

WEEKLY
SETTIMANALE

MONDAY LUNEDÌ

Café de Paris "Pot au Feu"

Marrow bone and gribiche sauce

Bollito misto Café de Paris, osso con il midollo e salsa gribiche

39

TUESDAY MARTEDÌ

Stuffed squid Provençal style

Calamari ripieni alla provenzale

39

WEDNESDAY MERCOLEDÌ

Andouillette AAAAA

with mustard seed

Andouillette AAAAAA con semi di senape

39

THURSDAY GIOVEDÌ

Lamb shank confit

with savory and vegetables

Stinco di agnello confit con santoreggia e verdure

39

FRIDAY VENERDÌ

Aïoli of Café de Paris

Sea snails and tender vegetables

Aioli del Café de Paris con lumache di mare e verdure fondenti

39

FOR THE LITTLE ONES (UNDER 12)

PER I BAMBINI (-12 ANNI)

Breaded chicken strips *Tranci sottili di pollo croccante*

or Grilled hamburger steak *Bistecca hamburger grigliata*

or Crispy cod *Merluzzo croccante*

or Pasta of your choice *Pasta a scelta*

Ice cream (2 scoops) *Gelato (2 palline)*

or Chocolate Marshmallow bears *Orsetti di marshmallow al cioccolato*

or Fresh fruits *Frutta fresca*

25



SCAN ME FOR OUR MENU
AND WINE LIST

SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO
MENU E LA NOSTRA CARTA DEI VINI

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured
Cheeses

Dried fruit condiment

Assortimento di formaggi, frutta secca

17

Chocolate Soufflé Tart

Hazelnut praline

Crostata soufflé al cioccolato

16

Ile Flottante

Custard cream and caramelized almonds

Ile Flottante, crema all'inglese e mandorle caramellate

16

Rum Baba

Mascarpone whipped cream

Babà al rum, panna appena montata al mascarpone

16

Crêpes Suzette Café de Paris

Flamed at your table

Crêpe Suzette Café de Paris preparate flambé davanti a voi

22

Seasonal Ice Creams and Sorbets

Dried fruit Cantucci

Gelati e sorbetti a scelta con cantucci

15

Fresh fruit salad

infused with lime and passion fruit

Insalata di frutta fresca al sapore di agrumi e

frutto della passione

15

Strawberry Melba

red fruits coulis

Fragola Melba, coulis di frutti di bosco

16

Exotic Pavlova

with mango coulis

Pavlova di frutta esotica con coulis di mango

16

TO SHARE DA CONDIVIDERE

Amaretto Tiramisu

Amaretto Tiramisù

26

"1868" Millefeuille Tradition with Grand Marnier

Millefoglie tradizione "1868" al Grand Marnier

29

Giant Cookie with chocolate chips, walnut and hazelnut,
salted caramel and vanilla ice cream

Cookie gigante con pepite di cioccolato, noci e nocciole, caramello al fior di sale, gelato alla vaniglia

24

DISCOVER OUR SELECTION OF CIGARS

SCOPRITE LA NOSTRA SELEZIONE DI SIGARI

AND INDULGE IN THE PERFECT PAIRING WITH A DIGESTIF

E LASCIATEVI TENTARE DALL'ABBINAMENTO PERFETTO CON UN DIGESTIVO

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

All our fish comes from sustainable and responsible fishing

Tutto il nostro pesce proviene da una pesca sostenibile e responsabile



SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Selection of the month 12
Côtes de Provence - white, red, rosé
Selezione del mese Côtes de Provence - bianco, rosso, rosé)

Château Minuty - Rosé et Or 16
Côtes de Provence 2024

CHAMPAGNE GLASSES FLUT DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut 24
Perrier-Jouët Blason Rosé 30
Perrier-Jouët Blanc de Blancs 35

SIGNATURE COCKTAILS

Alexana 23
Hibiscus infused gin, Saint Germain, Elderflower Tonic,
Lime, Pear Syrup / Gin infuso all'ibisco, Saint Germain, Tonic
Elderflower, Lime, sciroppo di pera

Golden Hour 18
Passion purée, Pineapple juice, Lime juice, Tangerine syrup,
Ginger ale / Purè di passione, succo d'ananas, succo di lime,
Sciroppo di mandarino, Ginger ale

WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham 31
Cured for 30 months, homemade vegetable pickles
Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto

Crispy panisses (6 pcs) 19
with sweet pepper and rosemary condiments
Panisses croccanti con condimento di peperoni e rosmarino

Iberian Ham Bellota 43
Roasted bell pepper condiment
Prosciutto Bellota iberico, condimento ai peperoni grigliati

Focaccia 28
Truffle cream and riquette
Focaccia con crema al tartufo e rucola

Monegasque-style barbajuan 19
Swiss Chard and Parmesan (10 pces)
Barbagiuans alla monegasca, bietola e Parmigiano (10pzi)

Wagyu beef Bresaola 34
Bresaola di manzo Wagyu

APPETIZERS ANTIPASTI

Devilled Eggs "1868" with Caviar 35
Crispy little gem lettuce, croutons and chives
Uova "Mayo" al caviale "1868", lattuga sucrine croccante,
crostini ed erba cipollina

Royal-cut Smoked Salmon 34
Horseradish and dill cream, blinis
Cuore di salmone affumicato, crema al rafano, aneto e tartine

Asparagus with citrus fruits 29
Yoghurt tandoori condiment
Asparagi con agrumi, condimenton all'yoghurt tandoori

Burgundy Snails 21/39
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails
Lumache alla Bourguignonne con prezzemolo (6 o 12 pzi)

Pan-fried Foie Gras escalopes 38
Asparagus and seasonal fruits
Scaloppine di fegato d'anatra in padella, asparagi e frutti

Homemade Duck Foie Gras 36
Grilled pandoro with dried fruit chutney
Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia
e chutney di frutta secca

Croque Monsieur with truffle 29
Matured Comté cheese, ham pastrami and little gem lettuce
Croque Monsieur al tartufo, Comté stagionato, pastrami
di prosciutto e lattuga sucrine

Riviera-style Lobster Brioche 39
Smoked paprika, avocado and lemon
Brioche all'aragosta alla Riviera, paprica affumicata,
avocado e limone

Cocktail of Prawns 33
Avocado and grapefruit
Cocktail di gamberi, avocado e pomelos

Caesar Salad with crispy chicken 34
Caesar Salad with prawns 36
Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan,
anchovy dressing
Insalata César al pollo croccante o ai gamberi : uova,
pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe

Niçoise Salad 29
Rocket, lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes,
peppers, egg, olives, tuna and anchovies
La bella insalata nizzarda : Rucola, lattuga, pomodori,
cetrioli, carciofi, peperoni, uova, olive, tonno e acciughe

Quinoa Salad 26
with mango and raw vegetables, tangy vinaigrette
Insalata di quinoa con mango e verdure crude

KRISTAL CAVIAR - Maison KAVIARI 50g 250
Firm grains with rich, floral flavours and a touch of almond - Cream and condiments, blinis
CAVIALE KRISTAL - Maison KAVIARI 50g
Uova sode dal sapore ricco, floreale e con una nota di mandorla - Crema e condimenti, frittelle

RAW BAR

Scottish Salmon tartar 29
Crispy corn and Kumquat
Tartare di salmone scozzese, mais croccante e kumquat

Thin-sliced Red Tuna 31
Cucumber and yuzu condiment
Tonno rosso a tranci sottili, cetriolo e condimento allo yuzu

Bouquet of organic Prawns 29
Soy and ginger mayonnaise
Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero

Shrimps (130 g) 16
Gamberetti

Dublin Bay prawns (5 pcs) 38
Scampi

Clams (9 pcs) 18
Vongole

Sea Snails (9 pcs) 18
Lumache di mare

Round clams (5 pcs) 27
Tartufi di mare

Crab with mayonnaise 39
Granchio porro con maionese

6 Perles de Monaco n°2 oysters 42
6 ostriche perle di Monaco n°2

6 Gillardeau n°2 oysters 48
6 ostriche Gillardeau°2

6 Fines de Claire n°3 oysters 35
6 ostriche Fines de Claire n°3

Seafood platter with crab 120
Assortimento di frutti di mare con granchio

FISH DISHES PESCI

Roasted Scottish salmon 40
Vegetables and coco-lemon sauce
Salmone scozzese arrostito, verdure e salsa cocco e limone

Grenoble-style Cod 44
Pan-fried new potatoes, capers, croutons & baby spinachs
Merluzzo alla Grenobloise, fricasse di patate novelle,
capperi, crostini e spinaci

Back of sea bream with sweet spices 42
Lemon confit, artichokes and potatoes
Dorso d'orata alle spezie dolci, limone candito,
carciofi e patate

Sole Meunière 82
Steamed potatoes
Sogliola alla Mugnaia, patate al vapore

PASTA

Pappardelle Bolognese 32
Porcini mushrooms and stracciatella
Pappardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella

Tagliolini with Seasonal Truffle 49
Matured Parmesan cheese
Tagliolini al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato

Linguini with clams 37
Linguine alle vongole

Raviole with soft-boiled egg 31
Asparagus and mushrooms
Ravioli con uovo in camicia, asparagi e funghi

SOUPS ZUPPE

Velvety of leek and potatoes 19
Crispy focaccia and herbs oil
Crema di porri e patate, focaccia croccante e olio alle erbe

"François Blanc" French Onion soup 23
Zuppa di cipolla gratinata "François Blanc"

Homemade Rock fish Soup 31
Rouille sauce, croutons and cheese
Zuppa di pesci di scoglio fatta in casa, salsa rouille, crostini e formaggio

GRILL GRIGLIATE

Sole with thyme 82
Steamed potatoes
Sogliola all'olio di timo, patate al vapore

Octopus 46
Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce
Polpo al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri

Spiced Cauliflower 29
Pumpkin seed, pomegranate and romesco sauce
Cavolfiore alle spezie, melograno e salsa romesco

Fillet of beef with flower of salt 62
Bearnaise sauce and new potatoes
Filetto di manzo al fior di sale, salsa Béarnaise
e patate novelle

Angus Ribeye steak (300g) 68
Bearnaise or chimichurri sauce
Bistecca di manzo Angus, salsa Béarnaise o Chimichurri

Charolais rib beef (1 kg) 145
Sauce and side dish of your choice
Costoletta di manzo Charolais (1 kg) salsa e
farcitura a scelta

"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY

IL PIATTO D'ECCEZIONE" A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ"

Please ask Su richiesta

MEAT DISHES CARNI

Lamb from the Alpilles 39
with a curry sauce, basmati rice with dried fruits,
coriander and pomegranate
Agnello delle Alpilles al curry, riso basmati alla frutta secca,
coriandolo e melograno

Roasted free range poultry 41
French-style peas with supreme sauce
Pollame ruspante arrostito, piselli alla francese, salsa suprema

Charolais Beef Tartar 39
Tartare di manzo Charolais, patatine fritte

Tender breast of veal 41
Gremolata and gnocchi with saffron
Petto di vitello fondente, Gremolata e gnocchi allo zafferano

Café de Paris calf's liver 45
Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce
Fegato di vitello, purè di patate, bacon, salsa al Marsala

Veal Milanese 47
French Fries and a wedge of lemon
Milanese, patatine fritte e limone

Beef fillet Rossini-style 82
Seasonal truffle and mashed potatoes
Filetto di manzo Rossini, tartufo di stagione e purè di patate

SIDE DISHES CONTORNI

Steamed Potatoes 12
Patate al vapore

Baby Spinach with garlic 12
Spinacino saltato all'aglio

Mashed Potatoes 12
Purè di patate

French Fries 12
Patine fritte

Green Salad 12
Insalata verde

Basmati Rice 12
Riso basmati

Pan-fried new potatoes, garlic 12
Patine novelle saltate all'aglio

Mixed vegetables 12
Misto di verdure

Caviar Mashed Potatoes 37
Purè al caviale

Truffle Mashed Potatoes 22
Purè al tartufo

Truffled French Fries 22
Patine fritte al tartufo

EXTRA TOPPING AGGIUNTE SUL PIATTO

Seasonal truffle 5g 15
Tartufo di stagione 5gr

Caviar 10g 25
Caviale 10g