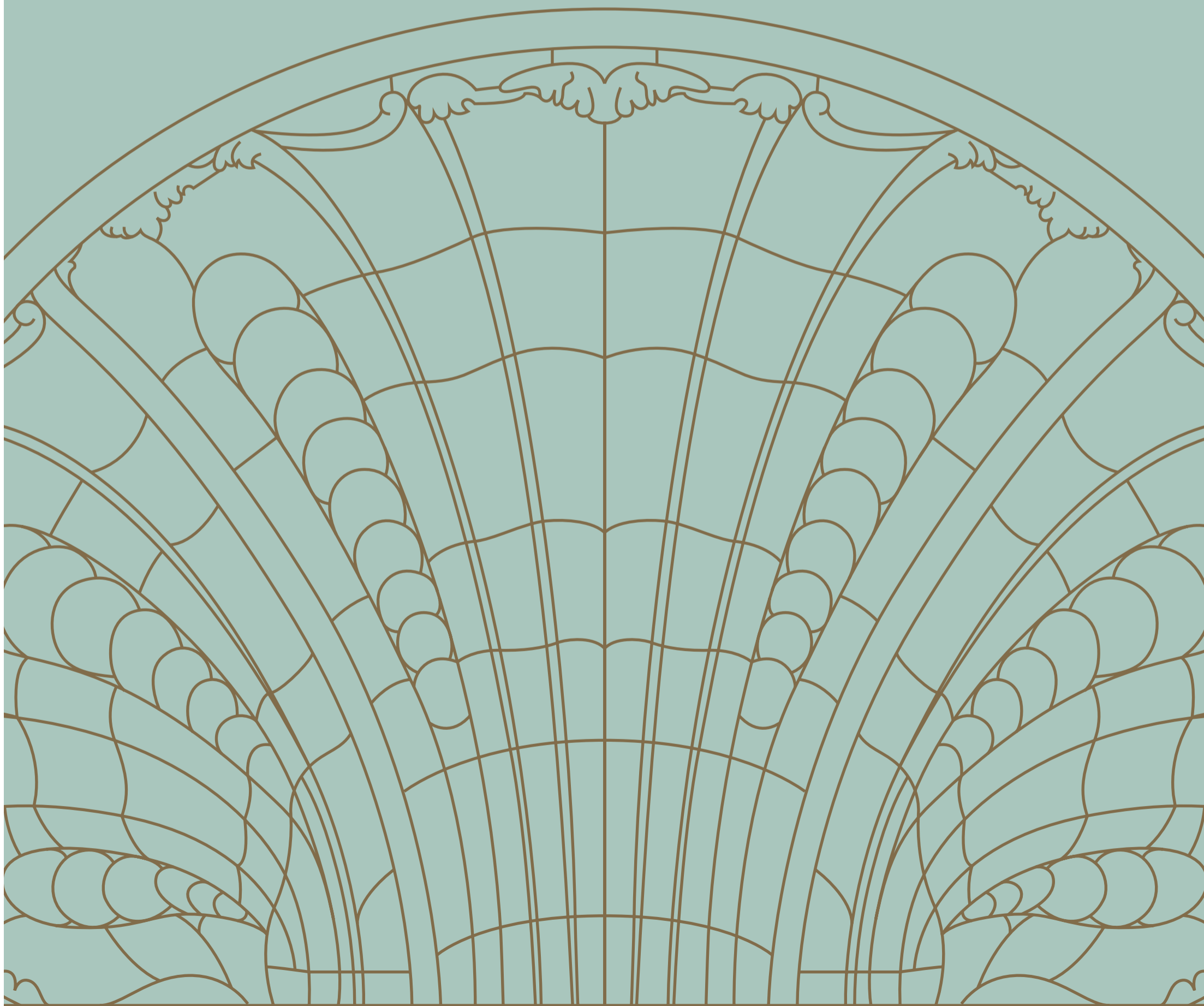



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham	27
Cured for 30 months, homemade vegetable pickle <i>Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, sottaceti della casa</i>	
Chickpea Farinata 	19
Black pepper and rosemary <i>Farinata di ceci, pepe nero 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 riquette</i>	
Monegasque-style barbajuans 	19
Swiss Chard and Parmesan (10 pcs) <i>Barbajuans 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
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>	
Niçoise Salad	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>	
Apulian Burrata 	23
With multicolored tomatoes and basil <i>Burrata pugliese con pomodori multicolori e basilico</i>	

PASTA

Papardelle Bolognese	29
Porcini mushrooms and stracciatella <i>Papardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella</i>	
Tagliolini with Seasonal Truffle 	47
Matured Parmesan cheese <i>Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	
Linguini with clams	33
<i>Linguine alle vongole</i>	
Fettucini with spicy octopus Riviera style	39
<i>Fettucine al polpo piccante alla Riviera</i>	
Courgette, Mint and Ricotta Ravioli 	31
Saffron Butter <i>Ravioli di zucchine, menta e ricotta, Burro allo zafferano</i>	

GRILL GRIGLIATE

Sole with thyme	79	Fillet of beef with flower of salt	58
Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>		Bearnaise sauce and new potatoes <i>Filetto di manzo al fior di sale, salsa bernese e patate "grenaille"</i>	
King prawns in garlic and parsley	59	Angus Ribeye steak	66
Crispy fennel <i>Gamberi giganti con persillade, finocchio croccante</i>		Bearnaise or chimichurri sauce <i>Bistecca di manzo Angus, salsa Bernese o Chimichurri</i>	
Octopus	44	Slow cooked lamb shoulder	54
Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce <i>Polpo di scoglio, rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>		Panisse and Swiss chard <i>Spalla di agnello con Panisse e bietole</i>	
Spiced Cauliflower 	29	Charolais prime rib of beef (1 kg)	130
Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce <i>Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco</i>		Sauce and side dish of your choice <i>Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e farcitura a scelta</i>	

EXTRAS INTEGRAZIONI

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

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	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>	
Melon from Provence and Parma Ham	25
<i>Melone di Provenza e prosciutto</i>	
Burgundy Snails	19/38
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails <i>Lumache alla Bourguignonne con persillade (6 o 12 pzi)</i>	
Eggplant Caviar with Basil 	19
Pine nuts and Feta Cheese <i>Caviale di melanzane con basilico, pinoli e feta</i>	
Pan-fried Foie Gras escalopes	36
Swiss Chard and Seasonal Fruits <i>Scaloppine di fegato d'oca in padella, bietole e frutta di stagione</i>	
Homemade Duck Foie Gras	34
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	29
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	39
Smoked paprika, avocado and lemon <i>Brioche all'aragosta alla Riviera, paprika affumicata, avocado e limone</i>	

MEAT DISHES CARNI

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

RAW BAR

Salmon tartar	27
Tangy marinade, cucumber, coriander and passion fruit <i>Tartare di salmone, marinata acida, cetriolo, coriandolo e passion fruit</i>	
Finely-sliced Red Tuna	29
Lemon oil and smoked salt <i>Tonno rosso a tranci sottili, olio al limone e sale affumicato</i>	
Sea Bass tartar	32
Mango and basil, coconut and ginger dressing <i>Tartara di branzino, mango e basilico, vinaigrette cocco e cetriolo</i>	
Bouquet of organic Prawns	28
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>	
6 Perles de Monaco n°2 oysters	42
<i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	
6 Gillardeau n°2 oysters	48
<i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	
6 Fines de Claire n°3 oysters	29
<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>	
Crudo of raw fish (2 persons)	69
according to the chef's inspiration <i>Crudo da condividere (2 persone), secondo l'estro dello chef</i>	

SOUPS ZUPPE

Cold Tomato Soup 	19
Basil oil and crusty focaccia <i>Zuppa di pomodoro fredda con olio al basilico e focaccia croccante</i>	
"François Blanc" French Onion soup	21
<i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	
Rockfish Soup	28
Rouille sauce, croutons and cheese <i>Zuppa di pesci di scoglio, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	

FISH DISHES PESCI

Label Rouge certified Salmon	39
Fondue of courgette and flowers fritters <i>Salmon Label Rouge, Fonduta di zucchine e frittelle di fiori</i>	
Grenoble-style Cod	40
Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricasea di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	
Homemade Bouillabaisse with Saffron	49
Rouille Sauce and croutons <i>Bouillabaisse con Salsa Rouille allo Zafferano e crostini</i>	
Sea bass roasted on its skin	55
Caponata of vegetables with lemon and sweet pepper sauce <i>Caponata di verdure con limone e salsa ai peperoni</i>	
Sole Meunière	79
Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	

SIDES DISHES CONTORNI 12

Steamed Potatoes	<i>Patate al vapore</i>
Baby Spinach with garlic	<i>Spinacini saltati all'aglio</i>
Mashed zucchini	<i>Puré di zucchini</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>
Caponata of vegetables, lemon and basil	<i>Caponata di verdure, limone e basilico</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 SOG


Cream and condiments, blinis
Crema e condimenti, frittelle 250

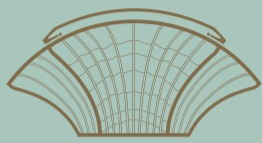
"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY

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




CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham	27
Cured for 30 months, homemade vegetable pickle <i>Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, sottaceti della casa</i>	
Chickpea Farinata 	19
Black pepper and rosemary <i>Farinata di ceci, pepe nero 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 riquette</i>	
Monegasque-style barbajuans 	19
Swiss Chard and Parmesan (10 pcs) <i>Barbajuans 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
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>	
Niçoise Salad	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>	
Apulian Burrata 	23
With multicolored tomatoes and basil <i>Burrata pugliese con pomodori multicolori e basilico</i>	

PASTA

Papardelle Bolognese	29
Porcini mushrooms and stracciatella <i>Papardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella</i>	
Tagliolini with Seasonal Truffle 	47
Matured Parmesan cheese <i>Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato</i>	
Linguini with clams	33
<i>Linguine alle vongole</i>	
Fettucini with spicy octopus Riviera style	39
<i>Fettucine al polpo piccante alla Riviera</i>	
Courgette, Mint and Ricotta Ravioli 	31
Saffron Butter <i>Ravioli di zucchine, menta e ricotta, Burro allo zafferano</i>	

GRILL GRIGLIATE

Sole with thyme	79	Fillet of beef with flower of salt	58
Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, patate al vapore</i>		Bearnaise sauce and new potatoes <i>Filetto di manzo al fior di sale, salsa bernese e patate "grenaille"</i>	
King prawns in garlic and parsley	59	Angus Ribeye steak	66
Crispy fennel <i>Gamberi giganti con persillade, finocchio croccante</i>		Bearnaise or chimichurri sauce <i>Bistecca di manzo Angus, salsa Bernese o Chimichurri</i>	
Octopus	44	Slow cooked lamb shoulder	54
Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce <i>Polpo di scoglio, rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>		Panisse and Swiss chard <i>Spalla di agnello con Panisse e bietole</i>	
Spiced Cauliflower 	29	Charolais prime rib of beef (1 kg)	130
Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce <i>Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco</i>		Sauce and side dish of your choice <i>Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e farcitura a scelta</i>	

EXTRAS INTEGRAZIONI

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

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

Delivered 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>	
Melon from Provence and Parma Ham	25
<i>Melone di Provenza e prosciutto</i>	
Burgundy Snails	19/38
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails <i>Lumache alla Bourguignonne con persillade (6 o 12 pzi)</i>	
Eggplant Caviar with Basil 	19
Pine nuts and Feta Cheese <i>Caviale di melanzane con basilico, pinoli e feta</i>	
Pan-fried Foie Gras escalopes	36
Swiss Chard and Seasonal Fruits <i>Scaloppine di fegato d'oca in padella, bietole e frutta di stagione</i>	
Homemade Duck Foie Gras	34
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	29
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	39
Smoked paprika, avocado and lemon <i>Brioche all'aragosta alla Riviera, paprika affumicata, avocado e limone</i>	

MEAT DISHES CARNI

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

RAW BAR

Salmon tartar	27
Tangy marinade, cucumber, coriander and passion fruit <i>Tartare di salmone, marinata acida, cetriolo, coriandolo e passion fruit</i>	
Finely-sliced Red Tuna	29
Lemon oil and smoked salt <i>Tonno rosso a tranci sottili, olio al limone e sale affumicato</i>	
Sea Bass tartar	32
Mango and basil, coconut and ginger dressing <i>Tartara di branzino, mango e basilico, vinaigrette cocco e cetriolo</i>	
Bouquet of organic Prawns	28
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>	
6 Perles de Monaco n°2 oysters	42
<i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	
6 Gillardeau n°2 oysters	48
<i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	
6 Fines de Claire n°3 oysters	29
<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>	
Crudo of raw fish (2 persons)	69
according to the chef's inspiration <i>Crudo da condividere (2 persone), secondo l'estro dello chef</i>	

SOUPS ZUPPE

Cold Tomato Soup 	19
Basil oil and crusty focaccia <i>Zuppa di pomodoro fredda con olio al basilico e focaccia croccante</i>	
"François Blanc" French Onion soup	21
<i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	
Rockfish Soup	28
Rouille sauce, croutons and cheese <i>Zuppa di pesci di scoglio, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	

FISH DISHES PESCI

Label Rouge certified Salmon	39
Fondue of courgette and flowers fritters <i>Salmon Label Rouge, Fonduta di zucchine e frittelle di fiori</i>	
Grenoble-style Cod	40
Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricasea di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	
Homemade Bouillabaisse with Saffron	49
Rouille Sauce and croutons <i>Bouillabaisse con Salsa Rouille allo Zafferano e crostini</i>	
Sea bass roasted on its skin	55
Caponata of vegetables with lemon and sweet pepper sauce <i>Caponata di verdure con limone e salsa ai peperoni</i>	
Sole Meunière	79
Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	

SIDES DISHES CONTORNI 12

Steamed Potatoes	<i>Patate al vapore</i>
Baby Spinach with garlic	<i>Spinacini saltati all'aglio</i>
Mashed zucchini	<i>Puré di zucchini</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>
Caponata of vegetables, lemon and basil	<i>Caponata di verdure, limone e basilico</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 SOG


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