



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

Chef Victor Marion imagines, Head Sommelier Fabien Giordano reveals
Lo chef Victor Marion immagina, il capo sommelier Fabien Giordano svela

MONDAY LUNEDÌ

Cordon bleu with Parma ham and aged Comté cheese, French fries
Cordon bleu con prosciutto di Parma e formaggio Comté stagionato, patatine fritte

Bellet Domaine de la Source – Provence (white/bianco) 16 | 85 (75cl)

TUESDAY MARTEDÌ

Homemade lasagne
Lasagne fatte in casa

Rosso Di Montalcino Col d'Orcia - Toscane Italie (red/rosso) 16 | 85 (75cl)

WEDNESDAY MERCOLEDÌ

Fillets of pollock with shellfish and chorizo cream sauce 
Filetto di merluzzo con crostacei e crema di chorizo

Chablis 1^{er} cru Les Butteaux Domaine Servin - Bourgogne (white/bianco)
 24 | 120 (75cl)

THURSDAY GIOVEDÌ

Black pudding with apples, mashed potatoes
Sanguinaccio artigianale con mele, purè di patate

Savigny-les-Beaunes Joseph Drouhin Bourgogne (red/rosso) 24 | 120 (75cl)

FRIDAY VENERDÌ

Trout from the Cian with almonds, basmati rice with citrus fruits and fresh herbs
Trota del Cian alle mandorle, riso basmati agli agrumi, erbe aromatiche fresche

Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois Vallée de la Loire (white/bianco)
 16 | 85 (75cl)

FOR THE LITTLE ONES (UNDER 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI)

Breaded chicken strips *Tranci sottili di pollo croccante*
 or Grilled ground beef patty 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*

SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Savigny-les-Beaunes 24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge

Domaine de la Source 16
Bellet Blanc - BIO

CHAMPAGNE GLASSES FLUT DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut 25
Perrier-Jouët Blason Rosé 30
Perrier-Jouët Blanc de Blancs 35

SIGNATURE COCKTAILS

Mimosa façon Suzette 28
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, caramel syrup flavoured with candied orange peel, orange juice
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, sciroppo di caramello aromatizzato con scorze d'arancia candite, succo d'arancia

Golden Hour 19
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 33
Cured for 30 months, homemade vegetable pickles
Prosciutto di Parma Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto

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

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

Focaccia V 35
Truffle cream and riquette
Focaccia con crema al tartufo e rucola

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

Wagyu beef Bresaola 36
Bresaola di manzo Wagyu

Croque Monsieur with truffle 32
Turkey pastrami, Comté cheese cream
Croque Monsieur al tartufo, pastrami di tacchino, crema al Comté

Gratinated bone marrow 29
Midollo gratinato

APPETIZERS ANTIPASTI

Eggs "Mayo" 1868 with Caviar 39
Crispy little gem lettuce, croutons and chives
Uova "Mayo" al caviale "1868", lattuga sucrina croccante, crostini ed erba cipollina

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

Burgundy Snails 23/41
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails
Lumache alla Bourguignonne con prezzemolo (6 o 12 pzi)

Leeks with vinaigrette V 26
And Gribiche style sauce
Porri con vinaigrette e salsa Gribiche

Homemade Duck Foie Gras 38
Grilled pandoro with dried fruit chutney
Fegato grasso di anatra della casa, pandoro alla griglia e chutney di frutta secca

"Pâté en Croûte" Café de Paris 31
Veal, pork, poultry and pickles
"Pâté en Croûte" Café de Paris, vitello, maiale, pollame e pickles

Riviera-style Lobster Brioche CK 41
Smoked paprika, avocado and lemon
Brioche all'aragosta alla Riviera, paprica affumicata, avocado e limone

Cocktail of Prawns 36
Avocado and grapefruit
Cocktail di gamberi, avocado e pomelos

Caesar Salad with crispy chicken 39
Caesar Salad with prawns 41
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 34
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

Pan-fried foie gras escalope 41
Mushroom fricassee and seasonal fruits
Scaloppina di foie gras saltata in padella, fricassea di funghi e frutta di stagione

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

Bouquet of organic Prawns 30

Soy and ginger mayonnaise

Bouquet di gamberetti bio, maionese di soia e zenzero

6 Perles de Monaco n°2 oysters 42

6 ostriche perle di Monaco n°2

6 Gillardeau n°2 oysters 48

6 ostriche Gillardeau n°2

6 Fines de Claire n°3 oysters 39

6 ostriche Fines de Claire n°3

Scottish salmon tartare 31

Crunchy fennel and Granny Smith apple, yoghurt sauce

Tartare di salmone scozzese, finocchio croccante e mela Granny, salsa allo yogurt

Thinly sliced red tuna 35

With mango, coriander and sesame gomasio condiment

Tonno rosso affettato, condimento di mango, coriandolo e gomasio al sesamo

Smoked herrings with pine nuts 29

Potato salad with mustard seeds

Aringa affumicata con pinoci, insalata di patate con semi di senape

Scallop carpaccio 34

Beetroot and Oxalis condiment

Carpaccio di capesante, condimento di barbabietola e Oxalis, caviale

Selection of raw fish to share 82

And condiments – upon availability

Selezione di pesce crudo da condividere e condimenti – su disponibilità

FISH DISHES PESCI

Roast salmon steak 41

Pumpkin infused with ginger, coconut sauce

Trancio di salmone arrosto, zucca infusa allo zenzero, salsa al cocco

Grenobloise-style Cod 46

Potato fricassee and baby spinach

Merluzzo alla Grenobloise, fricasea di patate novelle e spinaci

Saered scallops 51

Parma ham and creamy cauliflower

Capesante saltate al prosciutto di Parma e crema di cavolfiore

Sole Meunière 84

Steamed potatoes

Sogliola alla mugnaia, patate al vapore

PASTA

Pappardelle Bolognese 37

Porcini mushrooms and stracciatella

Pappardelle alla Bolognese, funghi porcini e stracciatella

Fettuccine with Seasonal Truffle 56

Matured Parmesan cheese

Fettuccine al tartufo di stagione, Parmigiano stagionato

Linguine with clams 41

Linguine alle vongole

Mezza luna, gorgonzola cream 35

Radicchio and walnuts

Mezza luna con crema di gorgonzola, radicchio e noci

SOUPS ZUPPE

"François Blanc" French Onion soup 26

Zuppa di cipolle gratinata "François Blanc"

Homemade Rock fish Soup 33

Rouille sauce, croutons and cheese

Zuppa di pesci di scoglio fatta in casa, salsa rouille, crostini e formaggio

Seasonal squash soup 24

Focaccia croutons and coconut cream

Vellutata di zucca di stagione, crostini di focaccia e crema di cocco

Lentil dahl with mild spices 28

Crispy chips and tofu 

Dahl di lenticchie con spezie dolci, chips croccanti e tofu

GRILL GRIGLIATE

Fillet of beef with salt flower 67

Bearnaise sauce and new potatoes
Filetto di manzo al fior di sale, salsa Béarnaise e patate novelle

Angus Ribeye steak (300g) 72

Bearnaise or chimichurri sauce
Bistecca di manzo Angus, salsa Béarnaise o Chimichurri

Rib of beef (1 kg) 180

Sauce and side dish of your choice
Costata di manzo Charolais (1 kg) salsa e farcitura a scelta

Sole with thyme 84

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

"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY

IL PIATTO D'ECCEZIONE" A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ"

Please ask *Su richiesta*

MEAT DISHES CARNI

Roasted free-range poultry with mushrooms 44

Red Kuri squash and chestnuts, "poulette" sauce
Pollo ruspante arrosto con funghi, zucca e castagne, salsa alla "poulette"

Charolais Beef Tartar 42

Tartare di manzo Charolais, patatine fritte

Café de Paris calf's liver 47

Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce
Fegato di vitello, puré di patate, bacon, salsa al Marsala

Veal Milanese 49

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

Tender pork loin 41

Lentils with cotechino and thyme-infused jus
Lonza di maiale fondente, lenticchie al cotechino e succo infuso al timo

Café de Paris vol-au-vent 55

Sweetbreads, truffled black pudding and baby spinach
Vol au vent "Café de Paris", animelle di vitello, sanguinaccio al tartufo e spinaci novelli

Beef fillet Rossini-style 84

Glazed shallots and potatoes
Filetto di manzo Rossini, scalogni canditi e patate

SIDE DISHES CONTORNI

Steamed Potatoes 13

Patate al vapore

Baby Spinach with garlic 13

Spinacino saltato all'aglio

Mashed Potatoes 13

Puré di patate

French Fries 13

Patine fritte

Green Salad 13

Insalata verde

Basmati Rice 13

Riso basmati

Pan-fried new potatoes, garlic 13

Patatine novelle saltate all'aglio

Mixed vegetables 13

Misto di verdure

Mushrooms and chestnuts fricassee 15

Fricassee di funghi e castagne

Caviar Mashed Potatoes 38

Puré al caviale

Truffle Mashed Potatoes 23

Puré al tartufo

Truffled French Fries 23

Patatine fritte al tartufo

EXTRA TOPPING AGGIUNTE SUL PIATTO

Seasonal truffle 5g 15

Tartufo di stagione 5gr

Caviar 10g 25

Caviale 10gr

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured Cheeses 17

Dried fruit condiment
Assortimento di formaggi, frutta secca

Crêpes Suzette Café de Paris 25

Flamed at your table
Crêpe Suzette Café de Paris preparate flambé davanti a voi

« Fontainebleau » with candied chestnut 14

Blueberry jam
"Fontainebleau" con castagne, marmellata di mirtili

Pear « Belle Hélène » 15

Crunchy chocolate and caramelised almond
Pera Belle Hélène, cioccolato croccante e mandorle caramellate

Seasonal Ice Creams and Sorbets 18

Dried fruit Cantucci
Gelati e sorbetti a scelta con cantucci

Fresh fruit salad 16

Infused with lime and passion fruit
Macedonia di frutta fresca al sapore di agrumi e frutto della passione

Chocolate praline and pecan soft cake 18

With stracciatella ice cream
Torta al cioccolato con pralinato alle noci pecan e gelato alla stracciatella

Vanilla Vacherin with Clementines 16

Meringue and candied citrus peel
Vacherin alla vaniglia e Clementine, meringa con scorze di agrumi canditi

TO SHARE DA CONDIVIDERE

Giant Cookie with chocolate chips, walnut and hazelnut, salted caramel and vanilla ice cream 26

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

Thin apple tart, vanilla ice cream 29

Torta alle mele, gelato alla vaniglia

Seasonal Millefeuille 31

Millefoglie di stagione

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



SCAN ME FOR OUR MENU AND WINE LIST

SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO MENU E LA NOSTRA CARTA DEI VINI

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