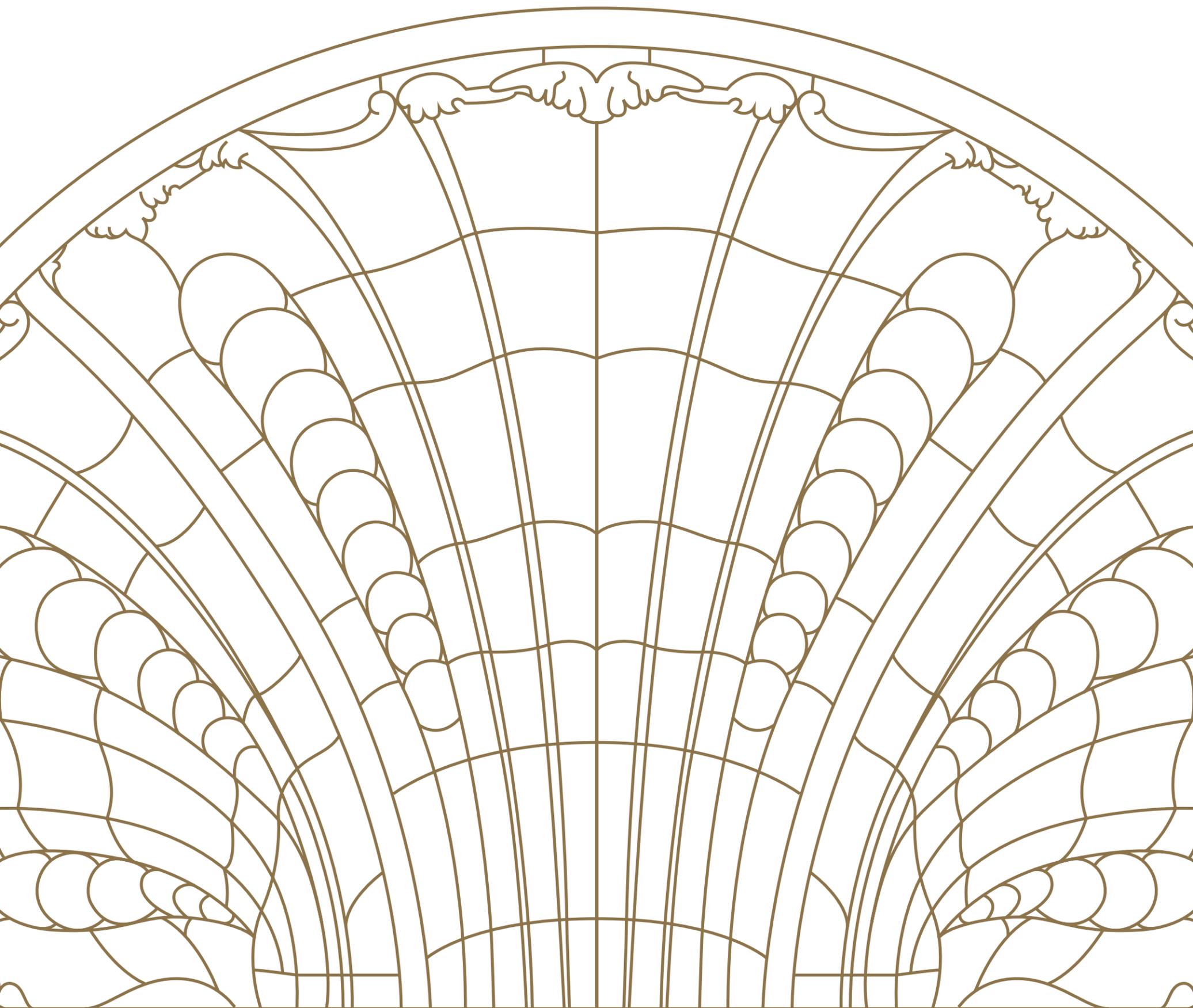




CAFE DE PARIS  
MONTE-CARLO



## POUR PATIENTER

Jambon de Parme	27
<i>Affiné 30 mois, pickles maison</i>	
Farinata de Pois Chiches 	19
<i>Poivre noir et romarin</i>	
Jambon Bellota Ibérique	42
<i>Condiment aux poivrons grillés</i>	
Focaccia moelleuse 	25
<i>Crème de truffe et roquette</i>	
Barbagiuans à la Monégasque 	19
<i>Blettes et parmesan (10 pces)</i>	
Cecina de Boeuf Wagyu	32
<i>Pickles maison</i>	

## SALADES

Salade César au Poulet Croustillant ou Crevettes	29
<i>Œuf, tomates, romaine, croûtons, parmesan, sauce à l'anchois</i>	
La Belle Salade Niçoise	27
<i>Roquette, laitue, tomate, concombre, artichauts, poivrons, œuf, olives, thon et anchois</i>	
Burrata des Pouilles 	23
<i>Salade de carottes à l'orange et herbes fraîches</i>	

## PÂTES

Papardelle à la Bolognaise	29
<i>Cèpes et straciatella</i>	
Tagliolini à la Truffe de Saison 	47
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguini aux Palourdes	33
Gros tortellini aux Asperges 	35
<i>Condiment citron</i>	
Trenette au Homard	95
<i>et fondue de tomates cerises</i>	

## HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868"	35
<i>Sucrine croquante, croûtons et ciboulette</i>	
Cœur de Saumon Fumé	32
<i>Crème au raifort, aneth et blinis</i>	
Asperges de Provence 	29
<i>Vinaigrette façon maltaise</i>	
Escargots de Bourgogne	19/38
<i>En persillade, 6 pces ou 12 pces</i>	
Céleri rémoulade 	19
<i>Pomme granny et herbes fraîches</i>	
Pâté en Croûte Café de Paris	29
<i>Volaille, pistaches, canard, cochon et pickles</i>	
Escalopes de Foie Gras Poêlées	36
<i>Asperges et fruits de saison</i>	
Foie Gras de Canard Maison	34
<i>Pandoro grillé et chutney de fruits secs</i>	
Croque Monsieur à la Truffe	29
<i>Comté affiné, pastrami de volaille et sucrine</i>	
Brioche au Homard façon Riviera	39
<i>Paprika fumé, avocat et citron</i>	

## VIANDES

L'agneau des Alpilles en curry	37
<i>Riz basmati aux fruits secs, coriandre et grenade</i>	
Volaille fermière rôtie	39
<i>Petits pois à la française et sauce Suprême</i>	
Tartare de Bœuf Charolais	33
<i>Préparé pour vous, pommes frites</i>	
Tête et langue de veau	39
<i>Légumes fondants et sauce Gribiche</i>	
Foie de Veau façon Café de Paris	42
<i>Purée de pommes de terre, bacon, sauce au Marsala</i>	
La Belle Milanaise	43
<i>Pommes frites et citron</i>	
Andouillette Artisanale AAAAA	39
<i>Sauce à la graine de moutarde</i>	

## GRILLADES

Sole à l'Huile de Thym	79	Filet de Bœuf à la Fleur de Sel	58
<i>Pommes vapeur</i>		<i>Sauce béarnaise et pommes grenailles</i>	
Gambas géantes en persillade	59	Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus	66
<i>Fenouil croquant</i>		<i>Sauce béarnaise ou chimichurri</i>	
Poulpe de Roche	44	Selle d'Agneau des Alpilles	59
<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>		<i>Sauce Chimichurri et ail confit</i>	
Chou-fleur aux Épices 	29	Côte de Bœuf Charolaise (1 kg)	130
<i>Graines de courge, grenade et sauce romesco</i>		<i>Sauce et garniture au choix</i>	

## SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5gr	15
Caviar 10gr	25

## POUR LES PLUS PETITS (-12 ans) 25

Aiguillettes de volaille croustillantes ou steak haché grillé ou cabillaud croustillant  
Glace (2 boules) ou tranche de Cake ou Fruits Frais

## RAW BAR

Saumon en Tartare	27
<i>Marinade acidulée, concombre, coriandre et passion</i>	
Thon rouge en Fines Tranches	29
<i>Huile de citron et sel fumé</i>	
Tartare de Bar	32
<i>Mangue et basilic, vinaigrette coco gingembre</i>	
Crevettes Bio en Bouquet	28
<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>	
Cocktail de crevettes	32
<i>Avocat et pomelos</i>	
6 Huîtres Perles de Monaco n°2	42
6 Huîtres Gillardeau n°2	48
6 Huîtres Fines de Claire n°3	29
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>	
Crudo à partager (2 personnes)	69
<i>Selon l'inspiration du chef</i>	

## SOUPES

Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	21
Potage de chou fleur "du Barry" 	19
<i>Huile d'herbes et croûtons dorés</i>	
Soupe de Poissons de Roche	28
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	
Soupe de Pois Chiches 	22
<i>Épices douces, coriandre et citron confit</i>	

## POISSONS

Saumon Label Rouge rôti à l'oseille	39
<i>Petits légumes printaniers</i>	
Cabillaud façon Grenobloise	40
<i>Fricassée de pommes grenailles, câpres, croûtons et jeunes épinards</i>	
Pavé de Bar rôti sur la peau	55
<i>Pois chiches aux olives et citron confit, huile d'herbes</i>	
Sole façon Meunière	79
<i>Pommes vapeur</i>	

## GARNITURES 12

Pommes Vapeur	
Jeunes Épinards tombés à l'Ail	
Petits pois à la française	
Purée de Pommes de Terre	
Pommes Frites	
Salade Verte	
Riz Basmati	
Pommes Grenailles sautées à l'Ail	
Cassolette de Pois Chiches au Citron confit	
Bouquetière de Légumes	
Purée au Caviar	37
Purée à la Truffe	22
Frites à la Truffe	22

CAVIAR DE LA MAISON "KAVIARI" SÉLECTION CAFÉ DE PARIS 50G

*Crème et condiments, blinis* 250

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

*Nous consulter*

Tarifs en Euro – Taxes et services (15%)

 Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande



CAFE DE PARIS  
MONTE-CARLO



## POUR PATIENTER

Jambon de Parme	27
<i>Affiné 30 mois, pickles maison</i>	
Farinata de Pois Chiches 	19
<i>Poivre noir et romarin</i>	
Jambon Bellota Ibérique	42
<i>Condiment aux poivrons grillés</i>	
Focaccia moelleuse 	25
<i>Crème de truffe et roquette</i>	
Barbagiuans à la Monégasque 	19
<i>Blettes et parmesan (10 pces)</i>	
Cecina de Boeuf Wagyu	32
<i>Pickles maison</i>	

## SALADES

Salade César au Poulet Croustillant ou Crevettes	29
<i>Œuf, tomates, romaine, croûtons, parmesan, sauce à l'anchois</i>	
La Belle Salade Niçoise	27
<i>Roquette, laitue, tomate, concombre, artichauts, poivrons, œuf, olives, thon et anchois</i>	
Burrata des Pouilles 	23
<i>Salade de carottes à l'orange et herbes fraîches</i>	

## PÂTES

Papardelle à la Bolognaise	29
<i>Cèpes et straciatella</i>	
Tagliolini à la Truffe de Saison 	47
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguini aux Palourdes	33
Gros tortellini aux Asperges 	35
<i>Condiment citron</i>	
Trenette au Homard	95
<i>et fondue de tomates cerises</i>	

## HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868"	35
<i>Sucrine croquante, croûtons et ciboulette</i>	
Cœur de Saumon Fumé	32
<i>Crème au raifort, aneth et blinis</i>	
Asperges de Provence 	29
<i>Vinaigrette façon maltaise</i>	
Escargots de Bourgogne	19/38
<i>En persillade, 6 pces ou 12 pces</i>	
Céleri rémoulade 	19
<i>Pomme granny et herbes fraîches</i>	
Pâté en Croûte Café de Paris	29
<i>Volaille, pistaches, canard, cochon et pickles</i>	
Escalopes de Foie Gras Poêlées	36
<i>Asperges et fruits de saison</i>	
Foie Gras de Canard Maison	34
<i>Pandoro grillé et chutney de fruits secs</i>	
Croque Monsieur à la Truffe	29
<i>Comté affiné, pastrami de volaille et sucrine</i>	
Brioche au Homard façon Riviera	39
<i>Paprika fumé, avocat et citron</i>	

## VIANDES

L'agneau des Alpilles en curry	37
<i>Riz basmati aux fruits secs, coriandre et grenade</i>	
Volaille fermière rôtie	39
<i>Petits pois à la française et sauce Suprême</i>	
Tartare de Bœuf Charolais	33
<i>Préparé pour vous, pommes frites</i>	
Tête et langue de veau	39
<i>Légumes fondants et sauce Gribiche</i>	
Foie de Veau façon Café de Paris	42
<i>Purée de pommes de terre, bacon, sauce au Marsala</i>	
La Belle Milanaise	43
<i>Pommes frites et citron</i>	
Andouillette Artisanale AAAAA	39
<i>Sauce à la graine de moutarde</i>	

## GRILLADES

Sole à l'Huile de Thym	79	Filet de Bœuf à la Fleur de Sel	58
<i>Pommes vapeur</i>		<i>Sauce béarnaise et pommes grenailles</i>	
Gambas géantes en persillade	59	Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus	66
<i>Fenouil croquant</i>		<i>Sauce béarnaise ou chimichurri</i>	
Poulpe de Roche	44	Selle d'Agneau des Alpilles	59
<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>		<i>Sauce Chimichurri et ail confit</i>	
Chou-fleur aux Épices 	29	Côte de Bœuf Charolaise (1 kg)	130
<i>Graines de courge, grenade et sauce romesco</i>		<i>Sauce et garniture au choix</i>	

## SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5gr	15
Caviar 10gr	25

## POUR LES PLUS PETITS (-12 ans) 25

Aiguillettes de volaille croustillantes ou steak haché grillé ou cabillaud croustillant  
Glace (2 boules) ou tranche de Cake ou Fruits Frais

## RAW BAR

Saumon en Tartare	27
<i>Marinade acidulée, concombre, coriandre et passion</i>	
Thon rouge en Fines Tranches	29
<i>Huile de citron et sel fumé</i>	
Tartare de Bar	32
<i>Mangue et basilic, vinaigrette coco gingembre</i>	
Crevettes Bio en Bouquet	28
<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>	
Cocktail de crevettes	32
<i>Avocat et pomelos</i>	
6 Huîtres Perles de Monaco n°2	42
6 Huîtres Gillardeau n°2	48
6 Huîtres Fines de Claire n°3	29
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>	
Crudo à partager (2 personnes)	69
<i>Selon l'inspiration du chef</i>	

## SOUPES

Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	21
Potage de chou fleur "du Barry" 	19
<i>Huile d'herbes et croûtons dorés</i>	
Soupe de Poissons de Roche	28
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	
Soupe de Pois Chiches 	22
<i>Épices douces, coriandre et citron confit</i>	

## POISSONS

Saumon Label Rouge rôti à l'oseille	39
<i>Petits légumes printaniers</i>	
Cabillaud façon Grenobloise	40
<i>Fricassée de pommes grenailles, câpres, croûtons et jeunes épinards</i>	
Pavé de Bar rôti sur la peau	55
<i>Pois chiches aux olives et citron confit, huile d'herbes</i>	
Sole façon Meunière	79
<i>Pommes vapeur</i>	

## GARNITURES 12

Pommes Vapeur	
Jeunes Épinards tombés à l'Ail	
Petits pois à la française	
Purée de Pommes de Terre	
Pommes Frites	
Salade Verte	
Riz Basmati	
Pommes Grenailles sautées à l'Ail	
Cassolette de Pois Chiches au Citron confit	
Bouquetière de Légumes	
Purée au Caviar	37
Purée à la Truffe	22
Frites à la Truffe	22

CAVIAR DE LA MAISON "KAVIARI" SÉLECTION CAFÉ DE PARIS 50G

*Crème et condiments, blinis* 250

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

*Nous consulter*

Tarifs en Euro - Taxes et services (15%)

 Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande