



Place du Casino

MC 98000 PRINCIPALITE DE MONACO

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

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

ENTREES

Coeur de laitue mêlé de copeaux de primeurs, sauce aux olives	34	 
Fumet de poissons de roche safrané, calmars et crustacés	48	
Daurade Royale en ceviché aux agrumes du Mentonnais	40	
Saumon fumé d’Ecosse, toasts	42	
Saint Jacques de Normandie au feu de bois, artichauts violets	59	
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr.260	
Paleta de Jabugo, cèpes marinés	40	
Foie gras de canard des Landes au naturel	44	

TARTUFI DI ALBA

Tartare de veau, huile d’olive et citron, crostini d’herbes	1½ 74	118
Tajarin taillés au couteau, beurre de sauge	1½ 74	118
Cappelletti aux champignons des bois, bouillon de poule	1½ 74	118

AU FEU DE BOIS

Poisson de la pêche locale comme on aime sur la Riviera	les 100 gr	15	
Turbot côtier et légumes verts, sauce Champagne		75	
Homard bleu, beurre acidulé coraillé		120	
Poussin fermier parfumé aux herbes des collines		49	
Caneton de Challans, jus au vin rouge		70	
Carré d’agneau en croûte de Sarriette		65	
Filet de bœuf aux poivres		65	
Pièce de bœuf Angus d’Aberdeen, sauce Foyot 2 pers.	65 p.p.		

MAIS AUSSI ...

Côte de veau fermier cuisinée en cocotte	65	
Dos de Chevreuil, capoun et châtaignes, sauce Poivrade	70	

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes ou soufflées]	12	
Légumes [grillés, bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	12	

MENU 60 ANS DU GRILL

Saumon fumé taillé fin et caviar Kristal, toasts

Risotto au champagne et feuille d’or

Filet de Bœuf « Rossini » jardinière,
sauce Périgueux

Soufflé Arlequin

165

FROMAGES

Fromages frais et affinés pour vous	20
-------------------------------------	----

SOUFFLES [à la carte depuis la création du restaurant] 22

Grand Marnier	
Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris	
Pistache / Framboise	
Noisette du Piémont	
Mandarine	

DOUCEURS

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

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

Framboises	24  
Ananas	20  
Mangue	24  