

LE BAR

POUR PATIENTER

Jambon de Parme 27 €

Parma ham

Farinata de Pois Chiches 19 €

Chickpea Farinata

Jambon Bellota Ibérique 42 €

Belotta Iberian Ham

Croque Monsieur à la Truffe 29 €

Croque Monsieur with truffle

Brioche au Homard façon Riviera 39 €

Riviera-style Lobster Brioche

Focaccia moelleuse, crème de Truffes, Roquette 25 €

Focaccia with Truffle cream and Roquette salad

Barbajuans à la monégasque 19 €

Monegasque-style barbajuans

RAW BAR

Saumon en Tartare 27 €

Salmon Tartare

Thon rouge en Fines Tranches 29 €

Thinly Sliced Red Tuna

Tartare de Bar 32 €

Sea bass Tartar

Crevettes Bio en Bouquet 28 €

Organic Shrimp Bouquet

Cocktail de Crevettes, Avocat et Pamplemousse 32 €

Cocktail of Prawns, avocado and grapefruit

6 Huîtres Perles de Monaco n°2 42 €

6 Huîtres Gillardeau n°2 48 €

6 Huîtres Fines de Claire n°3 29 €

Crudo à partager (2 personnes) 69 €

Crudo to share (for two people)

Classique

30 €

Rob Roy

Johnnie Walker Blue Label, manchino rosso, angostura bitter

Whisky sour

Johnnie Walker Blue Label, sucre de canne, angostura bitter, citron jaune

Side car

Hennessy XO, cointreau, citron jaune, sucre de canne

French martini

Belvedere Ten, chambord, jus d'ananas

Army & Navy

Prince explorer, orgeat, citron jaune

Naked & Famous

Aperol, chartreuse, mezcal, citron vert

South Side

Prince Explorer, sucre de canne, citron vert, menthe

Last Word

Hendrick's, chartreuse, citron vert, marasquin

Aviation

Prince Explorer, citron jaune, maraschino, sirop de violette



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

Signature

35 €

Suzy

Johnnie Walker Blue label infusé au beurre noisette, jus de crêpes Suzette, champagne

Waterlada

Eminente Reserva 7 ans, lait de coco, ananas, cannelle thé à la vanille

Pretty Hennessy

Hennessy XO, crème de cacao, amaretto, espuma de cerise marasquin

Plata o plomo

Volcan XA infusé au jalapeno, sirop d'agave, citron vert, jus de melon

Baby Doll

Prince Explorer, campari infusé à la fraise, sirop de citronnelle, jus de citron jaune, framboise

Foot of the tree

Ardbeg 10 ans, manchino rosso, angostura bitter, sirop d'érable, smoker au bois de pommier



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO