



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

SEMAINIER

39

« Le Chef Victor Marion imagine, Le Chef Sommelier Fabien Giordano révèle »

LUNDI

Cordon bleu au jambon de Parme et vieux Comté, pommes frites

Bellet Domaine de la Source – Provence blanc

*Robe jaune citron, nez frais intense, dominé par des notes d'agrumes et de fruits blancs.
Un palais soyeux animé par une belle fraîcheur soutenue*

16 (le verre) | 85 (75cl)

MARDI

Lasagne maison

Rosso Di Montalcino Col d'Orcia - Toscane Italie rouge

Le petit frère du Brunello, il séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise amarena, tanins souples belle harmonie entre structure et élégance

16 (le verre) | 85 (75cl)

MERCREDI

Pavé de lieu aux coquillages et crème de chorizo 

Chablis 1^{er} cru Les Butteaux Domaine Servin - Bourgogne blanc

*Un Chablis de gastronomie, sérieux et précis.
Belle structure mêlant agrumes mûrs, finesse saline et minéralité profonde.*

24 (le verre) | 120 (75cl)

JEUDI

Boudin noir artisanal aux pommes, purée de pommes de terre

Savigny-les-Beaunes Joseph Drouhin - Bourgogne rouge

*Pinot Noir souple, aux notes de mûres sauvages et d'épices douces.
Une belle finesse et subtilement gourmande.*

24 (le verre) | 120 (75cl)

VENDREDI

Truite du Cian aux amandes, riz basmati aux agrumes et herbes fraîches

Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois - Vallée de la Loire blanc

*Sauvignon raffiné aux arômes expressifs de pamplemousse, fleurs blanches et ananas.
Minéralité subtile et une grande ampleur en finale.*

16 (le verre) | 85 (75cl)



SCANNEZ MOI POUR
DÉCOUVRIR NOTRE MENU
ET NOTRE CARTE DES VINS

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

VINS AU VERRE

Savigny-les-Beaunes 24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge

Domaine de la Source 16
Bellet Blanc – BIO

COUPES DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut 25

Perrier-Jouët Blason Rosé 30

Perrier-Jouët Blanc de Blancs 35

COCKTAILS SIGNATURE

Mimosa façon Suzette 28
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, sirop de caramel parfumé aux écorces d'oranges confites, jus d'orange

Golden Hour 19
Passion purée, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de mandarine, Ginger ale

POUR PATIENTER

Jambon de Parme 33
Affiné 30 mois, pickles maison

Panisses croustillantes (6 pcs)  19
Condiment poivrons et romarin

Jambon Bellota Ibérique 43
Condiment aux poivrons grillés

Croque-monsieur à la truffe 32
Pastrami de dinde, crème de Comté

Focaccia moelleuse  35
Crème de truffe et roquette

Barbagiuans à la Monégasque  19
Blettes et Parmesan (10 pcs)

Bresaola de Bœuf Wagyu 36

Os à moelle gratinés 29
Graines de moutarde et pickles

HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868" 39
Sucrine croquante, croûtons et ciboulette

Cœur de Saumon Fumé 34
Crème au raifort, aneth et blinis

Escargots de Bourgogne 23/41
En persillade, 6 ou 12 pcs

Cocktail de Crevettes 36
Avocat et pomelos

Foie Gras de Canard Maison 38
Pandoro grillé et chutney de fruits secs

Escalopes de foie gras poêlées 41
Fricassée de champignons et fruits de saison

Brioche au Homard façon Riviera  41
Paprika fumé, avocat et citron

Salade César Poulet Croustillant 39
Salade César Crevettes 41
Œuf, tomates, romaine, croûtons, Parmesan, sauce à l'anchois

La Belle Salade Niçoise 34
Roquette, laitue, tomate, concombre, artichauts, poivrons, œuf, olives, thon et anchois

Pâté en croûte du Café de Paris 31
Veau, cochon et volaille, pickles et condiments

Poireaux vinaigrette façon gribiche  26

CAVIAR KRISTAL 50g Maison KAVIARI

Grains fermes aux saveurs riches, florales et notes d'amande

Crème et condiments, blinis

250

RAW BAR

Crevettes Bio en Bouquet <i>Mayonnaise soja et gingembre</i>	30	Thon rouge en fines tranches <i>Condiment mangue, coriandre et gomasio sésame</i>	35
6 Huîtres Perles de Monaco n°2 	42	Harengs fumés à la pomme de pin 	29
6 Huîtres Gillardeau n°2 	48	<i>Salade de pomme de terre à la graine de moutarde</i>	
6 Huîtres Fines de Claire n°3 	39	Carpaccio de Saint-Jacques <i>Condiment betterave et Oxalys</i>	34
Saumon d'Ecosse en tartare <i>Fenouil croquant et pomme Granny, sauce yaourt</i>	31	Crudo de partage <i>Sélection de poissons crus, avec condiments, selon arrivage</i>	82

POISSONS

Pavé de saumon rôti <i>Potimarron infusé au gingembre, sauce coco</i>	41
Cabillaud façon grenobloise <i>Fricassée de pommes grenailles et jeunes épinards</i>	46
Noix de Saint Jacques snackées 	51
<i>Parme et Crèmeux de choux fleur</i>	
Sole façon Meunière <i>Pommes vapeur</i>	84

PÂTES

Pappardelle à la Bolognaise <i>Cèpes et stracciatella</i>	37
Fettuccine à la Truffe de Saison 	56
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguine aux Palourdes 	41
Mezza luna à la crème de gorgonzola <i>Raddichio et noix </i>	35

SOUPES

Velouté de courge de saison <i>Croutons de focaccia et crème de coco</i>	24
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	26
Soupe de Poissons de Roche <i>Rouille, croûtons et fromage</i>	33
Dahl de lentilles aux épices douces 	28
<i>Chips croustillantes et tofu laqué</i>	

GRILLADES

Filet de Bœuf à la Fleur de Sel 67
Sauce béarnaise et pommes grenailles

Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus 72
300g — Sauce béarnaise ou chimichurri

Côte de Bœuf maturée 45 jours 180
1kg — Sauce et garniture au choix

Sole à l'Huile de Thym 84
Pommes vapeur

Poulpe de Roche 46
Romarin et ail confit, sauce chimichurri

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

Nous consulter

VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais 42
Pommes frites

Foie de Veau façon Café de Paris 47
Purée de pommes de terre, bacon, sauce au Marsala

La Belle Milanaise 49
Pommes frites et citron

Volaille fermière rôtie aux champignons 44
Potimarron et châtaignes, sauce poulette

Vol au vent "Café de Paris" 55
Ris de veau, boudin truffé et jeunes épinards

Échine de cochon fermier fondante 41
Lentilles au cotechino et jus infusé au thym

Filet bœuf façon "Rossini" 84
Échalotes confites et pommes grenailles

GARNITURES

Pommes Vapeur 13

Jeunes Épinards tombés à l'Ail 13

Purée de Pommes de Terre 13

Pommes Frites 13

Salade Verte 13

Riz Basmati 13

Pommes Grenailles sautées à l'Ail 13

Bouquetière de Légumes 13

Fricassée de champignons et châtaignes 15

Purée au Caviar 38

Purée à la Truffe 23

Frites à la Truffe 23

POUR LES PLUS PETITS (-12 ANS) 25

Aiguillettes de volaille croustillante *ou* Steak haché grillé
ou Cabillaud croustillant *ou* Pâtes au choix

Glace 2 boules *ou* Oursons en guimauve au chocolat *ou* Fruits Frais

SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5g

15

Caviar 10g

25

DESSERTS

Assiette de Fromages Frais et Affinés <i>Condiment aux fruits secs</i>	17
Crêpes Suzette Café de Paris <i>Flambées devant vous</i>	25
Glaces et sorbets de Saison <i>Cantucci aux fruits secs</i>	18
Nage de Fruits Frais <i>Infusée au citron vert et passion</i>	16
Fontainebleau aux marrons glacés <i>Marmelade de myrtilles</i>	14
Moelleux au chocolat praliné pecan <i>Glace stracciatella</i>	18
Poire Belle Hélène <i>Chocolat craquant et amandes caramélisées</i>	15
Vacherin vanille-clémentines <i>Meringue et écorces confites</i>	16

À PARTAGER

Cookie géant <i>Aux pépites de chocolat, noix et noisette, caramel à la fleur de sel, glace vanille</i>	26
Tarte fine aux pommes <i>Glace vanille</i>	29
Millefeuille de saison	31

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CIGARES
ET LAISSEZ-VOUS TENTER PAR
L'ACCORD PARFAIT AVEC UN DIGESTIF

Tarifs en Euro – Taxes et services (15%)

Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE