




CAFÉ DE PARIS
MONTE-CARLO

DESSERTS

Assiette de Fromages Frais et Affinés <i>Condiment aux fruits secs</i>	17
Tranches de Pastèque <i>Aux fruits rouges</i>	13
Tarte Soufflée au Chocolat <i>Glace vanille et praliné noisette</i>	16
Ananas en Carpaccio <i>Façon Piña Colada</i>	15
Tropézienne aux Fraises <i>Parfumée à la Fleur d'Oranger</i>	14
Baba au Rhum <i>Crème juste fouettée au mascarpone</i>	15
Crêpes Suzette Café de Paris <i>Flambées devant vous</i>	22
Glaces et sorbets de Saison <i>Cantucci aux fruits secs</i>	13
Nage de Fruits Frais <i>Infusée au citron vert et passion</i>	13

À PARTAGER

La Pêche Melba <i>Pochée au romarin, framboises et amandes</i>	25
Millefeuille tradition "1868" au Grand Marnier	28
Cookie géant <i>Aux Pépites de chocolat, noisettes et caramel à la fleur de sel, glace vanille</i>	19
Le Chou Profiterole <i>Sauce chocolat chaud et amandes</i>	22




CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

DESSERTS

- Selection of Fresh and Matured Cheeses** 17
Dried fruits condiment
Assortimento di formaggi, frutti secchi
- Slices of Watermelon with Red Fruits** 13
Fette di anguria con frutti di bosco
- Chocolate Soufflé Tart** 16
Vanilla and Hazelnut praline ice cream
Crostata soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia
- Pineapple Carpaccio Piña Colada style** 15
Carpaccio di ananas alla Piña Colada
- Strawberry Tropézienne** 14
flavoured with orange blossom
«Tropézienne» alle fragole aromatizzata ai fiori d'arancia
- Rum Baba** 15
Mascarpone whipped cream
Babà al rum, panna appena montata al mascarpone
- Crêpes Suzette Café de Paris** 22
Flamed at your table
Crêpe Suzette Café de Paris preparate flambé davanti a voi
- Seasonal Ice Creams and Sorbets** 13
dried fruit Cantucci
Gelati e sorbetti a scelta con cantucci
- Soup of sliced fresh fruit** 13
infused with lime and passion fruit
Macedonia di frutta fresca al sapore di agrumi e passion fruit

TO SHARE - DA CONVIDERE

- Peach Melba** 25
Poached with rosemary, raspberries and almonds
Pesca Melba in camicia al rosmarino, lamponi e mandorle
- "1868" Millefeuille Tradition with Grand Marnier** 28
Millefoglie tradizione "1868" al Grand Marnier
- Giant Cookie with chocolate chips, hazelnut, salted caramel and vanilla ice cream** 19
Cookie gigante con pepite di cioccolato, nocciole e caramello al fior di sale, gelato alla vaniglia
- Profiterole** 22
Hot chocolate sauce and almond
Profiterole, salsa al cioccolato caldo e mandorle