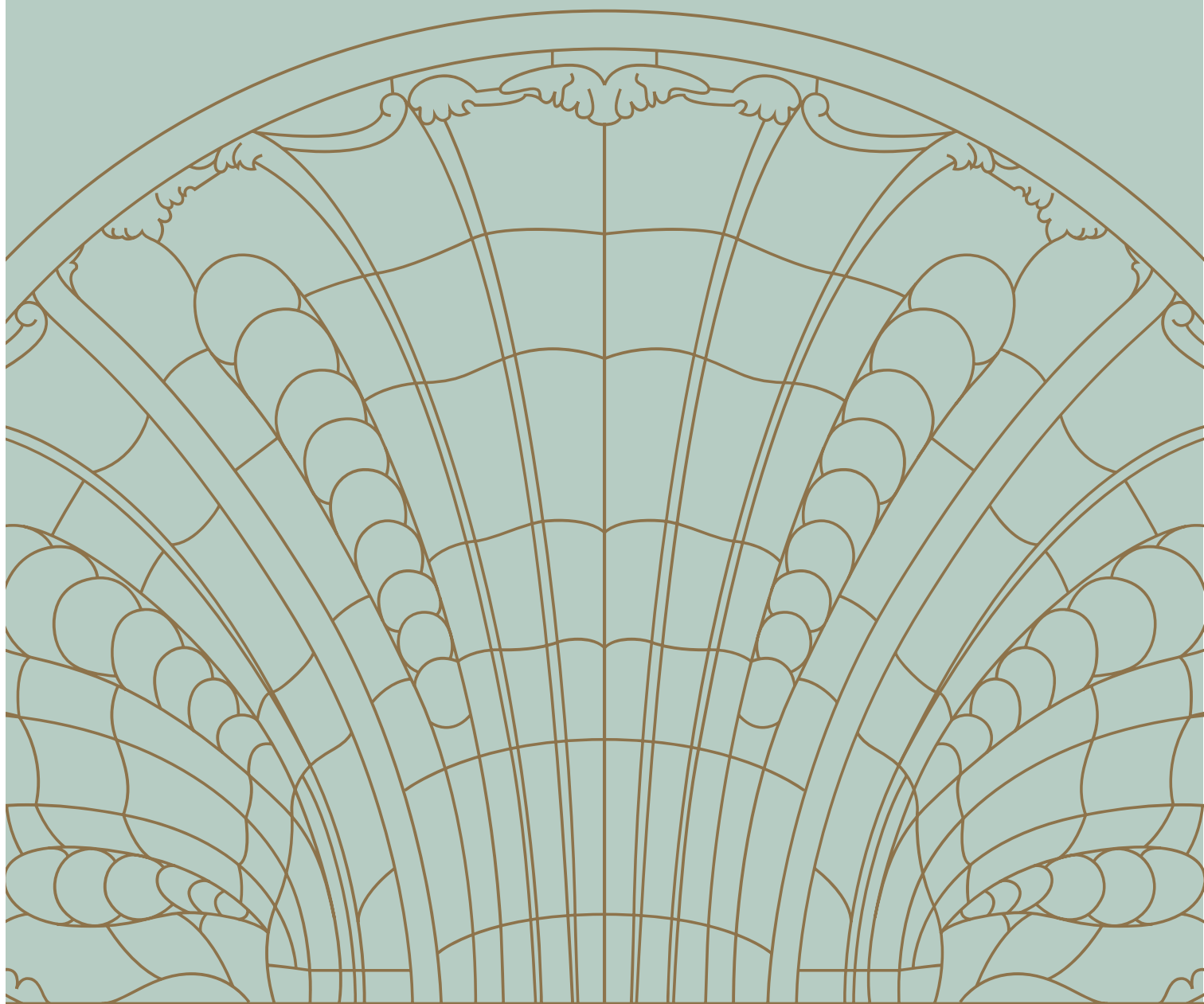




CAFE DE PARIS  
MONTE-CARLO



## WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

<b>Parma ham</b>	29
Cured for 30 months, homemade vegetable pickles <i>Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto</i>	
<b>Crispy panisses</b> 	18
with sweet pepper and rosemary condiments <i>Panisses croccanti con condimento di peperoni e rosmarino</i>	
<b>Iberian Ham Bellota</b>	42
Roasted bell pepper condiment <i>Prosciutto Bellota iberico, condimento ai peperoni grigliati</i>	
<b>Focaccia</b>	25
Truffle cream and riquette <i>Focaccia con crema di tartufo e rucola</i>	
<b>Monegasque-style barbajans</b> 	19
Swiss Chard and Parmesan (10 pcs) <i>Barbajans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pz)</i>	
<b>Cured Wagyu Beef</b>	32
Homemade vegetable pickle <i>Cecina di manzo Wagyu, sottaceti della casa</i>	

## SALADS INSALATE

<b>Caesar Salad with crispy chicken or prawns</b>	29
Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan, anchovy dressing <i>Insalata César al pollo croccante o ai gamberi: uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe</i>	
<b>Niçoise Salad</b>	27
Rocket, lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes, peppers, egg, olives, tuna and anchovies <i>La bella insalata nizzarda: Rucola, lattuga, pomodori, cetrioli, carciofi, peperoni, uova, olive, tonno e acciughe</i>	
<b>Endives salad</b> 	24
with pomelo and Fourme d'Ambert cheese, pistachio vinaigrette <i>Insalata di indivia con pomelo e formaggio Fourme d'Ambert, vinaigrette di pistacchi</i>	

## PASTA

<b>Papardelle Bolognese</b>	29
Porcini mushrooms and straciatella <i>Papardelle alla Bolognese, funghi porcini e straciatella</i>	
<b>Tagliolini with Seasonal Truffle</b> 	49
Matured Parmesan cheese <i>Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	
<b>Linguini with clams</b>	35
<i>Linguine alle vongole</i>	
<b>Fettucini with spicy octopus Riviera style</b>	39
<i>Fettucine al polpo piccante alla Riviera</i>	
<b>Pumpkin Ravioli</b> 	29
Piedmont cheese cream <i>Ravioli di zucca, crema di Toma piemontese</i>	

## GRILL GRIGLIATE

<b>Sole with thyme</b>	79
Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>	
<b>King prawns with garlic and parsley</b>	59
Crispy fennel <i>Gamberi giganti con prezzemolo, finocchio croccante</i>	
<b>Octopus</b>	44
Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce <i>Polpo al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>	
<b>Spiced Cauliflower</b> 	29
Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce <i>Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco</i>	

## EXTRAS INTEGRAZIONI

<b>Seasonal truffle 5g</b>	15
<i>Tartufo di stagione 5gr</i>	
<b>Caviar 10g</b>	25
<i>Caviare 10gr</i>	

## FOR LITTLE ONES (under 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI)

<b>Breaded chicken strips, or grilled hamburger steak or crispy cod</b>	25
<i>Tranci sottili di pollo croccante o bistecca hamburger tagliata grigliata o merluzzo croccante</i>	
<b>Ice cream (2 scoops) or marshmallow bears with chocolate sauce or fresh fruits</b>	
<i>Celato (2 palline) o orsetti di marshmallow con salsa cioccolato o frutta fresca</i>	

## APPETIZERS ANTIPASTI

<b>Delived Eggs "1868" with Caviar</b>	35
Crispy little gem lettuce, croutons and chives <i>Uova "Mayo" al caviale "1868", sucrine croccante, crostini ed erba cipollina</i>	
<b>Royal-cut Smoked Salmon</b>	32
Horseradish and dill cream, blinis <i>Cuore di salmone affumicato, crema al rafano, aneto e tartine</i>	
<b>Leeks with vinaigrette and Gribiche sauce</b>	19
<i>Porri con vinaigrette e salsa Gribiche</i>	
<b>Burgundy Snails</b>	19/38
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails <i>Lumache alla Bourguignonne con persillade (6 o 12 pzi)</i>	
<b>Pan-fried Foie Gras escalopes</b>	36
Pumpkin and Seasonal Fruits <i>Scaloppine di fegato d'oca in padella, zucca e frutta di stagione</i>	
<b>Homemade Duck Foie Gras</b>	34
Grilled pandoro with dried fruit chutney <i>Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia e chutney di frutta secca</i>	
<b>Croque Monsieur with truffle</b>	29
Matured Comté cheese, ham pastrami and little gem lettuce <i>Croque Monsieur al tartufo, Comté stagionato, pastrami di prosciutto e sucine</i>	
<b>Riviera-style Lobster Brioche</b>	39
Smoked paprika, avocado and lemon <i>Brioche all'aragosta alla Riviera, paprika affumicata, avocado e limone</i>	
<b>"Pâté en Croûte" Café de Paris</b>	27
Foie gras, free-range pork, duck and pickles <i>"Pâté en Croûte" Café de Paris, Foie gras, maiale, anatra e pickles</i>	

## MEAT DISHES CARNI

<b>Lamb from the Alpilles with a curry sauce</b>	38
Basmati rice with dried fruits, coriander and pomegranate <i>Agnello delle Alpilles al curry, riso basmati alla frutta secca, coriandolo e melograno</i>	
<b>Roast farmhouse chicken</b>	39
Mushrooms and sautéed potatoes, Suprême sauce with yellow wine <i>Pollame ruspante arrostito, funghi e patate salate, salsa Suprême al vino giallo</i>	
<b>Charolais Beef Tartar</b>	35
With French fries <i>Tartare di manzo Charolais, patatine fritte</i>	
<b>Braised Beef Chuck Riviera Style</b>	39
Trotie Pasta Tossed with Marjorame <i>Paleron di Manzo Brasato alla Riviera, trotie Condite alla Maggiorana</i>	
<b>Café de Paris calf's liver</b>	42
Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce <i>Fegato di vitello alla Café de Paris, puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	
<b>Veal Milanese</b>	44
French Fries and a wedge of lemon <i>La Belle Milanaise, patatine fritte e limone</i>	
<b>Beef fillet Rossini-style</b>	78
Seasonal truffle and mashed potatoes <i>Filetto di manzo Rossini, tartufo di stagione e puré di patate</i>	

## RAW BAR

<b>Scottish Salmon tartar</b>	28
Pomegranate and soy, tangy yuzu condiment <i>Tartare di salmone scozzese, melograno e soia, condimento allo yuzu</i>	
<b>Thin-sliced Red Tuna</b>	29
Lemon oil and smoked salt <i>Tonno rosso a tranci sottili, olio al limone e sale affumicato</i>	
<b>Bouquet of organic Prawns</b>	28 / 25*
Soy and ginger mayonnaise <i>Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero</i>	
<b>Cocktail of Prawns</b>	32
Avocado and grapefruit <i>Cocktail di gamberi, avocado e pomelos</i>	
<b>Shrimps (130 g)</b>	16 / 14*
<b>Dublin Bay prawn (3 pces)</b>	38 / 33*
<b>Clams (9 pces)</b>	18 / 16*
<b>Whelks (9 pces)</b>	18 / 16*
<b>Round clams (5 pces)</b>	27 / 24*
<b>Crab with mayonnaise</b>	39 / 34*
<i>Granchio porro con maionese</i>	
<b>6 Perles de Monaco n°2 oysters</b>	42 / 34*
<i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	
<b>6 Gillardeau n°2 oysters</b>	48 / 42*
<i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	
<b>6 Fines de Claire n°3 oysters</b>	33 / 29*
<i>6 ostriche Fines de Claire n°3</i>	
<b>Seafood platter with crab</b>	120 / 105*
<i>Assortimento di frutti di mare con granchio</i>	

\*Prices - to take away / Prezzi - Vendita da asporto

## SOUPS ZUPPE

<b>Velvety of pumpkin soup</b> 	19
Crispy focaccia and roasted hazelnuts <i>Crema di zucca, focaccia croccante e nocciole tostate</i>	
<b>"François Blanc" French Onion soup</b>	22
<i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	
<b>Rock fish Soup</b>	28
<i>Rouille sauce, croutons and cheese Zuppa di pesci di scoglio, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	

## FISH DISHES PESCI

<b>Roasted Scottish salmon</b>	39
With dill, lemon-coconut cream, basmati rice with leekss <i>Salmone scozzese arrostito con aneto, crema di limone e cocco, riso basmati con porri</i>	
<b>Grenoble-style Cod</b>	41
Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs <i>Merluzzo alla Grenobleise, fricasea di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	
<b>Roasted Normandy scallops</b>	49
Citrus endives and tangy sauce <i>Capesante della Normandia arrostita, indivia agli agrumi</i>	
<b>"Aioli" of cod fish</b>	55
with whelks, Garlic sauce and tenders vegetables <i>"Aioli" di merluzzo con lumache di mare e verdure fondenti</i>	
<b>Sole Meunière</b>	79
Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	

## SIDES DISHES CONTORNI

<b>Steamed Potatoes</b>	12
<i>Patate al vapore</i>	
<b>Baby Spinach with garlic</b>	
<i>Spinacini saltati all'aglio</i>	
<b>Mashed Potatoes</b>	
<i>Puré di patate</i>	
<b>French Fries</b>	
<i>Patatine fritte</i>	
<b>Green Salad</b>	
<i>Insalata verde</i>	
<b>Basmati Rice</b>	
<i>Riso basmati</i>	
<b>Pan-fried new potatoes with garlic</b>	
<i>Patatine "grenaille" saltate all'aglio</i>	
<b>Mixed vegetables</b>	
<i>Bouquetière di verdure</i>	
<b>Caviar Mashed Potatoes</b>	37
<i>Puré al caviale</i>	
<b>Truffle Mashed Potatoes</b>	22
<i>Puré al tartufo</i>	
<b>Truffled French Fries</b>	22
<i>Patatine fritte al tartufo</i>	

## "KAVIARI" CAVIAR SELECTED BY THE CAFÉ DE PARIS 50GR 250

CAVIALE DELLA CASA "KAVIARI" SELEZIONE CAFÉ DE PARIS 50G  
Cream and condiments, blinis *Crema e condimenti, frittelle*


## "CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY

IL PIATTO D'ECCEZIONE "A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ"  
Please ask *Consultaci*

Prices in Euro - Taxes and services (15%) *Prezzi in Euro - Tasse e servizi (15%)*

 Vegetarian | Detailed list of allergens on request *Vegetariani | Elenco dettagliato degli allergeni su richiesta*

All our meat originates from France and EU *Tutte le nostre carni sono di provenienza Francese e UE*

 All our fish comes from sustainable and responsible fishing *Tutto il nostro pesce proviene da una pesca sostenibile e responsabile*