

Vins au verre

by the glass

Verre/btl

Blanc/White

Château d'Alix, 2015, Bordeaux	18 € / 85 €
Pouilly Fuissé, Bourgogne	18 € / 85 €
Chenin d'ailleurs, 2016	20 € / 90 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru, 2014, Bourgogne	29 € / 125 €

Rosé

Figuiere« Confidentielle » 2017, Côtes de Provence	20 € / 85 €
Clos St Vincent 2016, Bellet	22 € / 95 €

Rouge/Red

COS, PITHOS ROSSO, 2016, Italie	18 € / 85 €
Domaine de L'A, 2001 Cote de Castillon, Bordeaux	24 € / 105 €
Saint Clément by Château Trians, coteaux Varois, 2015	25 € / 115 €

La sélection de Champagne

Perrier Jouët Grand Brut	22 €/120 €
Perrier Jouët Blason Rosé	25 €/160 €
Larmandier-Bernier terre de vertus blanc de blanc 2011	33 €
Bollinger rosé	35 €
Veuve Clicquot extra brut extra old	43 €
Taittinger Comte de Champagne rosé 2006	45 €

*Tous les vendredis soirs music live, offrez-vous de 18h à 20h
une coupe de champagne d'exception à partir de 22 €
Larmandier-Bernier terre de vertus blanc de blanc 20112011.*

Le Champagne Blanc

White Champagne

Collection

Moët et Chandon	130 €
Bollinger spécial cuvée	150 €
Veuve Clicquot	160 €
Ruinart Blanc de Blancs	230 €

Esprit Cuvée

Perrier-Jouët Belle Epoque 2008	290 €
Taittinger Comte de Champagne 2006	400 €
Moët & Chandon Dom Pérignon 2009	450 €
Krug grande cuvée	410 €
Cristal Roederer 2009	500 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2002, blanc de blancs	850 €

Le Champagne Rosé

Rosé Champagne

Brut

Bollinger	160 €
Billecart Salmon	180 €
Ruinart R	190 €
Laurent-Perrier	210 €
Krug	890 €

Esprit Cuvées

Roederer rosé 2012	200 €
Moët et Chandon 2009	205 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2006	350 €
Taittinger Comtes de Champagne 2005	490 €
Roederer Cristal 2006	950 €
Dom Pérignon 2004	1 500 €

Le Prestige autour du Caviar

Prestige around Caviar

Laissez-vous tenter par notre caviar Oscière royal Hermitage...
Indulge yourself with caviar Oscietra Royal Hermitage...

Le Royal Hermitage **155 €**

Caviar Oscière 50 gr. et ses condiments
Oscietra Prestige Hermitage caviar 50 g and pickles

Coupe de Champagne 22 €

En K de caviar 15g 38 €

Vodka

Russian Standard Platinum	18 €
Belvédère	20 €
Absolut Elyx	22 €
Grey Goose	22 €
Legend du Kremlin	25 €
Stolichnaya Elit	25 €
Ciroc	22 €
Beluga Gold line	35 €

Gin

Bombay Sapphire	18 €
Tanqueray Ten	20 €
Hendrick's	20 €
The Botanist	24 €
Monkey 47	24 €

Rhum

Rum

Havana Club 3 ans, Cuba	20 €
El Dorado Demerara 15 ans, Guyane	
Botran Solera, Guatemala	
Bacardi	
Diplomatico	20 €
Havana Club 7 ans, Cuba	22 €
Zacapa 23 Ans, Guatemala	25 €
Zacapa XO	38 €

Tequila

Patron Silver	25 €
Patron Reposado	25 €
Patron Café	25 €
Grand Patron Platinum	45 €

Whisky

ECOSSE

BLEND

Chivas Regal 18 ans	24 €
Chivas Royal Salute 21 ans	28 €
Chivas Regal 25 ans	96 €
Chivas Royal Salute 38 ans	140 €
Chivas Royal Salute 62 Gun	380 €

Johnnie Walker red label	18 €
Johnnie Walker black label	24 €
Johnnie Walker Blue Label	65 €

J&B rare	20 €
----------	------

SINGLE MALT

Glenfiddich 12ans	20 €
Glenfiddich 15 ans	21 €
Glenfiddich 18 ans	22 €
Glenfiddich 21 ans winter storm edition	80 €
Glenfiddich 26 ans	100 €

Aberlour Pure 10 ans	22 €
Ardbeg	24 €
Bruichladdich Organic 5 ans	24 €
Glen Grant Pur Malt 1992	24 €
Lagavulin 16 ans	24 €
Laphroaig triple wood	24 €
Talisker 10 ans	24 €

Whisky

ECOSSE

SINGLE MALT

Oban 14 ans	24 €
Dewar's white label	28 €
Glenmorangie 18 ans	26 €
Glenfarclas 15 ans	30 €
Macallan 15 ans	46 €
Glenlivet 12 ans	20 €
Glenlivet 25 ans	96 €
Kilchoman	75 €

IRLANDE

Jameson Black Barrel	22 €
Bushmills Malt 16 ans	28 €

CANADA

Canadian club	22 €
Crown Royal	22 €

USA

Jim Beam	18 €
Bourbon Hudson	24 €
Maker's Mark	22 €
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee)	24 €

JAPON

Yamazaki 12ans	32 €
----------------	------

La Maison d'Ecosse

The Luxuries of Scotland

Découvrez notre sélection "Whisky in Crystal"
by the Monte-Carlo Whisky Society

*A special selection of limited edition private stock whiskies chosen
by Charles Maclean for the Monte Carlo Whisky Society.*

<i>Single Malt Scotch Whisky</i>	ABV	Per 5cl
Bowmore 2001 8 years, Islay, Cask #1126	54.1%	50 €
Fascadale 12years, Highland, Batch release	46%	50 €

Liqueurs

Liquors

Sambuca Molinari	16 €
Nastro Doro Limoncello	
Get 27	
Get 31	
Marie Brizard Anisette	18 €
Amaretto Saronno	
Baileys Irish cream	
Cointreau	
Grand Marnier Cordon Rouge	

Cognac

Hennessy XO	44 €
Martell Cordon Bleu	45 €
Remy Martin XO	50 €
Paradis by Hennessy	145 €
Louis XIII by Rémy Martin	260 €

Armagnac

Domaine d'Ognoas 2002	30 €
Domaine d'Ognoas 1973	38 €

Porto/Porto

Andressen, porto blanc, 10 ans	16 €
Graham's vintage 12 ans	18 €
Niepoort's 87	40 €
Graham's 30 ans	60 €

Grappa

Grappa Marolo di Moscato	21 €
Grappa di Barrolo 20 ans	30 €

Eau-de-vie

Vieille Prune Brana	20 €
Poire Williamine Morand	25 €
Framboise Lehmann, Alsace	25 €

Calvados

Tradition 15 ans Pierre Huet	25 €
Réserve Semainville Camut	30 €

Vermouth

Martini Bianco	14 €
Martini Rosso	

Bières

Beers

Monaco, Principauté de Monaco	10 €
Heineken, Hollande	
Corona, Mexique	
Carlsberg, Danemark	
Bière sans alcool	

Sodas

Coca-Cola	9 €
Coca-Cola Light	
Coca-Cola Zéro	
Bitter San Pellegrino	
Bitter lemon	
7 Up	
Red Bull	12 €

Notre gamme "Fever Tree" *Our range of "Fever Tree"*

Fever Tree ginger Ale	10 €
Fever Tree ginger Beer	
Fever Tree soda water	
Fever Tree tonic	

Jus de fruits Juices

Allain Milliat

8 €

Ananas	<i>Pineapple</i>
Poire	<i>Pear</i>
Fraise	<i>Strawberry</i>
Pêche de Vigne	<i>Peach</i>
Pomme Reinette	<i>Apple</i>
Framboise	<i>Raspberry</i>
Mangue	<i>Mango</i>

Frais pressés/Freshly squeezed

14 €

Citron	Orange	Pamplemousse
<i>Lemon</i>	<i>Orange</i>	<i>Grapefruit</i>

Eaux minérales Mineral Water

Evian 33cl	6 €
Perrier 25cl	
Evian, San Pellegrino (50cl)	7 €

Cocktails Création Crystal

Charming Julie 25 €
Vodka Légende du Kremlin, Cointreau, sirop de fleurs d'hibiscus, jus de citron vert
Vodka Legend of Kremlin, Cointreau, hibiscus flower syrup, lime juice

Tentation 22 €
Rhum Eldorado, liqueur de pêche, jus de citron, sirop de fraise
Rhum Eldorado, peach liquor, lemon juice, strawberry syrup

Blind date 22 €
Gin Bombay Sapphire, Southern Comfort, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine
Gin Bombay Sapphire, Southern Comfort, pineapple juice, orange juice, grenadine syrup

Vectra 22 €
Vodka Grey Goose, Midori, jus de cranberry, limonade
Vodka Grey Goose, Midori, cranberry juice, soda

Full moon 22 €
Baileys, Kahlua, Amaretto, crème fraîche
Baileys, Kahlua, Amaretto, cream

Black pearl 22 €
Rhum Batran, liqueur de vanille, sirop d'orgeat, crème de coco, jus de cranberry
Rhum Batran, vanilla liquor, orgeat syrup, coconut cream, cranberry juice

William Wallace 22 €
Crown Royal, Chambord, liqueur de vanille, nectar de framboise, jus d'orange, Champagne
Crown Royal, Chambord, vanilla liquor, raspberry nectar, orange juice, Champagne

Bolchoï 22 €
Gin, Bombay sapphire, Southern confort, Amaretto, ginger beer
Bombay Sapphire gin, Southern confort, Amaretto, ginger beer

Mojito Carlo Festival

Mojito 22 €

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda
Rhum Havana Club 3 years, fresh mint, lime, cane sugar, soda

Mojito Hulk 25 €

Vodka Légende du Kremlin, Midori, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade
Vodka Legend of Kremlin, Midori, fresh mint, lime, cane sugar, soda

Mojito Royal 22 €

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Champagne
Rhum, fresh mint, lime, cane's sugar, Champagne

Virgin Mojito 14 €

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, jus de pomme
Fresh mint, lime, cane sugar, soda, apple juice

Bubbles in the sun

1863 22 €

Grand Marnier cordon rouge, jus d'ananas, jus de fraise, Champagne
Grand Marnier cordon rouge, pineapple juice, strawberry juice, Champagne

Bellini 22 €

Nectar de pêche, crème de pêche, Champagne
Peach nectar, peach cream, Champagne

Grace 22 €

Sirop de rose, pétale de rose, litchi, Champagne
Sirop de rose, pétale de rose, litchee, Champagne

Champagne cocktail 22 €

Sucre, Angostura, cognac, Champagne
Sugar, Angostura, cognac, Champagne

Contenance des verres

Glasses legal capacity

Verre de vin <i>Glass of wine</i>	16 cl
Verre de Champagne <i>Glass of Champagne</i>	16 cl
Apéritif	7 cl
Anisé <i>Anise</i>	5 cl
Whisky	5 cl
Alcool <i>Alcohol</i>	5 cl
Porto <i>Port</i>	7 cl
Liqueur <i>Liquor</i>	5 cl
Sodas	10 cl/18 cl/33 cl
Bières <i>Beers</i>	33 cl/35 cl
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	33 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

Italian Food

Vitello tonnato, pain grillé <i>Vitello tonnato, toasted bread</i>	26 €
Tagliatelle aux scampi <i>Tagliatelle pasta with scampi</i>	38 €
Côte de veau Milanaise, oreille d'éléphant * <i>Milanese veal cutlets</i>	42 €
Risotto Carnaroli primavera <i>Primavera Carnaroli risotto</i>	25 €

Meat the Fish

Filet de daurade, courgette, noisettes <i>Seabream fillet courgette, hazelnuts</i>	40 €
Carré d'agneau, sauté de légumes <i>Lamb rack, pan-fried vegetables</i>	38 €
Coquelet grillé, patate douce, haricots verts <i>Roast baby chicken, sweet potatoes, green bean</i>	30 €
Tagliata de bœuf, champignons et pommes gaufrettes <i>Beef tagliata, mushrooms and potatoes</i>	32 €

**Garnish: Green salad and sweet potatoes fries or French fries
or panisses or chips*

Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30

Carte des allergènes disponible sur demande/Allergen menu available on request

TVA et Service compris / VAT and Service included

Incontournable

Tartare de bœuf classique ou de poisson* <i>Beef or fish tartar</i>	32 €
Hamburger ou Cheeseburger * <i>Beef Hamburger or Cheeseburger*</i>	34 €/36 €
Club sandwich volaille blanc de poulet, œuf, salade, tomate, mayonnaise <i>Chicken club sandwich</i> <i>Chicken, egg, salad, tomato, mayonnaise</i>	26 €
Club sandwich au saumon fumé Avocet, tomate et citron <i>Smoked salmon club sandwich</i> <i>avocado, tomato and lemon</i>	30 €

Food & Fun

Asperges en vinaigrette, olives et Parmesan <i>Asparagus with vinaigrette, olives and Parmesan</i>	26 €
Bagel Pastrami, laitue, tomate <i>Pastrami bagel, salad and tomato</i>	32 €
Omelette roulée, champignons des prés <i>Omelet with mushrooms</i>	24 €
Goujonnettes de poissons, garniture Murat, sauce tartare <i>Fish with potatoes and artichokes, tartar dressing</i>	34 €

*Accompagnements : Salade verte et frites de patate douce ou classiques ou panisses ou chips

*Garnish: *Green salad and sweet potatoes fries or French fries or panisses or chips*

*Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/Food is served up to 11.30 pm



Carte des allergènes disponible sur demande/ Allergy menu available on request


TVA et Service compris / VAT and Service included

Tentation Salad

Caesar au poulet/bacon <i>Chicken/bacon or King prawns Caesar salad</i>	28 €
Homard rafraîchi tradition Hermitage coco papaya passion <i>Hermitage chilled lobster salad coco, papaya and passion</i>	64 €
Riviera à la Monégasque <i>French Riviera salad</i>	28 €
<i>Avocat, sucrine, volaille et crabe</i> <i>Avocado, salad, chicken and crab</i>	30 €

Go  Vegan

 Bouquet de légumes de printemps condiment soleil <i>Raw vegetables, seed and turmeric</i>	24 €
 Cocotte de légumes primeurs au naturel <i>Seasonal vegetables cocotte</i>	22 €

 *Cuisiné avec des ingrédients antioxydants*
Cooked with antiaging ingredients

**Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/Food is served up to 11.30pm*

Carte des allergènes disponible sur demande/Allergy menu available on request

TVA et Service compris / VAT and Service included

Happy End

Affogato glace vanille <i>Vanilla ice-cream Affogato</i>	14 €
Panna cotta tonka, fraise ciflorette, sorbet citron <i>Panna cotta tonka, ciflorette strawberry, lemon sorbet</i>	12 €
Biscuit coulant chocolat noir, crème glacée caramel <i>Black chocolate biscuit, caramal ice cream</i>	14 €
Hérisson meringué, framboise, basilic et lime <i>Meringue Herisson, raspberry, basil and lime</i>	14 €
Lingot noix de coco et fruit de la passion, chocolat lacté <i>Coconut and passion fruits cake, milky chocolate</i>	16 €
Fruits de saison <i>Seasonal fruits</i>	25 €
Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice-creams and sorbets</i>	14 €

**Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/Food is served up to 11.30pm*

Carte des allergènes disponible sur demande/Allergy menu available on request

Sélection des thés & infusion

Tea selection and infusion

Paï Mu Tan- Pivoine Blanche	10 €
Darjeeling supérieur GFP	9 €
Earl Grey Zin Yhen	
L'Oriental	
Rooibos citrus	
Verveine/ <i>Verbena</i>	
Camomille/ <i>Chamomile</i>	
Citronnelle/ <i>Lemongrass</i>	

Boissons chaudes

Hot drinks

Double Espresso	9 €
Café Crème/ <i>Coffee with milk</i>	
Cappuccino	
Chocolat Chaud/ <i>Hot chocolat</i>	
Latte macchiato	
Espresso	7 €
Café glacé/ <i>Ice Coffee</i>	
Thé glacé/ <i>Ice tea</i>	9 €