



Place du Casino

MC 98000 PRINCIPALTE DE MONACO

T. (+377) 98 06 88 88 – E. legrill@sbm.mc

HOTELDEPARISMONTECARLO.COM | @HOTELDEPARISMC | MONTECARLOSBM.COM | #MYMONTECARLO

ENTREES

Gazpacho Andalou	32	✓
Une salade Monégasque	38	✓ (gluten)
Tomates de Provence et fromage de chèvre frais, marjolaine	34	(gluten)
Daurade Royale en ceviché aux agrumes du Mentonnais	40	(gluten)
Saumon fumé d'Ecosse, toasts	40	
Paleta de Jabugo, pain frotté de tomate	40	
Foie gras de canard des Landes au naturel	44	
Gamberoni de San Remo et tian Bayaldi	72	(gluten)
Homard bleu rafraîchi, marinade croquante, fines herbes	98	(gluten)
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr.	260

A L'ITALIENNE

Champignons Sylvestres, fines feuilles de pâtes aux herbes pilées	40	
Risotto safrané aux crustacés	50	(gluten)

AU FEU DE BOIS

Poisson de la pêche locale comme on aime sur la Riviera	les 100 gr.	15	(gluten)
Saint-Pierre côtier et légumes d'été confits, sucs d'une ratatouille	68	(gluten)	
Langouste Royale de Méditerranée, beurre de basilic coraillé	129	(gluten)	
Poussin fermier parfumé aux herbes des collines	48	(gluten)	
Caneton de Challans aux figues Belone	62	(gluten)	
Carré d'agneau en croûte de Sarriette	62		
Filet de bœuf aux poivres	62	(gluten)	
Pièce de bœuf Angus d'Aberdeen, sauce Choron 2 pers.	62 p.p.	(gluten)	

MAIS AUSSI ...

Côte de veau fermier cuisinée en cocotte à la sauge	62	(gluten)
---	----	----------

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes ou soufflées]	(gluten)
Légumes [grillés, bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	(gluten)

MENU TRADITION

Daurade Royale en céviché aux agrumes du Mentonnais
Gamberoni de San Remo et courgettes trompettes, risotto safrané
Poussin fermier parfumé aux herbes des Collines
Soufflé de votre choix

135

FROMAGES

Fromages frais et affinés pour vous	18
-------------------------------------	----

SOUFFLES [à la carte depuis la création du restaurant]

21

Grand Marnier

Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris	(gluten)
--	----------

Noisette du Piémont

Framboise

Figue de pays et miel

DOUCEURS

Cookpot tout chocolat, crème glacée au gruë de cacao	21	
Savarin au vieux rhum ambré	21	
Meringue glacée mangue/passion, émulsion coco	21	✓
Glaces et sorbets du moment	18	(gluten)

FRUITS FRAIS [accompagnés de crème double ou de glace/sorbet]

Framboises	24	✓ (gluten)
Ananas	20	✓ (gluten)
Mangue	24	✓ (gluten)

Prix nets en euro, taxes et service inclus
Liste des allergènes disponibles sur demande

✓ Plats végétaliens

(gluten) Sans gluten