

LE DECK

MONTE-CARLO

PRINTEMPS 2019

ENTREES TRADITION

<i>Salade belle niçoise</i>	27 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	28 €
<i>Salade grecque, tomates, olives, féta, oignons rouges</i>	25 €
<i>Salade mixte, concombre, radis et légumes</i>	19 €
<i>Palette de légumes et sauces traditionnelles</i>	27 €
<i>Tomates et mozzarella « di bufala » au basilic de la Riviera</i>	23 €
<i>Tartare de bœuf à l'ancienne, mesclun & croustille de pain</i>	26 €

ENTREES SIGNATURES

<i>Queues de crevettes à la vapeur, salade mexicaine, sauce cocktail au piment</i>	30 €
<i>Croustillant de pomme de terre, asperges du pays, œuf frit & truffe noire</i>	27 €
<i>Tarte fine aux artichauts et primeurs de saison, coulis d'olive taggiasca</i>	22 €
<i>Terrine de foie gras, sauté de fruits rouges et vieux vinaigre balsamique</i>	28 €
<i>Saumon fumé par nos soins, pickles de saison, chips de blé noir</i>	29 €

PATES

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Linguine "alle vongole veraci"</i>	37 €
<i>Tagliatelle au pesto de basilic</i>	22 €
<i>Gnocchi de pomme de terre, ragoût de fèves, petits pois et asperges</i>	23 €

POISSONS

<i>Calamars frits, sauce tatar</i>	36 €
<i>Cœur de saumon grillé, pommes de terre nouvelles, oignons printaniers</i>	32 €
<i>Crevettes géantes, sauce piquante, bi-bim pap croustillant de légumes et calamars</i>	42 €
<i>Blanc de cabillaud poêlé, fricassée d'asperges et morilles</i>	33 €
<i>Loup grillé aux aromates de Provence</i>	39 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	64 €

Banc de poissons sauvages (Prix affichés sur ardoise)

VIANDES

<i>Côte de veau milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites</i>	42 €
<i>Poussin mariné au citron confit, rôti à la broche, pomme de terre frite, tarte ratatouille</i>	25 €
<i>Filet de bœuf grillé, sauce poivre, bouquet de légumes de saison, pommes de terre</i>	45 €

DESSERTS

<i>Millefeuille aux fruits rouges "minute"</i>	17 €
<i>Tiramisù</i>	15 €
<i>Citron de la Riviera, collection 2019</i>	17 €
<i>Soufflé au chocolat, glace au lait</i>	19 €
<i>Glaces et sorbets de saison (3 parfums)</i>	12 €
<i>Fruits du moment émincés</i>	29 €

*Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance)
au choix: Millefeuille Prince Albert, Opéra, Tarte aux fruits de saison*

*L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement
Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets – Taxes et service inclus*

TRADITIONAL STARTERS

<i>Nicoise salad</i>	27 €
<i>Caesar salad with crispy chicken</i>	28 €
<i>Greek salad style "Tomatoes, olives, feta cheese, red onions"</i>	25 €
<i>Mixed salad, cucumber, radish and vegetables</i>	19 €
<i>Selection of cold cut vegetables and traditional sauce</i>	27 €
<i>Tomatoes and mozzarella cheese "Di bufala" basil from the Riviera</i>	23 €
<i>"Steak tartare", mesclun and crispy bread</i>	26 €

SIGNATURE STARTERS

<i>Steamed shrimp tails, Mexican salad, chilli cocktail sauce</i>	30 €
<i>Crispy potato, asparagus, fried egg and black truffle</i>	27 €
<i>Artichokes and spring vegetables tart, Taggiasca olive coulis</i>	22 €
<i>Foie Gras terrine, sautéed red fruits and vintage balsamic vinegar</i>	28 €
<i>Homemade smoked salmon, pickles, buckwheat chips</i>	29 €

PASTAS

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Linguini "alle vongole veraci" (clams)</i>	37 €
<i>Tagliatelle "al pesto"</i>	22 €
<i>Potatoes gnocchi, little broad beans puree, peas and asparagus</i>	23 €

FISH

<i>Fried calamari, tartare sauce</i>	36 €
<i>Grilled salmon fillet, new potatoes and spring onions</i>	32 €
<i>King prawns, spicy sauce, bi-bim pap style crispy vegetable, calamari</i>	42 €
<i>Pan-fried Cod fish, morel and asparagus fricassee</i>	33 €
<i>Grilled seabass with Provence herbs</i>	39 €
<i>Sole fish cooked meunière (slightly fried) or grilled</i>	64 €

Great shoal of wild fish (displayed prices)

MEATS

<i>Milanese veal steak, arugula with balsamic, French fries</i>	42 €
<i>Roasted baby chicken marinated with candied lemon, fried potatoes, ratatouille tart</i>	25 €
<i>Grilled beef filet with pepper sauce, seasonal vegetables and chips</i>	45 €

DESSERTS

<i>Red fruits millefeuille "à la minute"</i>	17 €
<i>Tiramisù</i>	15 €
<i>Riviera Lemon, 2019 collection</i>	17 €
<i>Chocolate soufflé, milk ice cream</i>	19 €
<i>Seasonal ice cream and sorbets (3 flavors)</i>	12 €
<i>Selection of fresh fruits "ready to eat"</i>	29 €

<i>Birthday cake - per portion (by order 24h in advance)</i>	16 €
<i>to choose: Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart</i>	

*The origin of our beef meat is subject to change
EU only Allergens list available upon request
Net prices - Taxes and service included*

ANTIPASTI

<i>Insalata Nizzarda</i>	27 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	28 €
<i>Insalata Greca "Pomodori, olive, feta, cipolla rossa"</i>	25 €
<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	19 €
<i>"Palette" di verdure crude e salse tradizionali</i>	27 €
<i>Pomodoro e Mozzarella "Di bufala" con basilico della Riviera</i>	23 €
<i>Tartare di manzo, e accompagnamento tradizionale</i>	26 €

ANTIPASTI "SIGNATURE"

<i>Gamberi al vapore, insalata messicana, salsa cocktail al peperoncino</i>	30 €
<i>Croccante di patat con asparagi, uovo fritto e tartufo nero</i>	27 €
<i>Torta ai carciofi e verdure di stagione, riduzione di olive taggiasche</i>	22 €
<i>Terrina di foie gras, frutti di boco al salto e vecchio balsamico</i>	28 €
<i>Salmone affumicato della casa, pickels, chips di grano saraceno</i>	29 €

PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Linguine « alle vongole »</i>	37 €
<i>Tagliatelle « al pesto »</i>	22 €
<i>Gnocchi di patata, ragù di fave, pisseli e asparagi</i>	23 €

PESCE

<i>Frittura di calamari, salsa tartara</i>	36 €
<i>Cuore di salmone grigliato, patate novelle, cipolline</i>	32 €
<i>Gamberetti giganti, salsa piccante, bi-bim pap di verdure croccanti e calamari</i>	42 €
<i>Merluzzo scottato, fricasea di asparagi e spugnole</i>	33 €
<i>Branzino grigliato alla Provenzale</i>	39 €
<i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia</i>	64 €

Pescato del giorno (prezzo affissi)

CARNE

<i>Costata di vitello alla milanese, rucola al vecchio balsamico, patatine fritte</i>	42 €
<i>Galletto marinato al limone confit, cotto allo spiedo con patate e torta salata di verdure</i>	25 €
<i>Filetto di manzo alla griglia, salsa al pepe, verdure di stagione e patate</i>	45 €

DOLCI

<i>Millefoglie ai frutti di bosco</i>	17 €
<i>Tiramisù</i>	15 €
<i>Limoni dell Riviera, collezione 2019</i>	17 €
<i>Soufflé al cioccolato, gelato fiordilatte</i>	19 €
<i>Gelato e sorbetto di stagione (3 sapore)</i>	12 €
<i>Fruta del momento</i>	29 €

Torta di compleanno – la porzione (su ordinazione 24-ore di anticipo) 16 €
scelta: millefoglie Principe Albert, opéra, torta alla frutta di stagione

LE DECK

MONTE-CARLO

PRINTEMPS 2019

Carte des vins & boissons

LES GRANDS VINS DES PRESTIGIEUSES CAVES DE L'HOTEL DE PARIS
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

*Prestigious wines from the famous Hotel de Paris wine cellars
are available upon request.*

*Su Richiesta sono disponibili i grandi vini delle prestigiose
cantine dell Hotel de Paris.*

AUTOUR D'UN VERRE DE VIN EN DEGUSTATION WINES BY THE GLASS / VINI AL BICCHIERE

Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Château Barbanau – « L'instant » AB</i>	11 €
<i>Côtes de Provence – Domaine de Gavaison – « Inspiration » AB</i>	16 €
<i>Pouilly Fuisse – Domaine J.A. Ferret – « Les Menetrières » – 2013</i>	25 €

Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence – Domaine du Jas d'Esclans – AB</i>	11 €
--	------

Rouge / Red / Rosso

<i>Saumur Champigny – Domaine des Sanzay – 2017 AB</i>	11 €
<i>Savigny Les Beaune – La Dominode – Louis Jadot – 2011</i>	20 €
<i>Côtes de Bourg – Roc de Cambes – 2000</i>	25 €

CHAMPAGNE

<i>Coupe de champagne Brut blanc SA</i>	20 €
<i>Coupe de champagne Brut rosé SA</i>	25 €

-

VINS EN PETITS FORMATS

WINES IN SMALL FORMATS / VINO IN BOTTIGLIE PICCOLE

½ bouteille
Half-bottle
½ bottiglia

Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence – Château La Tour de L'Evêque – « Pétale de Rose » AB 50cl</i>	40 €
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulen » AB 50cl</i>	40 €
<i>Côtes de Provence – Domaine Ott – Château de Selle 37.5cl</i>	55 €

Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Blanc de Blancs » AB 50cl</i>	40 €
<i>Côtes de Provence – Domaine Ott – Clos Mireille – « Blanc de Blancs » 37.5cl</i>	45 €
<i>Sancerre – Domaine Henri Bourgeois - « Grande réserve » – 2018 37.5cl</i>	35 €
<i>Chablis – Domaine Laroche – 1er cru « Les Fourchaumes » – 2015 37.5cl</i>	50 €

Rouge / Red / Rosso

<i>Beaune 1^{er} cru – Domaine Faiveley – « Clos de l'Ecu » – 2014 37.5cl</i>	68 €
---	------

-

LA CHAMPAGNE

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Magnum

Champagne Blanc

<i>Pol Roger – " Réserve " Brut SA</i>	115 €	
<i>Ruinart – Blanc de blancs</i>	190 €	
<i>Moët & Chandon – Vintage 2012</i>	165 €	
<i>Dom Perignon – Vintage 2006</i>	495 €	
<i>Dom Perignon – Vintage 2009</i>		1400 €
<i>Roederer Cristal – 2008</i>	495 €	
<i>Roederer Cristal – 2009</i>		1400 €

Champagne Rosé

<i>Billecart – Salmon Brut – Rosé</i>	165 €
<i>Taittinger – Comtes de Champagne Rosé – 2006</i>	425 €

LA PROVENCE

Rosés / Rosés / Rose

	Bouteille Bottle Bottiglia	Magnum
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulen » AB</i>	55 €	
<i>Côtes de Provence – Château La Tour de L'Evêque – « Pétale de Rose » AB</i>	60 €	125 €
<i>Côtes de Provence – Château de Léoube – « Le Secret de Léoube » AB</i>	74 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Domaine St André de Figuières – « Confidentielle » AB</i>	80 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Château Minuty – « Rosé et Or »</i>	80 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle</i>	98 €	198 €

Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Mas de Cadenet AB</i>	48 €	
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – Blanc de Blancs AB</i>	58 €	
<i>Côtes de Provence – Domaine de Gavaison – « Inspiration » AB</i>	68 €	
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Clos Mireille – « Blanc de Blancs »</i>	78 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Château Minuty – « Blanc & Or »</i>	80 €	165 €

Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Cuvée Reservée » AB</i>	55 €	
<i>Bandol – Domaine Lafran Veyrolles – 2009</i>	70 €	

-

LA BOURGOGNE

Blancs / White / Bianchi

<i>Montagny – Domaine de la Framboisière – Faiveley – 2014</i>	65 €	
<i>Pouilly Fuissé – Château de Fuissé – "Tête de cru" – 2016</i>	85 €	
<i>Meursault – Domaine Michelot – "Sous la Velle" – 2014</i>	130 €	
<i>Chassagne-Montrachet – L.Jadot – 2014</i>	180 €	

Rouges / Red / Rosso

<i>Santenay 1er cru – Domaine Chapelle et Fils – La Comme – 2012 AB</i>	80 €	
<i>Savigny Les Beaune – Clos des Guettottes – « Monopole » – 2009</i>	85 €	
<i>Volnay – Domaine Champy – 2014 AB</i>	130 €	

-

LA VALLEE DE LA LOIRE

Blancs / White / Bianchi

	Bouteille Bottle Bottiglia	Magnum
<i>Sancerre – Domaine Henri Bourgeois – « Grande Réserve » – 2017</i>	65 €	
<i>Muscadet Sèvre et Maine – Domaine Landron – "Les Fiefs du Breil" – 2014 AB</i>	75 €	
<i>Pouilly Fumé – "Majorum" – M. Redde – 2012</i>	180 €	

Rouges / Red / Rosso

<i>Saint Nicolas de Bourgueil – Les Malgagnes – Y. Amirault – 2012</i>	95 €	
--	------	--

-

LE BORDELAIS

Rouges / Red / Rosso

<i>Graves – Château Lusseau – "Cuvée Bérengère" – 2016 AB</i>	60 €	
<i>Saint Emilion Grand cru – Château Belregard Figeac – 2010</i>	75 €	
<i>Margaux – Château Monbrison – 2005</i>	105 €	
<i>Saint Julien – Croix de Beaucaillou – 2005</i>	120 €	

LES BIERES

BEER / BIRRE

Bouteille
Bottle
Bottiglia

<i>Heineken Pression / Draft (33cl)</i>	10 €
<i>Monaco (33cl)</i>	9.5 €
<i>Budweiser long neck (33cl)</i>	9.5 €
<i>Heineken sans alcool</i>	9 €

-

LES EAUX MINERALES NATURELLES

FLAT MINERAL WATER / ACQUA MINERALE NATURALE

<i>Eau filtrée MC – Société des Bains de mer (75cl)</i>	7 €
<i>Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Acqua Panna - Florence - Italie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Evian (50 cl)</i>	6.5 €

-

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

SPARKLING MINERAL WATER / ACQUA MONERALE FRIZZANTE

<i>Eau filtrée MC – Société des Bains de mer (75cl)</i>	7 €
<i>San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (100cl)</i>	9.5 €
<i>San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (50cl)</i>	7 €
<i>Orezza - Corse (100cl)</i>	9.5 €
<i>Orezza - Corse (50cl)</i>	7 €

-

SODAS

SODAS / BIBITE

<i>Bitter San Pellegrino (10cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Ginger Ale (18cl), Orangina (25cl), Schweppes Lemon (18cl), Sprite (33cl) Fuzetea pêche (25cl)</i>	7.5 €
<i>Red Bull (25cl)</i>	12 €

-

JUS

JUICE / SUCCO

<i>Jus ananas, Tomate, ACE, Fruits & Fraise (25cl)</i>	8 €
<i>Nectar Abricot, Nectar Pêche (25cl)</i>	8 €