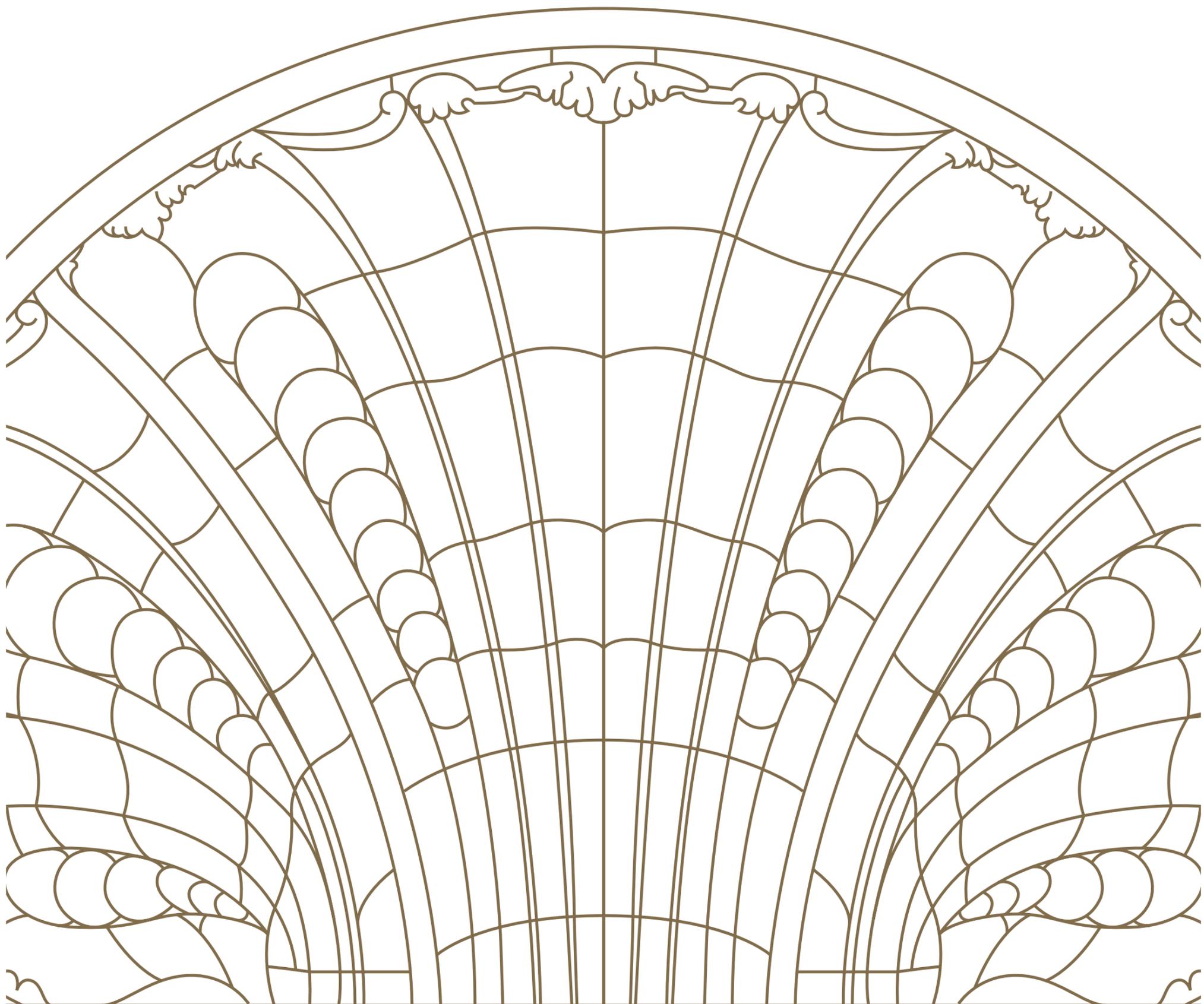




CAFE DE PARIS  
MONTE-CARLO



## POUR PATIENTER

Jambon de Parme	27
<i>Affiné 30 mois, pickles maison</i>	
Farinata de Pois Chiches <sup>V</sup>	19
<i>Poivre noir et romarin</i>	
Jambon Bellota Ibérique	42
<i>Condiment aux poivrons grillés</i>	
Focaccia moelleuse <sup>V</sup>	25
<i>Crème de truffe et roquette</i>	
Barbagiuans à la Monégasque <sup>V</sup>	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 <sup>V</sup>	23
<i>Tomates multicolores au basilic et condiment rôti</i>	

## PÂTES

Papardelle à la Bolognaise	29
<i>Cèpes et stracciatella</i>	
Tagliolini à la Truffe de Saison <sup>V</sup>	47
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguini aux Palourdes	33
Fettucini au Poulpe épicé	39
<i>façon Riviera</i>	
Ravioli aux Courgettes Trompettes <sup>V</sup>	31
<i>Menthe et ricotta, beurre de Safran</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>	
Melon de Provence et Jambon de Parme	25
Escargots de Bourgogne	19/38
<i>En persillade, 6 pces ou 12 pces</i>	
Caviar d'Aubergines au Basilic <sup>V</sup>	19
<i>Pignons et Feta</i>	
Escalopes de Foie Gras Poêlées	36
<i>Blettes du Pays 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>Condiment basquaise et pommes grenailles</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>	

## 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

Soupe de Tomates glacées <sup>V</sup>	19
<i>Huile de basilic et focaccia croustillante</i>	
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	21
Soupe de Poissons de Roche	28
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	

## POISSONS

Saumon Label Rouge	39
<i>Fondue de courgettes trompettes Fleur en beignet</i>	
Cabillaud façon Grenobloise	40
<i>Fricassée de pommes grenailles, câpres, croûtons et jeunes épinards</i>	
Bouillabaisse à notre façon	49
<i>Rouille safranée et croûtons</i>	
Pavé de Bar rôti sur la peau	55
<i>Caponata de légumes au citron et jus de piperade</i>	
Sole façon Meunière	79
<i>Pommes vapeur</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	Épaule d'Agneau fondante	54
<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>		<i>Panisses et fondue de jeunes blettes</i>	
Chou-fleur aux Épices <sup>V</sup>	29	Côte de Bœuf Charolaise (1 kg)	130
<i>Graines de courge, grenade et sauce romesco</i>		<i>Sauce et garniture au choix</i>	

## GARNITURES

Pommes Vapeur	12
Jeunes Épinards tombés à l'Ail	
Ecrasé de Courgettes Violons	
Purée de Pommes de Terre	
Pommes Frites	
Salade Verte	
Riz Basmati	
Pommes Grenailles sautées à l'Ail	
Caponatina de Légumes d'été, Citron et Basilic	
Bouquetière de Légumes	
Purée au Caviar	37
Purée à la Truffe	22
Frites à la Truffe	22

## 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	

## 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%)

<sup>V</sup> Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE



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>Tomates multicolores au basilic et condiment rôti</i>	

## PÂTES

Papardelle à la Bolognaise	29
<i>Cèpes et stracciatella</i>	
Tagliolini à la Truffe de Saison 	47
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguini aux Palourdes	33
Fettucini au Poulpe épicé	39
<i>façon Riviera</i>	
Ravioli aux Courgettes Trompettes 	31
<i>Menthe et ricotta, beurre de Safran</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>	
Melon de Provence et Jambon de Parme	25
Escargots de Bourgogne	19/38
<i>En persillade, 6 pces ou 12 pces</i>	
Caviar d'Aubergines au Basilic 	19
<i>Pignons et Feta</i>	
Escalopes de Foie Gras Poêlées	36
<i>Blettes du Pays 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>Condiment basquaise et pommes grenailles</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>	

## 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

Soupe de Tomates glacées 	19
<i>Huile de basilic et focaccia croustillante</i>	
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	21
Soupe de Poissons de Roche	28
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	

## POISSONS

Saumon Label Rouge	39
<i>Fondue de courgettes trompettes Fleur en beignet</i>	
Cabillaud façon Grenobloise	40
<i>Fricassée de pommes grenailles, câpres, croûtons et jeunes épinards</i>	
Bouillabaisse à notre façon	49
<i>Rouille safranée et croûtons</i>	
Pavé de Bar rôti sur la peau	55
<i>Caponata de légumes au citron et jus de piperade</i>	
Sole façon Meunière	79
<i>Pommes vapeur</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	Épaule d'Agneau fondante	54
<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>		<i>Panisses et fondue de jeunes blettes</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>	

## GARNITURES

Pommes Vapeur	12
Jeunes Épinards tombés à l'Ail	
Ecrasé de Courgettes Violons	
Purée de Pommes de Terre	
Pommes Frites	
Salade Verte	
Riz Basmati	
Pommes Grenailles sautées à l'Ail	
Caponatina de Légumes d'été, Citron et Basilic	
Bouquetière de Légumes	
Purée au Caviar	37
Purée à la Truffe	22
Frites à la Truffe	22

## 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

## 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

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE