

# 75€

/ personne  
/ person  
/ persona  
/ чел

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

# MENU DEGUSTATION



LE TRAIN BLEU

SEULEMENT | ONLY  
UNICAMENTE

- ◆ DU LUNDI AU JEUDI DE 19H À MINUIT
- ◆ From Monday to Thursday from 7.PM to midnight
- ◆ Da Lunedì a Giovedì dalle 19H alle mezzanote
- ◆ С понедельника до четверга с 19 часов к полночи

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 aillés.

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, coeur 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 / Caffè & mignardises

## 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 ravioli

◆◆◆ or / Или ◆◆◆

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

Органический копченый ирландский лосось, сырые овощи, молодые побеги

◆◆◆

### Chilled asparagus veloute

Суп-пюре из зеленой спаржи, подается замороженным

◆◆◆ or / Или ◆◆◆

### Risotto with tomato, red mullet and fennel

Ризотто 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 припущенным 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

◆◆◆

Liste des Allergènes disponible sur demande / Allergens list available upon request / Lista degli Allergini disponibili su richiesta