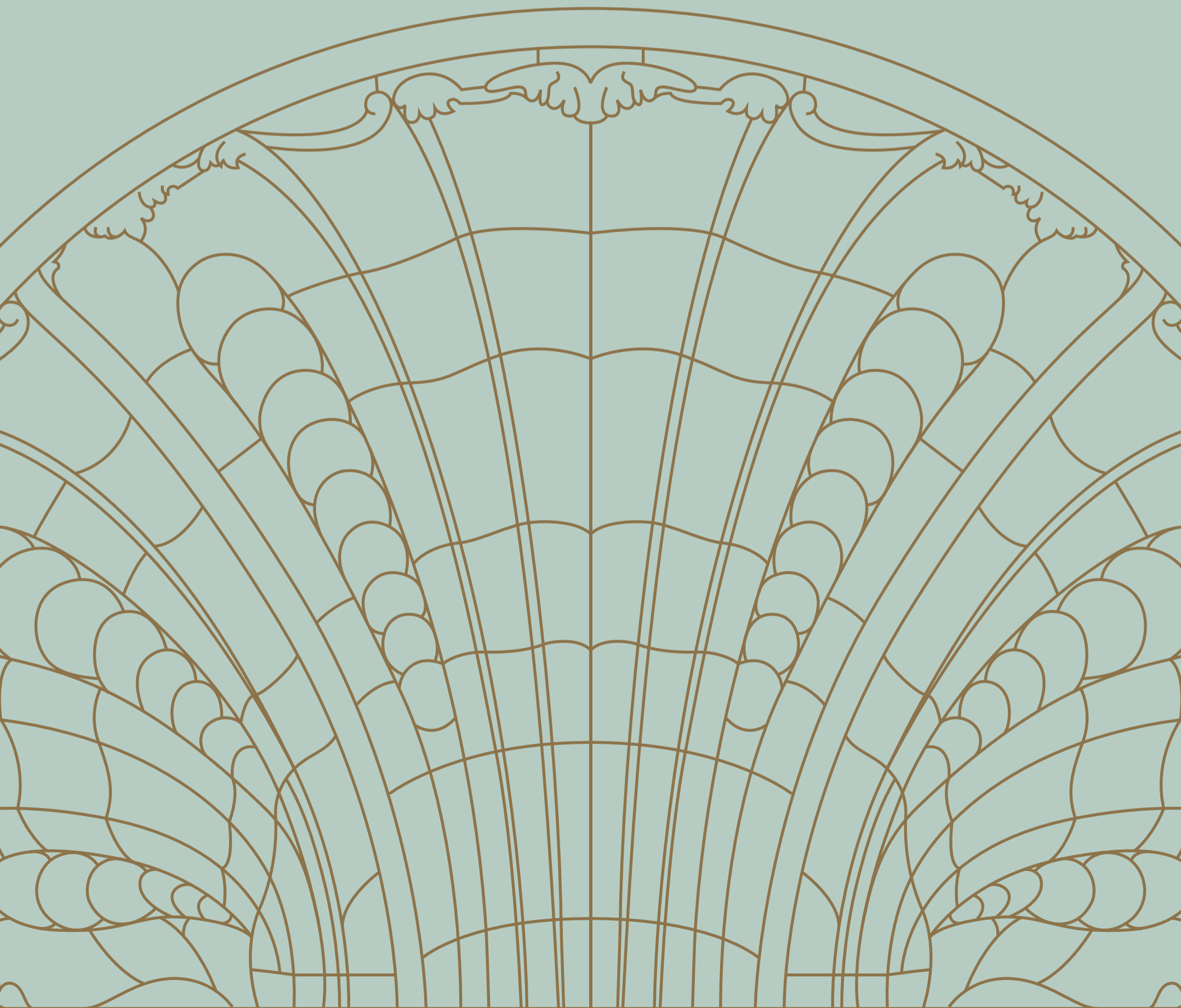


CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham Cured for 30 months, homemade vegetable pickles <i>Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto</i>	29
Crispy panisses with sweet pepper and rosemary condiments <i>Panisses croccanti con condimento di peperoni e rosmarino</i>	18
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 rucola</i>	25
Monegasque-style barbajuan Swiss Chard and Parmesan (10 pcs) <i>Barbajuan 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 Egg, 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
Endives salad with pomelo and Fourme d'Ambert cheese, pistachio vinaigrette <i>Insalata di indivia con pomelo e formaggio Fourme d'Ambert, vinaigrette ai pistacchi</i>	24

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>	49
Linguini with clams <i>Linguine alle vongole</i>	35
Fettucini with spicy octopus Riviera style <i>Fettucine al polpo piccante alla Riviera</i>	39
Pumpkin Ravioli Piedmont cheese cream <i>Ravioli di zucca, crema di Toma piemotese</i>	29

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>	59
King prawns with garlic and parsley Crispy fennel <i>Gamberi giganti con prezzemolo, 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 al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>	44	Artisanal sausage with foie gras and pork Shallot confit and mashed potatoes <i>Salsiccia artigianale al foie gras e maiale, confit di scalogno e puré di patate</i>	39
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) 25

Breaded chicken strips, or grilled hamburger steak or crispy cod <i>Tranci sottili di pollo croccante o bistecca hamburger tagliata grigliata o merluzzo croccante</i>
Ice cream (2 scoops) or marshmallow bears with chocolate sauce or fresh fruits <i>Gelato (2 palline) o orsetti di marshmallow con salsa cioccolato o frutta fresca</i>

APPETIZERS ANTIPASTI

Delivered 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
Leeks with vinaigrette and Gribiche sauce <i>Porri con vinaigrette e salsa Gribiche</i>	19
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
Pan-fried Foie Gras escalopes Pumpkin and Seasonal Fruits <i>Scaloppine di fegato d'oca in padella, zucca 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
"Pâté en Croûte" Café de Paris Foie gras, free-range pork, duck and pickles <i>"Pâté en Croûte" Café de Paris, Foie gras, maiale, anatra e pickles</i>	27

MEAT DISHES CARNI

Lamb from the Alpilles with a curry sauce Basmati rice with dried fruits, coriander and pomegranate <i>Agnello delle Alpilles al curry, riso basmati alla frutta secca, coriandolo e melograno</i>	38
Roast farmhouse chicken Mushrooms and sauteed potatoes, Suprême sauce with yellow wine <i>Pollame ruspante arrostito, funghi e patate salate, salsa Suprême al vino giallo</i>	39
Charolais Beef Tartar With French fries <i>Tartare di manzo Charolais, patatine fritte</i>	35
Braised Beef Chuck Riviera Style Trofie Pasta Tossed with Marjorame <i>Paleron di Manzo Brasato alla Riviera, trofie Condite alla Maggiorana</i>	39
Café de Paris calf's liver Mashed potatoes, 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>	44
Beef fillet Rossini-style Seasonal truffle and mashed potatoes <i>Filetto di manzo Rossini, tartufo di stagione e puré di patate</i>	78

RAW BAR

Scottish Salmon tartar Pomegranate and soy, tangy yuzu condiment <i>Tartare di salmone scozzese, melograno e soia, condimento allo yuzu</i>	28
Thin-sliced Red Tuna Lemon oil and smoked salt <i>Tonno rosso a tranci sottili, olio al limone e sale affumicato</i>	29
Bouquet of organic Prawns Soy and ginger mayonnaise <i>Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero</i>	28 / 25*
Cocktail of Prawns Avocado and grapefruit <i>Cocktail di gamberi, avocado e pomelos</i>	32
Shrimps (130 g) <i>Gamberetti</i>	16 / 14*
Dublin Bay prawn (3 pcs) <i>Scampi</i>	38 / 33*
Clams (9 pcs) <i>Vongole</i>	18 / 16*
Whelks (9 pcs) <i>Lumache di mare</i>	18 / 16*
Round clams (5 pcs) <i>Tartufi di mare</i>	27 / 24*
Crab with mayonnaise <i>Granchio porro con maionese</i>	39 / 34*
6 Perles de Monaco n°2 oysters <i>6 ostriche perle di Monaco n°2</i>	42 / 34*
6 Gillardeau n°2 oysters <i>6 ostriche Gillardeau n°2</i>	48 / 42*
6 Fines de Claire n°3 oysters <i>6 ostriche Fines de Claire n°3</i>	33 / 29*
Seafood platter with crab <i>Assortimento di frutti di mare con granchio</i>	120 / 105*

*Prices - to take away / Prezzi - Vendita da asporto

SOUPS ZUPPE

Velvety of pumpkin soup Crispy focaccia and roasted hazelnuts <i>Crema di zucca, focaccia croccante e nocchie tostate</i>	19
"François Blanc" French Onion soup <i>Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"</i>	22
Rock fish Soup Rouille sauce, croutons and cheese <i>Zuppa di pesci di scoglio, salsa rouille, crostini e formaggio</i>	28

FISH DISHES PESCI

Roasted Scottish salmon With dill, lemon-coconut cream, basmati rice with leeks <i>Salmone scozzese arrostito con aneto, crema di limone e cocco, riso basmati con porri</i>	39
Grenoble-style Cod Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs <i>Merluzzo alla Grenobloise, fricasea di patate "grenaille", capperi, crostini e spinaci</i>	41
Roasted Normandy scallops Citrus endives and tangy sauce <i>Capesante della Normandia arrostita, indivia agli agrumi</i>	49
"Aioli" of cod fish with whelks, Garlic sauce and tenders vegetables <i>"Aioli" di merluzzo con lumache di mare e verdure fondenti</i>	55
Sole Meunière Steamed potatoes <i>Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore</i>	79

SIDES DISHES CONTORNI 12

Steamed Potatoes <i>Patate al vapore</i>	
Baby Spinach with garlic <i>Spinacini saltati all'aglio</i>	
Mashed Potatoes <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>	
Mixed vegetables <i>Bouquetière di verdure</i>	
Caviar Mashed Potatoes <i>Puré al caviale</i>	37
Truffle Mashed Potatoes <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 250

CAVIALE DELLA CASA "KAVIARI"
SELEZIONE CAFÉ DE PARIS 50G
Cream and condiments, blinis *Crema e condimenti, frittelle*

"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 I Detailed list of allergens on request *Vegetariani I Elenco dettagliato degli allergeni su richiesta*

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

All our fish comes from sustainable and responsible fishing *Tutto il nostro pesce proviene da una pesca sostenibile e responsabile*