

**MONTE·CARLO**  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



SALON ROSE


Carte éphémère du Réveillon  
de la Saint-Sylvestre 2020  
et Nouvel An 2021

*Carta effimera del Veglione di San Silvestro 2020*

*Capo d'Anno 2021*

*New Year's Eve Special menu*

*Новогоднее меню*



Le Personnel de la Restauration  
du Casino de Monte-Carlo  
vous souhaite une Bonne et Heureuse Année 2021

*Il Personale della Ristorazione  
del Casino di Monte-Carlo  
vi augura un Felice Anno Nuovo 2021*

*All of us here at the Casino  
of Monte-Carlo restaurants  
wish you a Happy New Year 2021*

*Дирекция ресторанов казино сердечно  
поздравляет вас с Новым 2021-м годом*

## Entrées / *Antipasti*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE, RÉDUCTION DE BANYULS,  
COINGS CONFITS, TOURTE DE SEIGLE AUX FRUITS SECS - 22 €

*Terrina di foie gras al pepe, salsa al Banyuls,  
mele cotogne candite, torta di segale con frutta secca*

SALADE DE LENTILLES CORAIL & QUINOA AUX PORTOBELLOS,  
LÉGUMES CUIITS ET CRUS À L'HUILE DE TRUFFE, ŒUF MOLLET "BIO" - 21 €

*Insalata di lenticchie Corallo e quinoa ai portobellos,  
verdure cotte e crude all'olio di tartufo, uovo "bio" quasi sodo*

CUBES DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE, CRÉMEUX D'AVOCAT,  
LÉGUMES CROQUANTS AUX ÉCORCES DE YUZU - 22 €

*Cubi di salmone marinato alla bietola, crema di avocado,  
verdure croccanti alle scorze di yuzu*

CŒUR DE ROMAINE ET POINTES D'ASPERGES, SAUCE CAESAR,  
CULATELLO, COPEAUX DE PARMESAN - 25 €

*Cuore di lattuga e punte di asparagi, salsa Caesar, culatello, scaglie di parmigiano*

DEMI-HOMARD SUR UNE SALADE DE MANGUE AU BASILIC THAÏ,  
CACAHUÈTES GRILLÉES, SAUCE AIGRE-DOUCE - 29 €

*Metà astice su un insalata di mango al basilico Thai,  
arachidi grigliate, salsa agro-dolce*

## Les Potages & Pâtes / *Le zuppe & Pasta*

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CRUMBLE DE POTIMARRON AUX NOISETTES,  
FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ, MOUILLETES À LA TRUFFE - 20 €

*Vellutata di castagne, crumble di zucca alle nociole,  
foie gras fresco spadellato, crostini al tartufo*

GROS RAVIOLI OUVERT AUX CRUSTACÉS,  
QUELQUES CÈPES ET GIROLLES, BISQUE DE LANGOUSTINES - 28 €

*Ravioli ai crostacei, porcini e spugnole, sugo di scampi*

RIGATONI AUX TOMATES FRAÎCHES ET BASILIC, STRACCIATELLA - 20 €

*Rigatoni al pomodoro fresco e basilico, stracciatella*

FETTUCCINE INTÉGRALE AU BEURRE DE SAUGE,  
BOLOGNAISE MINUTE AUX OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES,  
COPEAUX DE GRANA - 24 €

*Fettuccini integrali al burro di salvia,  
bolognese alle olive e pomodori essiccati, scaglie di grana*

RISOTTO VÉNÉRÉ AU CITRON DE PAYS, ARTICHAUTS ET  
DEMI-HOMARD JUSTE SAISI, PESTO D'HERBES FRAÎCHES - 29 €

*Risotto Venere al limone, carciofi e la metà di in astice spadellato,  
pesto di erbe fresche*

## Plats / Secondi

MAGRET DE CANETTE RÔTI AU MIEL DE LAVANDE,  
BÂTONNETS DE POLENTA, AMANDES, CRÉMEUX DE PANAIS,  
SAUCE AU POIVRE DE TIMUT - 32 €

*Petto d'anatra rosolato al miele di lavanda, bastoncini di polenta,  
cremoso di pastinaca, salsa al pepe di Timut*

FILET DE BŒUF GRILLÉ,  
FOIE GRAS FRAIS ET CONFIT D'OIGNONS ROUGES,  
GRATIN DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ, SAUCE VELOURS - 36 €

*Filetto di Bue alla griglia, foie gras fresco e cipolla rossa candita,  
gratin di patate tartufate, salsa vellutata*

MIGNON DE VEAU CUIT AU SAUTOIR,  
LÉGUMES RACINES CARAMÉLISÉS,  
GRATIN DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ, PETIT JUS AU CITRON - 29 €

*Filetto di vitello saltato, radici d'ortaggi caramellate,  
gratin di patate tartufate, sugo al limone*

SUPRÊME DE TURBOTIN CUISINÉ AUX HARICOTS COCO,  
OLIVES ET CHORIZO, CRÉMEUX DE PANAIS,  
ESPUMA AUX PIMENTS DOUX - 32 €

*Suprema di Rombo ai fagiolini coco, olive e chorizo,  
cremoso di pastinaca, salsa al peperoncino dolce*

DOS DE LOUP DE MÉDITERRANÉE SUR LE GRILL, GRATIN DE COURGE,  
SAUCE VIERGE AUX OLIVES ET PIGNONS - 31 €

*Filetto di branzino del mediterraneo alla griglia,  
gratin di zucca, salsa vergine alle olive e pinoli*

GROS GAMBAS ET ENCORNETS EN TEMPURA,  
GRATIN DE COURGE, SAUCE AIGRE-DOUCE - 29 €

*Gamberoni e calamari in tempura, gratin di zucca, salsa agro-dolce*

## Desserts / Dolci

TARTE AUX FRAMBOISES - 10 €

*Torta ai lamponi*

FORÊT NOIRE, GLACE VANILLE, AMARENA - 10 €

*Foresta Nera, gelato alla vaniglia, amarena*

TIRAMISU AUX POIRES ET SPÉCULOOS - 10 €

*Tiramisu alle pere e speculoos*

MONT-BLANC AUX MARRONS GLACÉS - 10 €

*Mont-Blanc ai marron glacés*

PANACOTTA AUX FRUITS EXOTIQUES - 10 €

*Panacotta alla frutta esotica*

CUBES DE MANGUE, SORBET COCO - 10 €

*Cubi di mango, sorbeto al coco*

## Starters / Закуски

PEPPERED DUCK FOIE GRAS TERRINE,  
BANYULS REDUCTION, CONFIT QUINCE, RYE FRUIT LOAF - 22 €

*Террин из утиного фуа-гра с перцем, уваренным вином Баньюльс,  
айвой конфи и ржаным хлебом с сухофруктами*

RED LENTIL & QUINOA SALAD WITH PORTOBELLO MUSHROOMS,  
VEGETABLE MEDLEY WITH TRUFFLE OIL, ORGANIC SOFT-BOILED EGG - 21 €

*Салат из коралловой чечевицы и киноа с шампиньонами, жареными и  
сырыми овощами с трюфельным маслом и органическим яйцом всмятку*

BEETROOT-CURED SALMON CUBES, AVOCADO CREAM,  
CRISP VEGETABLES AND YUZU ZEST - 22 €

*Кубики маринованного лосося со свеклой,  
кремом из авокадо и хрустящими овощами с цуккатами из юдзу*

ROMAINE HEARTS, ASPARAGUS TIPS,  
CAESAR DRESSING, CULATELLO, PARMESAN SHAVINGS - 25 €

*Салат-ромен и головки спаржи, соус «Цезарь», ветчина кулателло, стружка пармезана*

HALF LOBSTER ON A MANGO AND THAI BASIL SALAD,  
TOASTED PEANUTS, SWEET AND SOUR SAUCE - 29 €

*Половина омара на салате из манго с тайским базиликом,  
жареным арахисом и кисло-сладким соусом*

## Soups & Pasta / Супы и паста

CHESTNUT VELOUTÉ,  
HEIRLOOM WINTER SQUASH AND HAZELNUT CRUMBLE,  
PAN-FRIED FRESH FOIE GRAS, TRUFFLE BREAD STICK - 20 €

*Суп-пюре из каштанов, крамбл из китайской тыквы с лесными орехами,  
жареное свежее фуа-гра, ломтики хлеба с трюфелями*

OPEN RAVIOLI WITH SHELLFISH,  
CEPS AND GIROLLES, CRAYFISH BISQUE - 28 €

*Большие открытые равиоли с ракообразными,  
несколько белых грибов и лисичек, густой суп из лангустинов*

FRESH TOMATO AND BASIL RIGATONI, STRACCIATELLA - 20 €

*Ригатони со свежими томатами и базиликом, страчателла*

WHOLE WHEAT FETTUCCHINE WITH SAGE BUTTER,  
OLIVE AND SUN-DRIED TOMATO BOLOGNESE SAUCE,  
GRANA PADANO SHAVINGS - 24 €

*Целые феттучини с шалфейным маслом,  
соус «Болоньезе» с оливками и сушеными томатами, стружка сыра грана*

VENERE LEMON RISOTTO, ARTICHOKES, HALF-LOBSTER, HERB PESTO - 29 €

*Ризотто с местным лимоном, артишоками,  
слегка обжаренной половиной омара и соусом песто из свежих трав*

## Main Courses / Основные блюда

ROASTED DUCK BREAST WITH LAVENDER HONEY, POLENTA FRIES,  
ALMONDS, CREAMED PARSNIP, TIMUT PEPPER SAUCE - 32 €

*Запеченное утиное филе с лавандовым медом, палочками поленты,  
миндалем, кремом из пастернака и перечным соусом с перцем Тимю*

GRILLED FILLET OF BEEF, FRESH FOIE GRAS, RED ONION CONFIT,  
TRUFFLED POTATOES GRATIN, VELVET SAUCE - 36 €

*Говяжье филе на гриле, свежее фуа-гра и красный лук конфи,  
картофельный gratin с трюфелями, нежный соус*

SAUTEED VEAL TENDERLOIN, CARAMELISED ROOT VEGETABLES,  
TRUFFLED POTATOES GRATIN, LEMON SAUCE - 29 €

*Филе-миньон из телятины, приготовленное в сотейнике,  
карамелизированные корнеплоды, картофельный gratin с трюфелями,  
подливка с лимоном*

TURBOT SUPREME WITH BORLOTTI BEANS, OLIVES AND CHORIZO,  
CREAMED PARSNIP, SWEET PEPPER FOAM - 32 €

*Сюпрем из тюрбо с белой фасолью, оливками, колбасой chorizo,  
кремом из пастернака и легким муссом со сладким перцем*

GRILLED MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET,  
SQUASH GRATIN, OLIVES AND PINE NUT SAUCE - 31 €

*Спинка средиземноморского сибаса на гриле, gratin из тыквы,  
соус «Верж» с оливками и кедровыми орешками*

TEMPURA KING PRAWNS AND SQUIDS,  
SWEET AND SOUR SAUCE - 29 €

*Большие креветки и кальмары темпура,  
gratin из тыквы, кисло-сладкий соус*

## Dessert / Десерты

RASPBERRY TART - 10 €

*Пирог с малиной*

BLACK FOREST CAKE, VANILLA ICE CREAM, AMARENA CHERRIES - 10 €

*Шварцвальдский торт, ванильное мороженое, вишня*

PEAR AND SPECULOOS TIRAMISU - 10 €

*Тирамису с грушей и печеньем спекулос*

“MONT-BLANC” WITH CANDIED CHESTNUTS - 10 €

*«Монблан» с засахаренными каштанами*

TROPICAL FRUIT PANNA COTTA - 10 €

*Панакота с экзотическими фруктами*

DICED MANGO WITH COCONUT SORBET - 10 €

*Кубики манго, кокосовый сорбет*

## CHAMPAGNES

	Coupe	Bout.
Laurent Perrier "La Cuvée" - Blanc . . . . .	18 €	100 €
Laurent Perrier - Rosé . . . . .		120 €
<b>"R" de Ruinart</b>		
Blanc . . . . .		120 €
Rosé . . . . .		140 €
<b>"Cristal" By Roederer</b>		
Blanc - 2008 . . . . .		450 €
Rosé - 2009 . . . . .		900 €

## VINS BLANCS

*Vini Bianchi - White Wines*

	Bout.
<b>Touraine Chenonceaux - Famille Bougrier</b>	
Vallée de la Loire - 2018 . . . . .	40 €
<b>Sancerre "Grande reserve" - Bourgeois</b>	
Loire - 2019 . . . . .	50 €
<b>Saint-Joseph "Mairlant" - François Villard . . . . .</b>	65 €
Vallée du Rhône - 2015	

## VIN ROSÉ

	Bout.
<b>Château Vaudois</b>	
Provence - 2018 . . . . .	40 €
<b>Domaine des Aspras - Cuvée "Les trois frères" - bio</b>	
Provence - 2019 . . . . .	50 €

## VINS ROUGES

*Vini Rossi, Red Wines*

	Bout.
<b>Château Comtesse du Parc</b>	
Haut Médoc - Bordeaux - 2014 . . . . .	40 €
<b>Le Clos des Cazaux - "Cuvée des Templiers" - Vacqueyras</b>	
Vallée du Rhône - 2016 . . . . .	50 €
<b>Château de Beaupré "Collection du château"</b>	
Coteaux d'Aix - 2017 . . . . .	55 €
<b>Domaine Lafran-Veyrolles</b>	
Bandol - 2015 . . . . .	60 €