

le grill



Place du Casino

MC 98000 PRINCIPAUTE DE MONACO

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

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

ENTREES

Salade d'artichauts épineux de San Remo, Parmigiano Reggiano	36	🌱	✓
Soupe passée de petits pois, gnocchi de ricotta	36		
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		
Coquilles Saint Jacques grillées, crème de laitue, légumes verts	59	🌱	
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr.260		
Foie gras de canard des Landes confit au naturel, pain de campagne	44		
Culatello di Massimo Spigaroli, fèves de pays	44		

TRUFFES NOIRES DE PROVENCE

Risotto à la truffe noire	60		
Agnolotti Piemontesi al plin, truffes noires	60		
Cookpot d'artichauts épineux aux truffes noires	65		

AU FEU DE BOIS

Poisson de la pêche locale comme on aime sur la Riviera	les 100 gr	15	🌱
Turbot côtier, garniture d'un stockfish		75	🌱
Homard bleu coraillé, primavera		120	🌱
Poussin fermier parfumé aux herbes des collines		49	🌱
Caneton de Challans aux olives		72	🌱
Carré d'agneau en croûte de Sarriette		65	
Filet de bœuf aux poivres		65	🌱
Pièce de bœuf « Angus d'Aberdeen », sauce Béarnaise 2 pers.	65 p.p.		🌱

MAIS AUSSI ...

Côte de veau fermier cuisinée en cocotte, feuilles de sauge	65	🌱	
---	----	---	--

GARNITURE AU CHOIX

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

MENU TRADITION

Fumet de poissons de roche safrané, calmars et crustacés

Agnolotti Piemontesi al plin, truffes noires

Poussin fermier parfumé aux herbes des collines,
bouquetière de primeurs

Soufflé de votre choix

135

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			🌱
--	--	--	---

Vanille de Tahiti

Pistache

Citron de Menton

DOUCEURS

Chocolat pur Caraïbes, façon liégeois	21		
---------------------------------------	----	--	--

Sablé au citron, émulsion aux agrumes	21		
---------------------------------------	----	--	--

Meringue glacée mangue / passion, crème coco	21	🌱	✓
--	----	---	---

Glaces et sorbets du moment	18	🌱	
-----------------------------	----	---	--

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

Framboises	24	🌱	✓
------------	----	---	---

Ananas	20	🌱	✓
--------	----	---	---

Mangue	24	🌱	✓
--------	----	---	---

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

✓ Plats végétaliens

🌱 Sans gluten