

# Vins au verre

by the glass

*Verre/btl*

## ***Blanc/White***

Château Puygueraud côtes de franc, 2015	18 € / 85 €
Pouilly Fume ,Florilège ,Pabiot, 2018	20 €/ 90 €
Mercurey Clos Rochette Faiveley 2013	24 €/ 105 €
Chassagne Montrachet, Bernard Moreau Bourgogne	29 €/ 125 €

## ***Rosé***

Château de Pibarnon, 2017, Bandol	20 €/ 85 €
Château Minuty Rosé et Or 2018	22 €/ 95 €

## ***Rouge/Red***

Rosso Di Montalcino, 2016, Siro Pacenti Italie	18 €/ 85 €
Fleurie, Les Garants, Beaujolais, 2017	22 €/ 95 €
Couvent des jacobins St Emilion 2001	25 €/105 €

# La sélection de Champagne

Perrier Jouët Grand Brut	22 €/120 €
Perrier Jouët Blason Rosé	25 €/160 €
Moët et Chandon Vintage blanc 2012	34 €
Veuve Clicquot rosé 2008	38 €
Belle Epoque rosé 2006	45 €
Dom Pérignon 2009	50 €

*Tous les vendredis soirs music live, offrez-vous de 18h à 20h  
une coupe de champagne d'exception à partir de 22 €*

Moët et Chandon Vintage blanc 2012

# Le Champagne Blanc

## White Champagne

### *Collection*

Moët et Chandon	130 €
Veuve Clicquot	160 €
Bollinger spécial cuvée	170 €
Ruinart Blanc de Blancs	230 €

### *Esprit Cuvée*

Taittinger Comtes 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 Oscière 15g    38 €

## Vodka

Russian Standard Platinum	18 €
Belvedere	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	
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 12 ans	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 Pure 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

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

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

# Liqueurs

## Liquors

Sambuca Molinari	6 €
Nastro Doro Limoncello	
Get 27	
Get 31	
Marie Brizard Anisette	8 €
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 / Heineken 0%, Hollande	
Corona, Mexique	
Carlsberg, Danemark	

## 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

### *Alain Milliat*

8 €

Ananas	<i>Pineapple</i>
Poire	<i>Pear</i>
Fraise	<i>Strawberry</i>
Pêche de Vigne	<i>Vine Peach</i>
Pomme Reinette	<i>Reinette 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, fresh cream*

**Black pearl** 22 €

Rhum Batran, liqueur de vanille, sirop d'orgeat, crème de coco, jus de cranberry  
*Rhum Batran, vanilla liquor, almond syrup, coconut cream, cranberry juice*

**William Wallace** 26 €

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** 26 €

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Champagne  
*Rhum, fresh mint, lime, cane 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  
*Rose syrup, rose petal, litchee, Champagne*

**Champagne cocktail** 24 €

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

## Salade Bar

### *Salad bar*

Caesar traditionnelle <i>Traditionnal Caesar</i>	28 €
Niçoise à la Monégasque <i>Monegasque-style Niçoise</i>	26 €
Italienne, tomate mozzarella <i>Italian, tomato mozzarella</i>	24 €
Homard rafraîchi Hermitage <i>Hermitage chilled lobster</i>	64 €

## Les clubs

### *Club sandwiches*

	<i>Small / Large</i>	
Blanc de volaille, tomate, œuf, salade, mayonnaise, bacon <i>Chicken, tomato, egg, salad, mayonnaise, bacon</i>	16 €	26 €
Coeur de saumon fumé, tomate, épinard, citron, Philadelphia <i>Smoked salmon, tomato, spinach, lemon, Philadelphia</i>	18 €	30 €
Crevette bouquet, tomate, avocat, salade, mayonnaise <i>Shrimps, tomato, avocado, salad, mayonnaise</i>	17 €	28 €
Croque-Monsieur, gruyère, jambon, moutarde, béchamel <i>Croque-Monsieur, gruyère, ham, mustard, bechamel sauce</i>	16 €	26 €

*Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30  
Carte des allergènes disponibles sur demande/Allergen menu available  
on request*

## Les Hamburgers\*

### *Hamburgers*

	Small /	Large
Bœuf classique <i>Beef Hamburger, French fries and salad</i>	20 €	34 €
Crevette, tomate, Comté <i>Shrimps, tomato and Comté</i>	22 €	36 €
Boeuf Bio, truffe d'été <i>Organic beef, summer truffle</i>	24 €	38 €
Blanc de volaille, citron <i>Chicken, lemon</i>	18 €	32 €

## Incontournable

### *Essential*

Corolle de melon, jambon de Parme <i>Melon, Parma ham</i>	24 €
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan* <i>Beef carpaccio, Parmesan shavings</i>	20 €
Saumon fumé d'Ecosse, pain nordique, crème ciboulette <i>Smoked salmon from Scotland, Scandinavian bread, chives dip</i>	30 €
Foie gras de canard confit, pain brioché <i>Confit duck foie gras, toast</i>	36 €

\*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*

# Pâtes et risotto

*Pasta and risotto*

Tomate et basilic <i>Tomato and basil</i>	28 €
Champignons et pancetta <i>Mushrooms and pancetta</i>	34 €
Coquillages et crustacés <i>Shellfish and crustaceans</i>	38 €
Légumes d'été et safran <i>Summer vegetables and saffron</i>	30 €

## Meat the fish\*

Filet de bœuf au poivre <i>Beef fillet with pepper</i>	42 €
Suprême de poulet, jus truffé <i>Chicken breast, truffled juice</i>	36 €
Filet de bar, sauce vierge <i>Seabass fillet, virgin sauce</i>	40 €
Beignet de calamar <i>Squid fritter</i>	32 €

\*Accompagnements : légumes grillés ou bouquetière ou purée de pomme de terre ou riz basmati

\*Garnish: *grilled vegetables or bouquetiere, potato purée, basmati rice*

*\*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*

# Happy End

Affogato glace vanille <i>Vanilla ice-cream Affogato</i>	14 €
Vacherin contemporain pêche verveine <i>Vacherin cake, peach and verbena</i>	16 €
Panacotta tonka, fraises Mara des bois sorbet basilic <i>Tonka panacotta, wild Mara strawberry basil sorbet</i>	18 €
Fondant chocolat noir, glace caramel salé <i>Black chocolate fondant, salted toffee ice-cream</i>	12 €
Savarin, cassis, kalamansi, framboise <i>Savarin cake, blackcurrant, kalamansi, raspberry</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 disponibles 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	
Expresso	7 €
Café glacé/ <i>Ice Coffee</i>	
Thé glacé/ <i>Ice tea</i>	9 €