



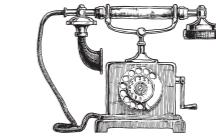
OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Tous les jours,
de 19 heures à la fermeture du
Casino de Monte-Carlo.

CASINO DE MONTE-CARLO

LE TRAIN BLEU

RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE



RÉSERVATIONS
+377 98 06 24 24
trainbleu@sbm.mc

ENTRÉES

Saumon fumé au bois de chêne, copeaux de légumes croquants en salade

Oak-smoked salmon, salad of crunchy vegetable flakes

•••

Grosses gambas simplement pochées, fraîcheur d'asperges et radis multicolores

Poached king prawns, fresh asparagus & medley of radishes

•••

Culatello en fines tranches, mozzarella burrata, cèpes et poivrons confits à l'huile d'olive, roquette sauvage

Thinly sliced culatello, mozzarella burrata, ceps mushrooms and peppers confit in olive oil, wild rocket salad

•••

Foie gras de canard au naturel, chutney de mangue, pousses de salades

Duck foie gras, mango chutney, salad leaves

•••

Asperges vertes et jeunes poireaux à la remoulade, oeuf poché

Remoulade of green asparagus and young leeks, poached egg

•••

Fraîcheur de crabe à l'huile d'olive, chips de betterave, avocat, dés de tomate et olives noires

Crab tartar with olive oil and lemon, beetroot crisps, avocado, diced tomato and black olives

•••

Friture de gambas, encornets, filet de sole et légumes en tempura, sauce guacamole

Fried king prawns, squid, fillet of sole and vegetable tempura, guacamole

26€

36€

32€

26€

24€

36€

32€

POISSONS

Loup de méditerranée cuit en croûte de sel, jardinière de légumes, sauce choron

Salt-crusted sea bass, mix steam vegetables, Choron sauce

•••

Pavé de lotte sauté, écrasée de pomme de terre à l'huile vierge et persil, petits artichauts violets, jus corsé au citron

Sautéed monkfish fillet, mashed potatoes with virgin oil and parsley, young purple artichokes, rich lemon sauce

•••

Turbotin entier au four au fenouil, pomme de terre, olives et tomate confite

Whole turbotin baked with fennel, potatoes, olives and confit of tomatoes

•••

Filets de poissons cuisinés en bouillabaisse, sauce rouille et croutons ailés

Fish fillets cooked in bouillabaisse, rouille sauce and garlic croutons

•••

Parmentier de morue à l'huile d'olive, pain grillé

Cod and olive oil topped with mashed potato, toasts

54€

39€

49€

30€

34€

45€

43€

44€

43€

30€

VIANDES

Filet de boeuf charolais grillé, pommes moelleuses à la peau, fagotin de haricots verts, sauce au bleu

Grilled fillet of Charolais beef, soft patatoes, green beans, blue cheese sauce

•••

Carré d'agneau rôti aux herbes, gratin de blettes, jeunes carottes et tomates cerise braisées

Roasted rack of lamb with herbs, swiss chard gratin, young carrots and braised cherry tomatoes

•••

Veau de lait cuisiné en sauté aux légumes printaniers

Sautéed milk veal with spring vegetables

•••

Piccata de filet de veau au citron, petits oignons nouveaux, pommes rôties, champignons et pancetta

Veal fillet piccata with lemon, small new onions, roasted patatoes, mushrooms and pancetta

•••

Suprême de volaille fermière cuit au sautoir, sauce aux morilles et vin jaune, tagliatelle au beurre

Sautéed farmhouse chicken fillet, morel mushroom and yellow wine sauce, tagliatelle with butter

POTAGES ET PÂTES

Potage cultivateur aux légumes de printemps, petits croûtons dorés

Classic potage cultivateur soup with spring vegetables, delicate golden croutons

•••

Soupe cressonnière au mascarpone

Watercress soup with mascarpone

•••

Risotto venere aux asperges vertes et petits pois, burrata

Risotto venere with green asparagus and garden peas, burrata

•••

Risotto aux petits légumes et à la langouste, fleur de courge frite

Risotto with small vegetables and spiny lobster, fried squash blossom

•••

Trofiette aux gamberoni, lotte et broccoletti, pancetta toscane

Trofiette with prawns, monkfish and broccoli, Tuscan pancetta

•••

Rigatoni aux aubergines, mozzarella et tomates cerise

Rigatoni with eggplant, mozzarella and cherry tomatoes

•••

Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards, légumes primeurs

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, early vegetables

19€

18€

26€

34€

28€

22€

24€