

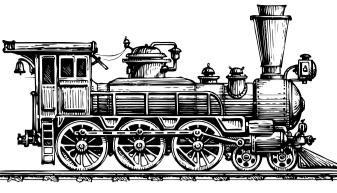
75€

/ personne
/ person
/ persona
/ чел

(Hors boissons / Without drinks / Bevande escluse /
Кроме (От) спиртных напитков)

MENU DEGUSTATION

LE TRAIN BLEU



DU LUNDI AU JEUDI DE 19H à MINUIT

Amuse-bouche

•••

Salade de pêches et Culatello, burrata, roquette.

Insalata di pesche e culatello, burrata di Bufala con rucola

••• ou / o •••

Salade de thon façon niçoise, petits raviolis frits.

Insalata di tonno alla « nicoise » raviolini fritti

••• ou / o •••

**Saumon fumé irlandais bio,
crudités, jeunes pousses.**

Salmone affumicato irlandese « Bio », verdure crude,
insalata di germogli

•••

Velouté d'asperges vertes servi glacé.

Vellutata d'asparagi verdi servita fredda

••• ou / o •••

Risotto aux tomates, rougets et fenouil.

Risotto ai pomodori, triglie e finocchio

••• ou / o •••

Ravioles aux artichauts et pancetta toscane.

Ravioli ai carciofi e pancetta toscana

•••

**Dos de cabillaud rôti, haricots cocos mijotés au
chorizo, épinards sautés.**

Trancio di merluzzo arrosto, fagioli coco stufati al chorizo,
spinaci saltati

••• ou / o •••

**Suprême de poissons en bouillabaisse, rouille et
croûtons ailés.**

Suprema di pesce in bouillabaisse,
salsa rouille e crostini all'aglio

••• ou / o •••

**Grenadin de filet de veau poêlé à la sauge, pomme
écrasée à l'huile d'olive et persil, cœur d'artichaut
aux poivrons confits**

Lombata di vitello in padella all' aglio e rosmarino,
verdure alla griglia

•••

Plateau de fromages frais et affinés

Vassoio di formaggi freschi e affinati

••• ou / o •••

Dessert surprise

Dessert sorpresa

••• ou / o •••

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

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

•••

Café & mignardises / Caffe & mignardises

**SEULEMENT | ONLY
UNICAMENTE**

• DU LUNDI AU JEUDI DE 19H À
MINUIT

• From Monday to Thursday
from 7PM to midnight

• Da Lunedì a Giovedì
dalle 19H alle mezzanote

• С понедельника до четверга
с 19 часов к полночи

Amuse-bouche

•••

Peach, culatello, burrata and rocket salad

Салат из персиков и ветчины кулателло с сыром буррата и
рукколой

••• or / Или •••

Nicoise-style tuna salad, fried ravioli

Салат «Нисуаз» с тунцом, маленькие жареные равиоли

••• or / Или •••

**Organic Irish smoked salmon, crudites, young
leaves salad**

Органический копченый ирландский лосось, сырные овощи,
молодые побеги

Chilled asparagus veloute

Суп-пюре из зеленой спаржи, подается замороженным

••• or / Или •••

Risotto with tomato, red mullet and fennel

Ризotto с томатами, барабулькой и укропом

••• or / Или •••

Ravioli with artichoke and Tuscan pancetta

Равиоли с артишоками и тосканской панчеттой

•••

**Roasted cod loin, stewed coco beans with chorizo,
sauteed spinach**

Жареная спинка трески, белая фасоль, приготовленная на
медленном огне с чоризо, обжаренный шпинат

••• or / Или •••

**Supreme of fish in "bouillabaisse", rouille and
garlic croutons**

Рыбный супрем в буйабесе с соусом руй и
чесночными сухариками

••• or / Или •••

**Pan-fried medaillon veal with sage, mashed
potatoes in olive oil and parsley, artichoke heart
with confit peppers.**

Медальон из филе телятины, жаренный с шалфеем,
картофельное пюре с оливковым маслом и петрушкой,
сердцевины артишоков с припущенными сладким перцем

Cheese platter with fresh and aged cheeses

Сырное ассорти

••• or / Или •••

Surprise dessert

Десерт-сюрприз

••• or / Или •••

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

Ассорти мороженого Pierre Geronimi — лучшего
производителя мороженого в Монако

•••

Coffee & sweets / Кофе и мини-десерты