



ENTRÉES

À partager

- Sélection de 4 entrées du jour sur table 75 €
- Sélection de 6 entrées du jour sur table 98 €

Panier de légumes	25 €
Poivrons rôtis aux herbes	16 €
Tempura de courgettes et aubergines, sauce tzatziki	16 €
Pan Bagnat Vigie collection 2019	22 €
Anchois, thon, sardines, beurre de baratte	33 €
Gamberoni de Sanremo crus, huile et citron	35 €
Ceviche de dorade à la mangue	35 €
Wrap de homard bleu	38 €
Yukhoe de thon, parfait au guacamole	28 €
Sardines en saor	16 €
Poulpe Acapulco, tortilla chips	26 €
Tempura de Saint-Jacques fumées, sauce au gingembre	26 €
Bacalao en brandade, galette de maïs noir frit	25 €
Porchetta fumée au chutney d'ananas	24 €
Salade de pomelo	19 €
Carpaccio de feta et légumes d'été	16 €
Burrata, panzanella de la mer	26 €

CAVIAR

Caviar Transmontanus, esturgeon blanc (50 gr)	190 €
Caviar Oscietre Impérial (100 gr)	490 €

SPAGHETTI

Tomate et basilic	25 €
Langouste (350 gr)	95 €

GRILLADES

Retour de la pêche

Tarifs sur ardoise

King crabe (selon disponibilité)	
Homard, langouste, langoustine, gambas, loup, turbot	
Ribs de cochon de lait en sauce barbecue	42 €
Coquelet rôti aux agrumes d'ici et lemongrass	35 €
Tomahawk de bœuf Premium (950 gr)	134 €
Carré d'agneau des Highlands en sauce tandoori	69 €

Accompagnement (au choix inclus)

Salade de tomates, laitue, frites Vigie, courgettes scapece

DESSERTS

À partager pour 2 personnes

- Pâtisseries miniatures 26 €
- Sorbets et glaces, petits cônes d'été 26 €

Fruits biologiques	35 €
Pêche Melba par Giuseppe	16 €
Tiramisù surprise	16 €

Carte inspirée et créée par le Bio Chef Paolo Sari

Prix nets en Euros - TVA et service inclus

STARTERS

To share

- Selection of 4 starters of the day on table 75 €
- Selection of 6 starters of the day on table 98 €

Fresh vegetables composition	25 €
Roasted peppers scented with herbs	16 €
Zucchini and eggplants in tempura, tzatziki sauce	16 €
Pan Bagnat Vigie 2019 collection	22 €
Anchovies, tuna, sardines, churned butter	33 €
Sanremo raw gamberoni, olive oil and lemon	35 €
Mango seabream ceviche	35 €
Blue lobster wrap	38 €
Tuna Yukhoe, guacamole	28 €
Sardines "in saor"	16 €
Acapulco octopus, tortilla chips	26 €
Smoked scallops in tempura with ginger sauce	26 €
Bacalao in brandade, fried black corn galette	25 €
Smoked porchetta with pineapple chutney	24 €
Pomelo salad	19 €
Feta carpaccio with summer vegetables	16 €
Burrata, seafood "panzanella"	26 €

CAVIAR

Transmontanus Caviar, white sturgeon (50gr)	190 €
Oscietre Imperial Caviar (100gr)	490 €

SPAGHETTI

Tomatoes and basil	25 €
Spiny lobster (350gr)	95 €

GRILL

Catch of the day

Rates on chalkboard

King crab (subject to availability)	
Lobster, spiny lobster, Norway lobster, prawns, seabass, turbot	
Suckling pig ribs in barbecue sauce	42 €
Citrus roasted cockerel and lemongrass	35 €
Prime beef Tomahawk (950gr)	134 €
Rack of Highlands lamb in tandoori sauce	69 €

Garnish of your choice included

Tomato salad, lettuce salad, French fries Vigie, zucchini "scapece"

DESSERTS

To share for 2

- Miniature pastries 26 €
- Sherbets and ice cream, small summer cones 26 €

Organic fruits	35 €
Peach melba by Giuseppe	16 €
Tiramisù surprise	16 €



Menu inspired and created by the Bio Chef Paolo Sari
Net prices in Euros - Taxes and service included

MONTE - CARLO BEACH • T. +377 98 06 52 52

LAVIGIEMONTECARLO.COM | @MONTECARLOBEACH | MONTECARLOSBM.COM | #MYMONTECARLO

MONTE
CARLO
BEACH