

WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

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

SALADS INSALATE

Caesar Salad with crispy chicken or prawns	29
Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan, anchovy dressing <i>Insalata César al pollo croccante o ai gamberi; uova, pomodoro, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe</i>	
Endives salad	24
with pomelo and Fourme d'Ambert cheese, pistachio vinaigrette <i>Insalata di indivia con pomelo e formaggio Fourme d'Ambert, vinaigrette ai pistacchi</i>	
"Monte-Carlo" Lobster Salad	59
Citrus and herbs vinaigrette <i>Insalata d'ostace con agrumi e salsa d'erbette</i>	

PASTA

Tagliolini with Seasonal Truffle	55
Matured Parmesan cheese <i>Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	
Linguini with clams	35
<i>Linguine alle vongole</i>	
Fettuccini with lobster	69
<i>Fettucini all'astice</i>	
Pumpkin Ravioli	29
Piedmont cheese cream <i>Ravioli di zucca, crema di Toma piemontese</i>	

SOUPS ZUPPE

Velvety of pumpkin soup	19
Crispy focaccia and roasted hazelnuts <i>Crema di zucca, focaccia croccante e nocchie tostate</i>	
"François Blanc" French Onion soup	22
<i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	

GRILL GRIGLIATE

Sole with thyme	59
Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>	
Octopus	44
Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce <i>Polpo al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>	
Spiced Cauliflower	29
Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce <i>Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco</i>	
Fillet of beef with flower of salt	59
Bearnaise sauce and new potatoes <i>Filetto di manzo al fior di sale, salsa bernese e patate "grenaille"</i>	

EXTRAS INTEGRAZIONI

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



APPETIZERS ANTIPASTI

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

Café de Paris "Vol au Vent"	55
With sweetbreads, mushrooms and truffles <i>Vol au Vent del Cafe de Paris con animelle, funghi e tartufo</i>	
Roast farmhouse chicken	39
Mushrooms and sauteed potatoes, Suprême sauce with yellow wine <i>Pollicina ruspante arrostito, funghi e patate salate, salsa Suprême al vino giallo</i>	
Charolais Beef Tartar	35
With French fries <i>Tartare di manzo Charolais, patatine fritte</i>	
Braised Beef Chuck Riviera Style	39
Trofie Pasta Tossed with Marjorane <i>Pateron di Manzo Brasato alla Riviera, trofie Condite alla Maggiorana</i>	
Café de Paris calf's liver	42
Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce <i>Fegato di vitello alla Café de Paris, puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	
Veal Milanese	44
French Fries and a wedge of lemon <i>La Belle Milanaise, patatine fritte e limone</i>	
Beef fillet Rossini-style	78
Seasonal truffle and mashed potatoes <i>Filetto di manzo Rossini, tartufo di stagione e puré di patate</i>	

Angus Ribeye steak	66
Bearnaise or chimichurri sauce <i>Bistecca di manzo Angus, salsa Bernese o Chimichurri</i>	
Grilled Lobster	89
Smoked Paprika <i>Astice alla griglia con paprika affumicata</i>	
Charolais prime rib of beef (1 kg)	130
Sauce and side dish of your choice <i>Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e farcitura a scelta</i>	

RAW BAR

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

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

FISH DISHES PESCI

Roasted Scottish salmon	39
With dill, lemon-coconut cream, basmati rice with leeks <i>Salmone scozzese arrostito con aneto, crema di limone e cocco, riso basmati con porri</i>	
Grenoble-style Cod	41
Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinach <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricassea di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	
Roasted Normandy scallops	55
Citrus endives and tangy sauce <i>Capesante della Normandia arrostita, indivia agli agrumi</i>	
Sole Meunière	79
Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	

SIDES DISHES CONTORNI

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

FOR LITTLE ONES (under 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI) 25

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

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

Vegetarian I Detailed list of allergens on request Vegetariani I 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

