

## ENTRÉES / ANTIPASTI

<b>Tranches de saumon bio fumé au bois de hêtre, légumes croquants en copeaux</b> Salmone bio affumicato, verdure croccanti	26 €
<b>Gambas simplement pochés, fraîcheur d'asperges vertes et radis</b> Gamberoni lessati, asparagi verdi e radicchio	36 €
<b>Tartare de dorade coryphène aux agrumes</b> Tartara di Lampuga agli agrumi	24 €
<b>Fines tranches de culatello, cèpes, poivrons à l'huile, roquette sauvage</b> Culatello, funghi porcini, peperoni all'olio e rucola	34 €
<b>Foie gras de canard sur un pain perdu, chutney de mangue et pousses de salade</b> Foie gras d'anatra, chutney di mango e insalata	25 €
<b>Asperges vertes, jeunes poireaux, œuf poché, sauce gribiche</b> Asparagi verdi, porri, uova in camicia, salsa "gribiche"	25 €
<b>Fraicheur de crabe à l'huile d'olive et citron, chips de betterave, dés de tomate, avocat et olives noires</b> Tartara di granchio all'olio d'oliva e limone, chips di barbabietola, dadi di pomodoro, avocado e olive nere	36 €
<b>Friture de gambas et encornets, quelques légumes, sauce guacamole</b> Frittura di gamberi e calamari, verdure, guacamole d'avocado	32 €



## POTAGES ET PÂTES / ZUPPE E PASTA

<b>Potage de légumes printaniers, petits croûtons dorés</b> Minestrone di verdure e piccoli crostini dorati	19 €
<b>Velouté de pois à la crème d'Isigny</b> Vellutata di piselli con crema d'Isigny	23 €
<b>Cannelloni d'herbettes et ricotta aux gambas, jus de crustacés</b> Cannelloni ripieni di ricotta e erbette, ai gamberi e salsa ai crostacei	29 €
<b>Risotto aux légumes primeurs, coulis de tomate verte</b> Risotto di verdure, coulis di pomodori verdi	23 €
<b>Risotto au homard et coquillages, fèves, fleur de courge en tempura</b> Risotto all'astice e frutti di mare, fave, fiori di zucca in tempura	42 €
<b>Linguine cuisinées aux gambas rouges, petits pois frais, pancetta toscane</b> Linguine ai gamberi rossi, piselli, pancetta Toscana	34 €
<b>Gnocchetti de pomme de terre et broccoletti en surprise au gratin</b> Gnocchetti di patate e broccoli gratinati	24 €

## POISSONS / PESCE

<b>Daurade royale en croûte de sel, beurre blanc, pommes vapeur</b>	41 €
Orata in crosta di sale, burro fuso, patate al vapore	
<b>Turbotin cuisiné au naturel, fenouil, pomme de terre, olives et tomates confites</b>	50 €
Rombo con finocchi, patate, olive e pomodori canditi	
<b>Loup de méditerranée grillé, petits légumes farcis, sauce vierge</b>	52 €
Branzino alla griglia, verdure ripiene, salsa vergine	
<b>Noix de Saint-Jacques poêlées et gratinés au beurre d'herbes, chips d'ail</b>	34 €
Capesante spadellate e gratinate alle erbe, chips d'aglio	
<b>Dos de cabillaud rôti, mousseline de pois cassés, bouillon de poisson au safran</b>	29 €
Filetto di merluzzo arrosto, purea di piselli, brodino di pesce allo zafferano	



## VIANDES / CARNI

<b>Filet de bœuf du charolais grillé, pomme de terre au gratin, beurre marchand de vin, salade de roquette</b>	42 €
Filetto di manzo alla griglia, patate gratinate, burro al vino rosso, rucola	
<b>Carré d'agneau mariné et rôti au miel et herbes fraîches, poêlée de haricots verts à la pancetta</b>	42 €
Carré d'agnello marinato e cotto al forno con miele, erbe fresche, fagiolini spadellati con pancetta	
<b>Côte de veau sautée à l'ail et au romarin, légumes à la braise</b>	36 €
Lombata di vitello in padella all'aglio e rosmarino, verdure alla griglia	
<b>Suprême de volaille fermière rôti, oignons nouveaux gratinés, fagotin de haricots verts</b>	27 €
Suprema di pollo ruspante arrosto, cipolle gratinate e fagottino di fagiolini	



## POUR FINIR

<b>Plateau de fromages frais et affinés</b>	12 €
Vassoio di formaggi freschi e affinati	

## DESSERT

### *Dessert Surprise*

12 €

Dessert sorpresa

\*\*\*

#### **Vacherin vanille et fraise**

12 €

Meringata alla vaniglia e fragole

#### **Mœlleux au chocolat, fruits exotiques**

12 €

Dolce al cioccolato morbido, frutti esotici

#### **Tarte aux pommes**

12 €

Crostata alle melle

#### **Panna cotta et tartare de fraise**

12 €

Panna cotta e tartara di fragole

#### **Fruits rouges assortis**

19 €

Frutti di bosco assortiti

#### **Composition de fruits frais tranchés**

20 €

Composizione di frutta fresca affettata

#### **Sélection de glace "Pierre Geronimi", Maître glacier à Monaco**

Scelta di gelati "Pierre Geronimi", gran gelateria di Monaco

**2 boules / 2 palline**

12 €

**3 boules / 3 palline**

15 €

**supplément 1 boule (en accompagnement) / supplemento 1 pallina (in accompagnamento)**

4 €

## STARTERS / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

<b>Organic Salmon slices, crunchy vegetables</b>	26 €
Кусочки натурального лосося, копченого на буковых дровах, хрустящие овощи, нарезанные ломтиками	
<b>Lightly poached king prawns, green asparagus and radish</b>	36 €
Припущенные большие креветки гамба, свежий редис и зеленая спаржа	
<b>Mahi-mahi tartar with citrus fruits</b>	24 €
Тартар из морского леща с цитрусовыми	
<b>Thin slices of culatello, ceps mushrooms, oiled pepper, rocket salad</b>	34 €
Тонкие ломтики кулателло, белые грибы, перец в масле, дикая руккола	
<b>Duck foie gras, mango chutney and spelt salad</b>	25 €
Утиное фуа-гра на французских тостах, манговое чатни и ростки салата	
<b>Green asparagus, leeks, poached egg, "gribiche" sauce</b>	25 €
Зеленая спаржа, молодой лук-порей, яйцо-пашот, соус грибиш	
<b>Crab tartar with olive oil and lemon, beetroot chips, tomato, avocado and black olives</b>	36 €
Свежий краб с оливковым маслом и лимоном, свекольные чипсы, нарезанные кубиками помидоры, авокадо и черные оливки	
<b>Deep-fried king prawns and squid, vegetables, guacamole</b>	32 €
Большие креветки гамба и кальмары во фритюре, немного овощей и соус гуакамоле	



## SOUPS AND PASTA / СУПЫ И ПАСТА

<b>Seasonal vegetable soup, crouton</b>	19 €
Суп из весенних овощей с золотистыми сухариками	
<b>Peas veloute with "Isigny" cream</b>	23 €
Велуте из гороха со сметаной из Изиньи	
<b>Cannelloni stuffed with herbs and ricotta, king prawns, crustacean juice</b>	29 €
Каннеллони из трав и рикотта с большими креветками, подлива из моллюсков	
<b>Vegetables risotto, green tomato coulis</b>	23 €
Ризотто с ранними овощами и соусом из зеленых помидор	
<b>Lobster and shellfish risotto, broad beans, squash flower tempura</b>	42 €
Ризотто с лобстером и моллюсками, фасолью, цветком тыквы в кляре	
<b>Linguine cooked with red king prawns, fresh peas, toscana pancetta</b>	34 €
Лингуине с большими красными креветками, свежим горошком, тосканской панчеттой	
<b>Potatoes "gnocchetti" and broccoli gratinated</b>	24 €
Картофельные клецки и бриколетти с приятным сюрпризом, запеченным под сыром и сухарями	

## FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>Salt-crusted sea bream, white butter, steam potatoes</b>	41 €
Королевская дорада в соленой корочке в соусе «бер блан» с тушеным картофелем	
<b>Turbot fish, fennel, potatoes, olives and candied tomatoes</b>	50 €
Тюрбо в собственном соку с укропом, картофелем, оливками и засахаренными помидорами	
<b>Mediterranean grilled seabass, stuffed vegetables, virgin sauce</b>	52 €
Морской окунь на гриле с фаршированными овощами в масляно-цитрусовом соусе	
<b>Pan sautéed scallops with herbs butter, garlic chips</b>	34 €
Гребешки Сен-Жак, запеченные с травяным маслом и чесночной крошкой	
<b>Roasted cod loin, mashed split peas, saffron fish broth</b>	29 €
Спинка жареной трески с измельченным гороховым муслином и шафрановым рыбным бульоном	



## MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>Grilled "charolais" beef filet, gratinated potatoes, red wine butter, rocket salad</b>	42 €
Жареное филе шаролезской говядины, картофель, посыпанный сыром и обжаренный в сухарях, винное масло, салат из рукколы	
<b>Marinated and roasted rack of lamb with honey and herbs, pan sautéed green beans and pancetta</b>	42 €
Каре ягненка, маринованное и обжаренное с медом и свежей зеленью, жареная стручковая фасоль с панчеттой	
<b>Pan sautéed veal chop with garlic and rosemary, braised vegetables</b>	36 €
Отбивная из телятины с чесноком и розмарином, овощи на углях	
<b>Roasted farm-raised chicken supreme with gratinated onions and green beans</b>	27 €
Жареное мясо птицы по-фермерски, обжаренный лук, фাগотин из стручковой фасоли	



## TO FINISH / В ЗАВЕРШЕНИЕ ТРАПЕЗЫ

<b>Cheese platter with fresh and aged cheeses</b>	12 €
Ассорти из свежих, изысканных сыров	

## DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

### *Surprise dessert*

12 €

Десерт-сюрприз

\*\*\*

#### **Vacherin with vanilla and strawberry**

Меренговый торт с ванилью и клубникой

12 €

#### **Mellow chocolate cake with exotic fruits**

Муале с шоколадом и экзотическими фруктами

12 €

#### **Apple tart**

Яблочный пирог

12 €

#### **Panna cotta and strawberry tartar**

Панна-котта и тартар из клубники

12 €

#### **Assortment of red berries**

Ассорти из красных фруктов

23 €

#### **Assorted sliced fresh fruit**

Нарезанная свежая фруктовая композиция

24 €

#### **Selection of ice creams by Monaco ice cream maker "Pierre Geronimi"**

Ассорти мороженого Pierre Geronimi — лучшего производителя мороженого в Монако

**2 scoops / 2 шарика**

12 €

**3 scoops / 3 шарика**

15 €

**1 scoop (additional cost as a side dish) / 1 шарик (в качестве дополнения)**

4 €