouillabaisse		68 
Poussin fermier aux herbes des collines		46 
Caneton de Challans, sauce à l’orange		62 
Carré d’agneau à la sarriette		62
Filet de bœuf aux poivres		62 
Pièce de bœuf Angus d’Aberdeen, sauce béarnaise 2 pers.	62 p.p.	

MAIS AUSSI ...

Côte de veau fermier, petits pois à la française	62 
--	--

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes, soufflées]	
Légumes [grillés, bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	

MENU TRADITION

Daurade Royale en ceviché aux agrumes du Mentonnais	
Gnocchi aux pommes de terre, les dernières truffes noires	
Poussin fermier aux herbes des collines 	
Soufflé de votre choix	
	135

FROMAGE

Fromages frais et affinés pour vous	18
-------------------------------------	----

SOUFFLE [à la carte depuis la création du restaurant] 21

Grand Marnier	
Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris	
Noisette gianduja	
Pistache et framboise	
Citron de Menton	

DOUCEUR

Tarte fondante au chocolat, crème vanillée	21
Ananas Victoria rôti, émulsion coco / citron vert	21  
Tian d’orange, marmelade d’agrumes	21
Glaces et sorbets du moment	18 

FRUIT FRAIS [accompagné de crème double ou de glace/sorbet]

Ananas	20  
Framboises de pays	24  
Mangue	24  

Prix nets en euro, taxes et service inclus
Liste des allergènes disponibles sur demande
 Plats végétaliens  Sans gluten