



WEEKLY | SETTIMANALE

MONDAY TO FRIDAY | DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ – 39€

(Excluding bank holidays and special events) | (Esclusi i giorni festivi e gli eventi speciali)



THE AGREEMENT OF THE NINETEENTH CENTURY

L'ACCORDO DEL DICIANNOVESIMO SECOLO

**Oak-smoked goose foie gras escalopes
Louis XIII cognac, chilled to -20°C**

Served with a stainless steel pipette – Frosted Louis XIII glass – 2 cl served

FOOD AND SPIRITS PAIRING – 290 €

Chef Victor Marion imagines, Head Sommelier Fabien Giordano reveals

*Scaloppine di foie gras d'oca affumicate con legno di quercia
Cognac Louis XIII ghiacciato a -20 °C*

Servito con pipetta in acciaio inossidabile – Bicchieri Louis XIII ghiacciato – 2 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI E LIQUORI – 290 €

Lo chef Victor Marion immagina, il capo sommelier Fabien Giordano svela

Two exceptional houses have responded to each other over time: the Café de Paris, born in 1868 on the Place du Casino in Monte-Carlo, and the Maison Louis XIII, born in 1874 from the visionary gesture of Paul-Émile Rémy Martin. A pairing of new spirits and a world first. The intense, almost syrupy cold of the Louis XIII cuts through the fat and reveals a remarkable aromatic intensity: woody and floral notes, dried and candied fruit, precious spices. A striking contrast, imagined at the Café de Paris for you.

Due case eccezionali si sono confrontate nel tempo: il Café de Paris, nato nel 1868 nella Piazza del Casino a Monte-Carlo, e la Maison Louis XIII, nata nel 1874 dal gesto visionario di Paul-Émile Rémy Martin. Un abbinamento di nuovi distillati e una prima mondiale. Il freddo intenso, quasi sciropposo, del Luigi XIII spezza il grasso del foie gras e rivela un'intensità aromatica notevole: note legnose e floreali, frutta secca e candita, spezie preziose. Un contrasto sorprendente, immaginato per voi al Café de Paris.



SCAN ME FOR OUR MENU
AND WINE LIST

SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO MENU
E LA NOSTRA CARTA DEI VINI

SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Domaine de la Source <i>Bellet Provence blanc 2025 - BIO</i>	16
Saint-Aubin 1 ^{er} cru <i>Combes au Sud blanc 2025</i>	24
Côte Roannaise <i>Domaine des Poithiers Cuvée intégrale rouge 2024</i>	17
Savigny-les-Beaune <i>Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge 2022</i>	24

SIGNATURE COCKTAILS

Golden Hour <i>Passion purée, Pineapple juice, Lime juice, Tangerine syrup, Ginger ale</i>	19
<i>Purea di frutto della passione, succo d'ananas e di lime sciroppo di mandarino, Ginger ale</i>	
Berry's <i>Chambord, prosecco, sparkling water, raspberry coulis, fresh lemon juice</i>	27
<i>Chambord, prosecco, acqua frizzante, concentrato di lampone, succo di limone</i>	

CHAMPAGNE GLASSES FLUT DE CHAMPAGNE

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

WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Monegasque-style barbagjuan  <i>Swiss Chard and Parmesan (10 pces)</i> <i>Barbagjuans alla monegasca</i> <i>Bietola e Parmigiano (10 pz.)</i>	19	Crispy Panisses  <i>Pumpkin and candied lemon condiment</i> <i>Panisse, Condimento alla zucca, limone candito</i>	19
Focaccia with porcini mushrooms  <i>Walnut pesto and parsley-garlic condiment</i> <i>Focaccia ai funghi porcini</i> <i>Pesto di noci e condimento al prezzemolo</i>	32	Pâté en croûte du 'Café de Paris' <i>Poultry, mushrooms and pistachios</i> <i>Pâté in crosta del Café de Paris</i> <i>Pollame, funghi e pistacchi</i>	23

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

APPETIZERS ANTIPASTI

Eggs "Mayo" 1868 with Caviar <i>Crispy little gem lettuce, croutons and chives</i> <i>Uova "Mayo" al caviale "1868"</i> <i>Lattuga sucrina croccante, crostini ed erba cipollina</i>	39	Riviera-style Lobster Brioche <i>Smoked paprika, avocado and lemon</i> <i>Brioche all'aragosta alla Riviera</i> <i>Paprica affumicata, avocado e limone</i>	39
Royal-cut Smoked Salmon <i>Horseradish and dill cream, blinis</i> <i>Cuore di salmone affumicato</i> <i>Crema al rafano, aneto e blinis</i>	36	Caesar Salad with crispy chicken <i>Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan, anchovy dressing</i>	39
Burgundy Snails <i>Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails</i> <i>Lumache alla Bourguignonne</i> <i>Con prezzemolo (6 o 12 pz.)</i>	21/39	Caesar Salad with prawns <i>Insalata César al pollo croccante o ai gamberi</i> <i>Uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe</i>	41
Cocktail of Prawns, Avocado and grapefruit <i>Cocktail di gamberi, Avocado e pomelo</i>	36	Niçoise Salad <i>Rocket, lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes, peppers, egg, olives, tuna and anchovies</i> <i>La bella insalata nizzarda</i> <i>Rucola, lattuga, pomodori, cetrioli, carciofi, peperoni, uova, olive, tonno e acciughe</i>	36
Homemade Duck Foie Gras <i>Toasted panfrutto and seasonal fruit</i> <i>Fegato grasso di anatra della casa</i> <i>Panfrutto alla griglia e frutta di stagione</i>	39	Leeks with 'Gribiche' vinaigrette  <i>Golden croutons</i> <i>Porri con salsa "Gribiche", Crostini dorati</i>	23

RAW BAR

6 Fines de Claire n°3 oysters 	39	Scottish salmon tartare 	35
6 ostriche Fines de Claire n°3		Beetroot, horseradish and dill	
		Tartare di salmone scozzese	
6 Perles de Monaco n°3 oysters 	42	Barbabietola, rafano e aneto	
6 ostriche Perle di Monaco n°3			
6 Gillardeau n°2 oysters 	48	Thinly sliced saku tuna, Pear, verbena & walnuts	36
6 ostriche Gillardeau n°2		Tonno saku a fette sottili, Pera, verbena e noci	
Bouquet of organic Prawns	32	Orange infused seriola ceviche	37
Soy and ginger mayonnaise		Carrot and tumeric	
Bouquet di gamberetti bio, Maionese di soia e zenzero		Ceviche di ricciola infusa all'arancia	
		Carote e curcuma	

CAVIAR Osciètre 50g Maison KAVIARI CAVIALE Osciètre Maison KAVIARI 50g 250
 Very creamy, with a perfect balance between its marine flavours and delicately nutty salty notes
 Molto cremoso, perfetto equilibrio tra i sapori marittimi e le delicate note salate e nocciolate
 Cream and condiments, blinis | Crema e condimenti, frittelle

SOUPS ZUPPE

Cream of Pumpkin and chestnut soup 	24
Crispy focaccia	
Vellutata di zucca e castagne	
Focaccia croccante	
"François Blanc" French Onion soup	26
Zuppa di cipolle gratinata	
"François Blanc"	
Rock fish Soup	33
Rouille sauce, croutons and cheese	
Zuppa di pesce allo scoglio	
Salsa rouille, crostini e formaggio	

PASTA

Paccheri Bolognese, Stracciatella	37
Paccheri alla Bolognese, Stracciatella	
Fusilli with smoked salmon	38
Dill and lemon	
Fusilli con salmone affumicato	
Aneto e limone	
Tender gnocchi 	39
Mushrooms and parmesan cream sauce	
Gnocchi fondenti	
Funghi e crema di Parmigiano	

FISH DISHES PESCI

Sauteed Scottish salmon 	41	Cod Grenoble-style	47
Melt-in-your-mouth pumpkin with ginger and coconut sauce		Spinach and baby potatoes	
Salmone scozzese alla piastra		Merluzzo alla Grenobloise	
Zucca potimarron fondente allo zenzero con salsa al cocco		Spinaci, patate novelle	
Octopus fricassee 	46	Roasted scallops	49
Capper and olives, new potatoes		Tender celery and grapes in verjus	
Fricassee di polpo, Capperi e olive, patate novelle		Capesante arrosto	
		Sedano fondente e uva all'agresto	
		Sole Meunière, Steamed potatoes	94
		Sogliola alla mugnaia, Patate al vapore	

SUPPLEMENTS

Seasonal truffle Tartufo di stagione 5g	19	Caviar Baenki Caviale Baenki 10g Maison Kaviari	26
---	----	---	----

Minimum order per person: 2 starters OR 1 main course
 Consumo minimo a persona: 2 antipasti OPPURE 1 piatto principale

GRILL GRIGLIATE

Fillet of beef with salt flower (200g) 67 <i>Bearnaise sauce and new potatoes</i> <i>Filetto di manzo al fior di sale</i> <i>Salsa Béarnaise e patate novelle</i>	Sole with thyme 94 <i>Steamed potatoes</i> <i>Sogliola all'olio di timo</i> <i>Patate al vapore</i>
Chuck flap Black Angus USA (250g) 72 <i>Bearnaise and new potatoes</i> <i>Costoletta di manzo Black Angus</i> <i>Salsa Béarnaise e patate novelle</i>	Crispy artichokes 29 <i>Melty pumpkin and pomegranate</i> <i>Carciofi croccanti</i> <i>zucca potimarron fondente e melograno</i>

Rib of beef (1kg), Sauce and side dish of your choice 190
Costata di manzo Charolais (1kg), Salsa e farcitura a scelta
(25-minute wait / 25 minuti di attesa)

"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY Please ask 25-minute wait
"IL PIATTO D'ECCEZIONE" A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ Su richiesta 25 minuti di attesa

MEAT DISHES CARNI

Roasted free-range chicken 42 <i>Suprême sauce and seasonal garnish</i> <i>Pollo ruspante arrosto</i> <i>Salsa suprême, contorno autunnale</i>	
Charolais Beef Tartar, French Fries 44 <i>Tartare di manzo Charolais, Patatine fritte</i>	
Café de Paris calf's liver 47 <i>Mashed potatoes bacon, Marsala sauce</i> <i>Fegato di vitello</i> <i>Purè di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	
Veal Milanese 49 <i>French Fries and a wedge of lemon</i> <i>Milanese, Patatine fritte e limone</i>	
Beef cheek parmentier 41 <i>with bone marrow, Sage and orange</i> <i>Sformato di guancia di manzo</i> <i>con midillo, Salvia e arancia</i>	
Pan-fried duck foie gras 47 <i>Candied shallots and grapes, moist panettone</i> <i>Foie gras d'anatra saltato in padella</i> <i>Scalogno confit e uva, panettone soffice</i>	

SIDE DISHES CONTORNI

Porcini mushrooms Fricassee 13 <i>Fricassee di funghi porcini</i>	
Steamed Potatoes <i>Patate al vapore</i> 13	
Baby Spinach with garlic 13 <i>Spinacino saltato all'aglio</i>	
Mashed Potatoes <i>Purea di patate</i> 13	
French Fries <i>Patatine fritte</i> 13	
Green Salad <i>Insalata verde</i> 13	
Basmati Rice <i>Riso basmati</i> 13	
Pan-fried new potatoes, garlic 13 <i>Patatine novelle saltate all'aglio</i>	
Mixed vegetables <i>Misto di verdure</i> 13	
Baenki Caviar Mashed Potatoes 39 <i>Purea al caviale Baenki</i>	
Seasonal Truffle Mashed Potatoes 29 <i>Purea al tartufo di stagione</i>	
Seasonal Truffle French Fries 29 <i>Patatine fritte al tartufo di stagione</i>	

FOR THE LITTLE ONES (UNDER 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI) 30

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*

Syrup of your choice *Sciroppo a scelta*

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured Cheeses, Dried fruit condiment <i>Assortimento di formaggi, Frutta secca</i>	17
Crêpes Suzette Café de Paris, Flamed at your table <i>Crêpe Suzette Café de Paris, Preparata flambé davanti a voi</i>	25
Ice Creams and Sorbets, Dried fruit Cantucci <i>Gelati e sorbetti a scelta, Con cantucci</i>	18
Clafoutis with seasonal fruit, Bourbon vanilla <i>Clafoutis con frutta di stagione, Vaniglia Bourbon</i>	12
Honey and Corsican clementine frozen vacherin, Mascarpone chantilly <i>Vacherin ghiacciato al miele e clementina corsa, Panna montata al mascarpone</i>	18
Roasted pineapple with macadamia nuts, Exotic seasonings <i>Ananas arrosto con noci di macadamia, Succo esotico</i>	15
Grand cru chocolate mousse, Crumble and fleur de sel <i>Mousse al cioccolato Grand Cru, Crumble e fior di sale</i>	14
Piemonte hazelnut praline millefeuille, Passion fruit and lime gel <i>Millefoglie pralinata di nocciole del Piemonte, Gelatina al frutto della passione e lime</i>	17

DESSERTS TO SHARE DOLCI DA CONDIVIDERE

Tarte Tatin served warm, Vanilla ice cream <i>Tarte Tatin servita tiepida, Gelato alla vaniglia</i>	26
--	----

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

When making your order, please let us know about any allergies and/or intolerances you may have
Al momento dell'ordine, vi preghiamo di specificarci le vostre allergie e/o intolleranze

Prices in Euro - Taxes and services (15%) | *Prezzi in Euro - Tasse e servizi (15%)*

 Vegan |  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*