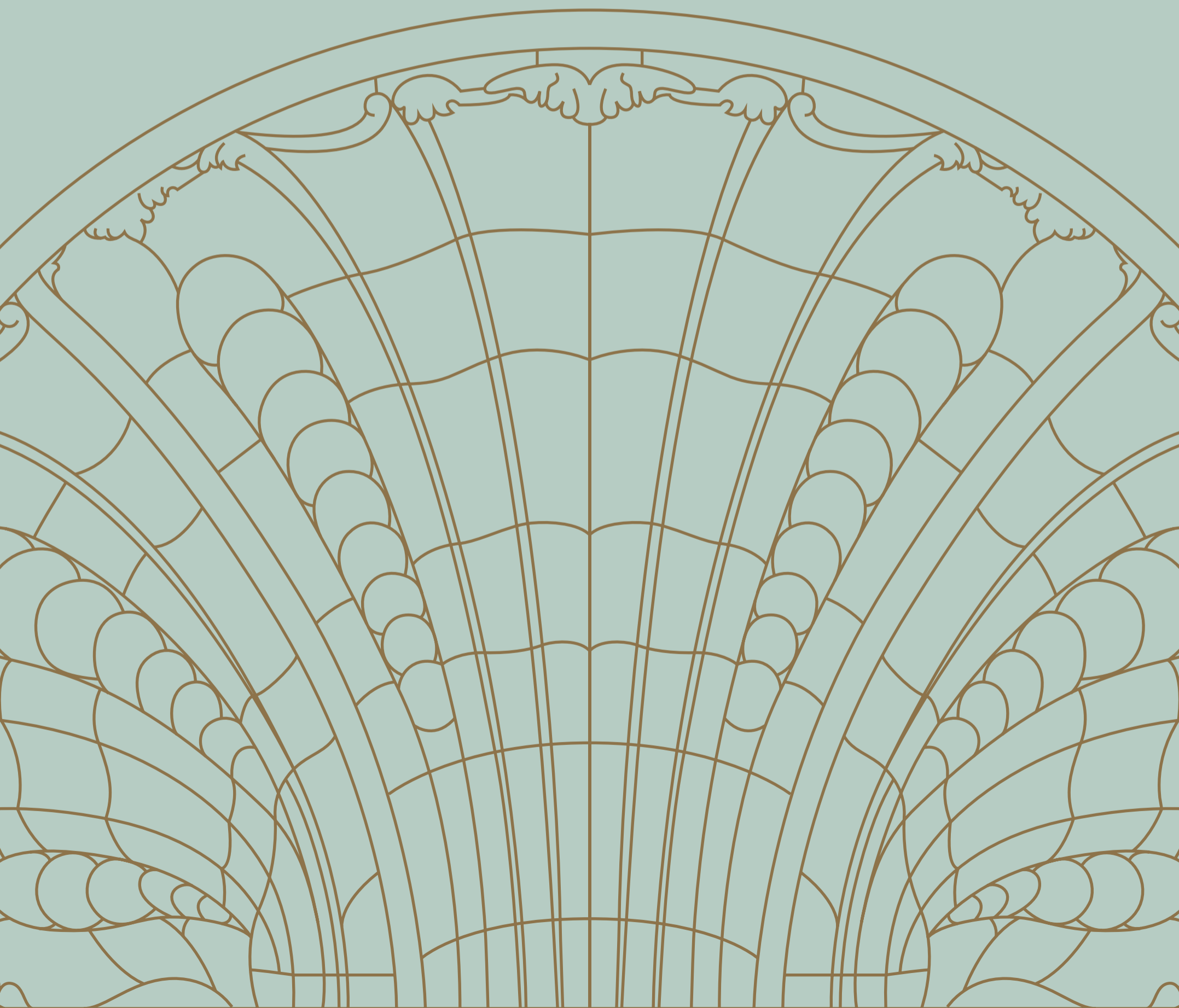



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham Cured for 30 months, homemade vegetable pickle <i>Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, sottaceti della casa</i>	27
Chickpea Farinata  Black pepper and rosemary <i>Farinata di ceci, pepe nero e rosmarino</i>	19
Iberian Ham Bellota Roasted bell pepper condiment <i>Prosciutto Bellota iberico, condimento ai peperoni grigliati</i>	42
Focaccia Truffle cream and riquette <i>Focaccia con crema al tartufo e riquette</i>	25
Monegasque-style barbajuans  Swiss Chard and Parmesan (10 pces) <i>Barbajuans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pzi)</i>	19
Cured Wagyu Beef Homemade vegetable pickle <i>Cecina di manzo Wagyu, sottaceti della casa</i>	32

SALADS INSALATE

Caesar Salad with crispy chicken or prawns Eggs, 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>	29
Niçoise Salad 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>	27
Apulian Burrata with mild spices  Salad of orange-infused carrots and fresh herbs <i>Burrata pugliese alle spezie dolci, insalata di carote all'arancia ed erbe fresche</i>	23

PASTA

Papardelle Bolognese Porcini mushrooms and stracciatella <i>Papardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella</i>	29
Tagliolini with Seasonal Truffle  Matured Parmesan cheese <i>Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	47
Linguini with clams <i>Linguine alle vongole</i>	33
Tortellini stuffed with asparagus Lemon condiment <i>Tortellini agli asparagi, condimento al limone</i>	35
Trenette with Lobster and slow-cooked cherry tomato sauce <i>Trenette all'astice e fonduta di pomodorini</i>	95

GRILL GRIGLIATE

Sole with thyme Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>	79	Fillet of beef with flower of salt Bearnaise sauce and new potatoes <i>Filetto di manzo al fior di sale, salsa bernese e patate "grenaille"</i>	58
King prawns in garlic and parsley Crispy fennel <i>Gamberi giganti con persillade, finocchio croccante</i>	59	Angus Ribeye steak Bearnaise or chimichurri sauce <i>Bistecca di manzo Angus, salsa Bernese o Chimichurri</i>	66
Octopus Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce <i>Polpo di scoglio, rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>	44	Saddle of lamb from the Alpillles Chimichurri sauce and garlic confit <i>Sella di agnello delle Alpillles, salsa Chimichurri e aglio candito</i>	59
Spiced Cauliflower  Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce <i>Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco</i>	29	Charolais prime rib of beef (1 kg) Sauce and side dish of your choice <i>Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e farcitura a scelta</i>	130

EXTRAS INTEGRAZIONI

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

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

Breaded chicken strips, or grilled beef steak or crispy cod <i>Tranci sottili di pollame croccante o bistecca tagliata grigliata o merluzzo croccante</i>	25
Ice cream (2 scoops) or a slice of cake or fresh fruits <i>Gelato (2 palline) o fetta di torta o frutta fresca</i>	

APPETIZERS ANTIPASTI

Delived Eggs "1868" with Caviar Crispy little gem lettuce, croutons and chives <i>Uova "Mayo" al caviale "1868", sucrine croccante, crostini ed erba cipollina</i>	35
Royal-cut Smoked Salmon Horseradish and dill cream, blinis <i>Cuore di salmone affumicato, crema al rafano, aneto e tartine</i>	32
Asparagus from Provence  Maltaise sauce dressing <i>Asparagi di Provenza, vinaigrette alla maltese</i>	29
Burgundy Snails Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails <i>Lumache alla Bourguignonne con persillade (6 o 12 pzi)</i>	19/38
Celery Remoulade Granny Smith apples and fresh herbs <i>Céleri rémoulade (a base di sedano rapa grattugiato e condito con uova, senape, maionese, erba cipollina e dragoncello)</i>	19
Pâté en Croûte Café de Paris Chicken, pistachios, duck, pork and pickled vegetables <i>Pâté en croûte Café de Paris, pollame, pistacchi, anatra, maiale e sottaceti</i>	29
Pan-fried Foie Gras escalopes Asparagus and seasonal fruits <i>Scaloppine di fegato d'oca in padella, asparagi e frutta di stagione</i>	36
Homemade Duck Foie Gras Grilled pandoro with dried fruit chutney <i>Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia e chutney di frutta secca</i>	34
Croque Monsieur with truffle Matured Comté cheese, ham pastrami and little gem lettuce <i>Croque Monsieur al tartufo, Comté stagionato, pastrami di prosciutto e sucrine</i>	29
Riviera-style Lobster Brioche Smoked paprika, avocado and lemon <i>Brioche all'aragosta alla Riviera, paprika affumicata, avocado e limone</i>	39

MEAT DISHES CARNI

Lamb from the Alpillles with a curry sauce Basmati rice with dried fruits, coriander and pomegranate <i>Agnello delle Alpillles al curry, riso basmati alla frutta secca, coriandolo e melograno</i>	37
Roast farmhouse chicken French-style peas and Suprême sauce <i>Pollame ruspante arrostito, piselli alla francese con salsa suprême</i>	39
Charolais Beef Tartar Prepared at your table, served with French fries <i>Tartare di manzo Charolais, preparata per voi, patatine fritte</i>	33
Calf's head and tongue Slow-cooked vegetables and sauce Gribiche <i>Testa e lingua di vitello, verdure cremose con salsa Gribiche</i>	39
Café de Paris calf's liver Mashed potato, bacon, Marsala sauce <i>Fegato di vitello alla Café de Paris, puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	42
Veal Milanese French Fries and a wedge of lemon <i>La Belle Milanaise, patatine fritte e limone</i>	43
Andouillette Artisanal AAAA Mustard seed sauce <i>Andouillette artigianale AAAAA, salsa ai semi di senape</i>	39

RAW BAR

Salmon tartar Tangy marinade, cucumber, coriander and passion fruit <i>Tartare di salmone, marinata acida, cetriolo, coriandolo e passion fruit</i>	27
Finely-sliced Red Tuna Lemon oil and smoked salt <i>Tonno rosso a tranci sottili, olio al limone e sale affumicato</i>	29
Sea Bass tartar Mango and basil, coconut and ginger dressing <i>Tartara di branzino, mango e basilico, vinaigrette cocco e cetriolo</i>	32
Bouquet of organic Prawns Soy and ginger mayonnaise <i>Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero</i>	28
Cocktail of Prawns Avocado and grapefruit <i>Cocktail di gamberi, avocado e pomelos</i>	32
6 Perles de Monaco n°2 oysters <i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	42
6 Gillardeau n°2 oysters <i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	48
6 Fines de Claire n°3 oysters <i>6 ostriche Fines de Claire n°3</i> As they are, with shallot vinegar and rye bread <i>Al naturale, scalogni sottaceto e pane di segale</i>	29
Crudo of raw fish (2 persons) according to the chef's inspiration <i>Crudo da condividere (2 persone), secondo l'estro dello chef</i>	69

SOUPS ZUPPE

"François Blanc" French Onion soup <i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	21
"Du Barry" Cauliflower soup  Herb oil and golden croutons <i>Minestra di cavolfiore "du Barry", olio d'erbe e crostini dorati</i>	19
Rockfish Soup Rouille sauce, croutons and cheese <i>Zuppa di pesci di scoglio, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	28
Chickpea soup  Mild spices, coriander and lemon confit <i>Zuppa di ceci, spezie dolci, coriandolo e limone candito</i>	22

FISH DISHES PESCI

Roasted Label Rouge certified Salmon with sorrel Spring vegetables <i>Salmone Label Rouge arrostito con salsa all'acetosella, verdure di primavera</i>	39
Grenoble-style Cod Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricassée di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	40
Sea bass roasted on its skin Chickpeas with olives and lemon confit, herb oil <i>Pavé di branzino grigliata sul lato della pelle, ceci con olive e limone e limone candito, olio alle erbe</i>	55
Sole Meunière Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	79

SIDES DISHES FARCITURE

Steamed Potatoes <i>Patate al vapore</i>	12
Baby Spinach with garlic <i>Spinacini saltati all'aglio</i>	
French-style peas <i>Piselli alla francese</i>	
Mashed Potato <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>	
Chickpeas and lemon confit <i>Ceci al limone candito</i>	
Mixed vegetables <i>Bouquetière di verdure</i>	
Caviar Mashed Potato <i>Puré al caviale</i>	37
Truffle Mashed Potato <i>Puré al tartufo</i>	22
Truffled French Fries <i>Patatine fritte al tartufo</i>	22

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

CAVIALE DELLA CASA "KAVIARI" SELEZIONE CAFÉ DE PARIS 50G

Cream and condiments, blinis
Crema e condimenti, frittelle 250

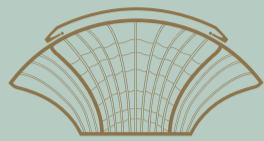
"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY

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*



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham Cured for 30 months, homemade vegetable pickle <i>Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, sottaceti della casa</i>	27
Chickpea Farinata  Black pepper and rosemary <i>Farinata di ceci, pepe nero e rosmarino</i>	19
Iberian Ham Bellota Roasted bell pepper condiment <i>Prosciutto Bellota iberico, condimento ai peperoni grigliati</i>	42
Focaccia Truffle cream and riquette <i>Focaccia con crema al tartufo e riquette</i>	25
Monegasque-style barbajuans  Swiss Chard and Parmesan (10 pces) <i>Barbajuans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pzi)</i>	19
Cured Wagyu Beef Homemade vegetable pickle <i>Cecina di manzo Wagyu, sottaceti della casa</i>	32

SALADS INSALATE

Caesar Salad with crispy chicken or prawns Eggs, 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>	29
Niçoise Salad 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>	27
Apulian Burrata with mild spices  Salad of orange-infused carrots and fresh herbs <i>Burrata pugliese alle spezie dolci, insalata di carote all'arancia ed erbe fresche</i>	23

PASTA

Papardelle Bolognese Porcini mushrooms and stracciatella <i>Papardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella</i>	29
Tagliolini with Seasonal Truffle  Matured Parmesan cheese <i>Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	47
Linguini with clams <i>Linguine alle vongole</i>	33
Tortellini stuffed with asparagus Lemon condiment <i>Tortellini agli asparagi, condimento al limone</i>	35
Trenette with Lobster and slow-cooked cherry tomato sauce <i>Trenette all'astice e fonduta di pomodorini</i>	95

GRILL GRIGLIATE

Sole with thyme Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>	79	Fillet of beef with flower of salt Bearnaise sauce and new potatoes <i>Filetto di manzo al fior di sale, salsa bernese e patate "grenaille"</i>	58
King prawns in garlic and parsley Crispy fennel <i>Gamberi giganti con persillade, finocchio croccante</i>	59	Angus Ribeye steak Bearnaise or chimichurri sauce <i>Bistecca di manzo Angus, salsa Bernese o Chimichurri</i>	66
Octopus Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce <i>Polpo di scoglio, rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>	44	Saddle of lamb from the Alpillles Chimichurri sauce and garlic confit <i>Sella di agnello delle Alpillles, salsa Chimichurri e aglio candito</i>	59
Spiced Cauliflower  Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce <i>Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco</i>	29	Charolais prime rib of beef (1 kg) Sauce and side dish of your choice <i>Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e farciture a scelta</i>	130

EXTRAS INTEGRAZIONI

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

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

Breaded chicken strips, or grilled beef steak or crispy cod <i>Tranci sottili di pollame croccante o bistecca tagliata grigliata o merluzzo croccante</i>
Ice cream (2 scoops) or a slice of cake or fresh fruits <i>Gelato (2 palline) o fetta di torta o frutta fresca</i>

APPETIZERS ANTIPASTI

Delived Eggs "1868" with Caviar Crispy little gem lettuce, croutons and chives <i>Uova "Mayo" al caviale "1868", sucrine croccante, crostini ed erba cipollina</i>	35
Royal-cut Smoked Salmon Horseradish and dill cream, blinis <i>Cuore di salmone affumicato, crema al rafano, aneto e tartine</i>	32
Asparagus from Provence  Maltaise sauce dressing <i>Asparagi di Provenza, vinaigrette alla maltese</i>	29
Burgundy Snails Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails <i>Lumache alla Bourguignonne con persillade (6 o 12 pzi)</i>	19/38
Celery Remoulade Granny Smith apples and fresh herbs <i>Céleri rémoulade (a base di sedano rapa grattugiato e condito con uova, senape, maionese, erba cipollina e dragoncello)</i>	19
Pâté en Croûte Café de Paris Chicken, pistachios, duck, pork and pickled vegetables <i>Pâté en croûte Café de Paris, pollame, pistacchi, anatra, maiale e sottaceti</i>	29
Pan-fried Foie Gras escalopes Asparagus and seasonal fruits <i>Scaloppine di fegato d'oca in padella, asparagi e frutta di stagione</i>	36
Homemade Duck Foie Gras Grilled pandoro with dried fruit chutney <i>Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia e chutney di frutta secca</i>	34
Croque Monsieur with truffle Matured Comté cheese, ham pastrami and little gem lettuce <i>Croque Monsieur al tartufo, Comté stagionato, pastrami di prosciutto e sucrine</i>	29
Riviera-style Lobster Brioche Smoked paprika, avocado and lemon <i>Brioche all'aragosta alla Riviera, paprika affumicata, avocado e limone</i>	39

MEAT DISHES CARNI

Lamb from the Alpillles with a curry sauce Basmati rice with dried fruits, coriander and pomegranate <i>Agnello delle Alpillles al curry, riso basmati alla frutta secca, coriandolo e melograno</i>	37
Roast farmhouse chicken French-style peas and Suprême sauce <i>Pollame ruspante arrostito, piselli alla francese con salsa suprême</i>	39
Charolais Beef Tartar Prepared at your table, served with French fries <i>Tartare di manzo Charolais, preparata per voi, patatine fritte</i>	33
Calf's head and tongue Slow-cooked vegetables and sauce Gribiche <i>Testa e lingua di vitello, verdure cremose con salsa Gribiche</i>	39
Café de Paris calf's liver Mashed potato, bacon, Marsala sauce <i>Fegato di vitello alla Café de Paris, puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	42
Veal Milanese French Fries and a wedge of lemon <i>La Belle Milanaise, patatine fritte e limone</i>	43
Andouillette Artisanal AAAA Mustard seed sauce <i>Andouillette artigianale AAAA, salsa ai semi di senape</i>	39

RAW BAR

Salmon tartar Tangy marinade, cucumber, coriander and passion fruit <i>Tartare di salmone, marinata acida, cetriolo, coriandolo e passion fruit</i>	27
Finely-sliced Red Tuna Lemon oil and smoked salt <i>Tonno rosso a tranci sottili, olio al limone e sale affumicato</i>	29
Sea Bass tartar Mango and basil, coconut and ginger dressing <i>Tartara di branzino, mango e basilico, vinaigrette cocco e cetriolo</i>	32
Bouquet of organic Prawns Soy and ginger mayonnaise <i>Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero</i>	28
Cocktail of Prawns Avocado and grapefruit <i>Cocktail di gamberi, avocado e pomelos</i>	32
6 Perles de Monaco n°2 oysters <i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	42
6 Gillardeau n°2 oysters <i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	48
6 Fines de Claire n°3 oysters <i>6 ostriche Fines de Claire n°3</i> As they are, with shallot vinegar and rye bread <i>Al naturale, scalogni sottaceto e pane di segale</i>	29
Crudo of raw fish (2 persons) according to the chef's inspiration <i>Crudo da condividere (2 persone), secondo l'estro dello chef</i>	69

SOUPS ZUPPE

"François Blanc" French Onion soup <i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	21
"Du Barry" Cauliflower soup  Herb oil and golden croutons <i>Minestra di cavolfiore "du Barry", olio d'erbe e crostini dorati</i>	19
Rockfish Soup Rouille sauce, croutons and cheese <i>Zuppa di pesci di scoglio, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	28
Chickpea soup  Mild spices, coriander and lemon confit <i>Zuppa di ceci, spezie dolci, coriandolo e limone candito</i>	22

FISH DISHES PESCI

Roasted Label Rouge certified Salmon with sorrel Spring vegetables <i>Salmone Label Rouge arrostito con salsa all'acetosella, verdure di primavera</i>	39
Grenoble-style Cod Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricassée di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	40
Sea bass roasted on its skin Chickpeas with olives and lemon confit, herb oil <i>Pavé di branzino grigliata sul lato della pelle, ceci con olive e limone e limone candito, olio alle erbe</i>	55
Sole Meunière Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	79

SIDES DISHES FARCITURE 12

Steamed Potatoes <i>Patate al vapore</i>	
Baby Spinach with garlic <i>Spinacini saltati all'aglio</i>	
French-style peas <i>Piselli alla francese</i>	
Mashed Potato <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>	
Chickpeas and lemon confit <i>Ceci al limone candito</i>	
Mixed vegetables <i>Bouquetière di verdure</i>	
Caviar Mashed Potato <i>Puré al caviale</i>	37
Truffle Mashed Potato <i>Puré al tartufo</i>	22
Truffled French Fries <i>Patatine fritte al tartufo</i>	22

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

CAVIALE DELLA CASA "KAVIARI" SELEZIONE CAFÉ DE PARIS 50G


Cream and condiments, blinis
Crema e condimenti, frittelle 250

"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*