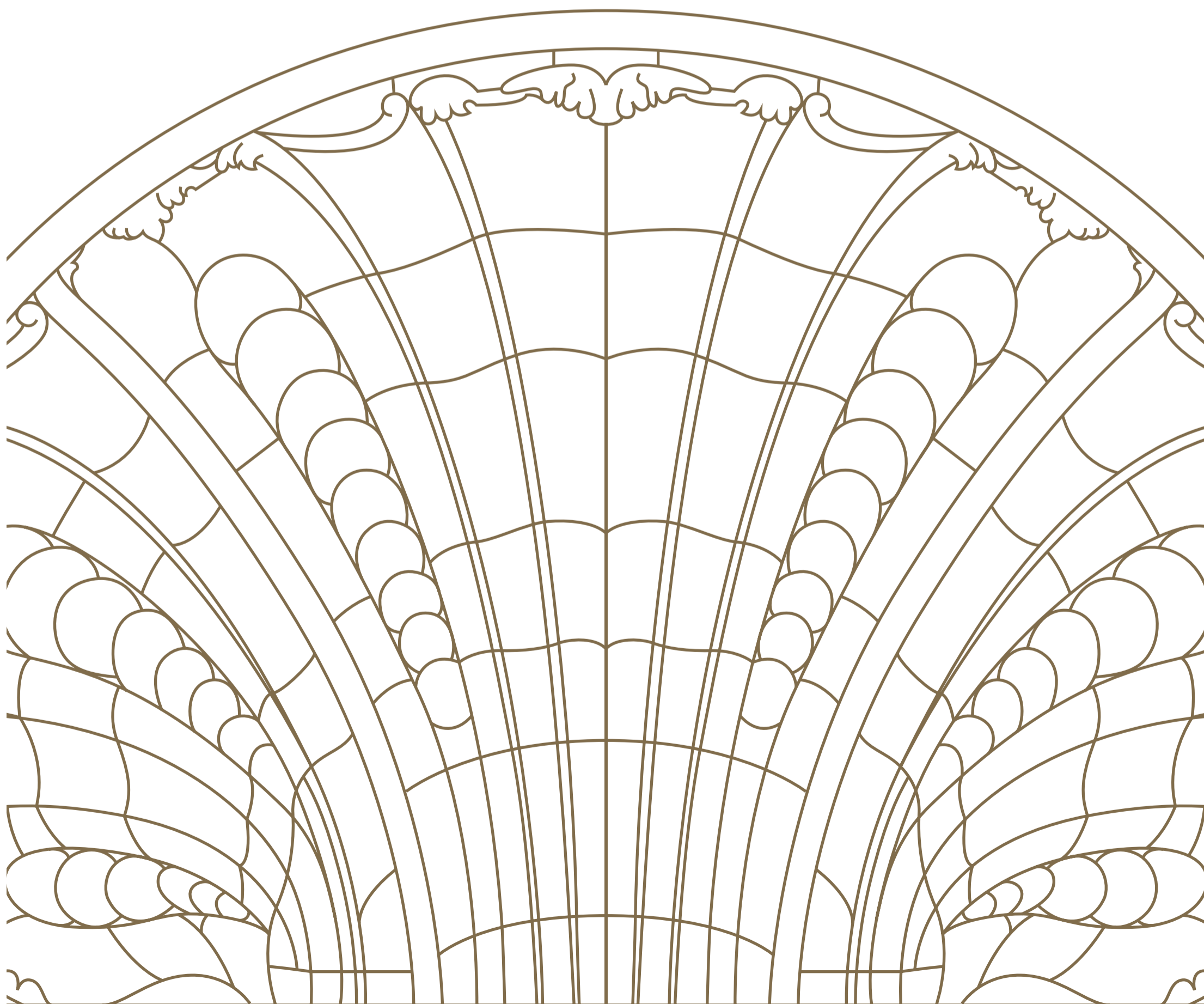


CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



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

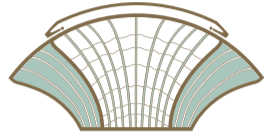
LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

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



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