



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



SEMAINIER DU CAFE DE PARIS

DU LUNDI AU VENDREDI – 39 €
(Hors jours fériés et événements spéciaux)



L'ACCORD DU XIXÈME SIÈCLE

**Escalopes de foie gras d'oie fumées au bois de chêne
Cognac Louis XIII givré à -20°C**

Service à la pipette inox – Verre Louis XIII givré – 2 cl servis

ACCORD METS ET SPIRITUEUX – 290 €

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

Deux maisons d'exception se répondent à travers le temps : le Café de Paris, né en 1868 sur la place du Casino de Monte-Carlo, et la Maison Louis XIII, née en 1874 du geste visionnaire de Paul-Émile Rémy Martin. Un accord mets spiritueux inédit et une première mondiale. Le froid intense, presque sirupeux, du Louis XIII vient trancher le gras et révéler une intensité aromatique remarquable : notes boisées, florales, fruits secs et fruits confits, épices précieuses. Un contraste saisissant, imaginé au Café de Paris pour vous.



SCANNEZ MOI POUR
DÉCOUVRIR NOTRE MENU
ET NOTRE CARTE DES VINS

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

VINS AU VERRE

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

COCKTAILS SIGNATURE

Golden Hour	19
<i>Passion purée, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de mandarine, Ginger ale</i>	
Berry's	27
<i>Chambord, prosecco, eau pétillante, coulis de framboise, jus de citron frais</i>	

COUPES DE CHAMPAGNE

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

POUR PATIENTER

Barbagiuans à la Monégasque  19	Panisses croustillantes  19
<i>Blettes et Parmesan (10 pcs)</i>	<i>Condiment courge-citron confit</i>
Focaccia aux cèpes  32	Pâté en croûte du "Café de Paris" 23
<i>Pesto de noix et condiment persillade</i>	<i>Volaille, champignons et pistaches</i>
Jambon de Parme 33	
<i>Affiné 30 mois, pickles maison</i>	

HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868" 39	Brioche au Homard façon Riviera 39
<i>Sucrine croquante, croûtons et ciboulette</i>	<i>Paprika fumé, avocat et citron</i>
Cœur de Saumon Fumé 36	Salade César Poulet Croustillant 39
<i>Crème au raifort, aneth et blinis</i>	Salade César Crevettes 41
Escargots de Bourgogne 21/39	<i>Œuf, tomates, romaine, croûtons, Parmesan, sauce à l'anchois</i>
<i>En persillade, 6 ou 12 pcs</i>	La Belle Salade Niçoise 36
Cocktail de Crevettes 36	<i>Roquette, laitue, tomate, concombre, œuf, artichauts, poivrons, olives, thon et anchois</i>
<i>Avocat et pomelos</i>	Poireaux vinaigrette "Gribiche"  23
Foie Gras de Canard Maison 39	<i>Croûtons dorés</i>
<i>Panfrutto grillé et fruits de saison</i>	

RAW BAR

6 Huîtres Fines de Claire n°3 	39	Crevettes Bio en Bouquet	32
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>		<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>	
6 Huîtres Perles de Monaco n°3 	42	Saumon d'Ecosse en tartare 	35
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>		<i>Betterave, raifort et aneth</i>	
6 Huîtres Gillardeau n°2 	48	Thon saku en fines tranches	36
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>		<i>Poire, verveine et noix</i>	
		Ceviche de sérieole infusé à l'orange	37
		<i>Carottes et curcuma</i>	

CAVIAR Osciète 50g Maison KAVIARI 250
Très onctueux, équilibre parfait entre ses saveurs marines et ses notes salines délicatement noisettées. Crème et condiments, blinis

SOUPES

Velouté de potiron et châtaignes 	24
<i>Focaccia croustillante</i>	
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	26
Soupe de Poissons de Roche	33
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	

PÂTES

Paccheri à la Bolognaise	37
<i>Stracciatella</i>	
Fusilli au saumon fumé	38
<i>Crème d'aneth et citron</i>	
Gnocchis fondants 	39
<i>Champignons et crème de parmesan</i>	

POISSONS

Saumon d'Ecosse à la plancha 	41	Fricassée de poulpe de roche 	46
<i>Potimarron fondant au gingembre, sauce coco</i>		<i>Chistorra, câpres et olives, jeunes pommes de terre</i>	
Cabillaud façon Grenobloise	47	Noix de Saint Jacques rôties	49
<i>Jeunes épinards, pommes grenailles</i>		<i>Céleri fondant et raisins au verjus</i>	
Sole façon Meunière		94	
<i>Pommes vapeur</i>			

SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5g	19	Caviar Baenki 10g Maison Kaviari	26
---------------------	----	----------------------------------	----

Consommation minimale par personne :
 2 entrées OU 1 plat principal

GRILLADES

Filet de Bœuf à la Fleur de Sel 67 <i>200g – Sauce béarnaise, pommes grenailles</i>	Sole à l'Huile de Thym 94 <i>Pommes vapeur</i>
Persillée de bœuf 72 Black Angus USA choice <i>250 g – Sauce Béarnaise ou Chimichurri</i>	Fleurs d'artichauts 29 croustillantes ✱ <i>Potimarron fondant et grenade</i>
Côte de Bœuf maturée 45 jours 190 <i>1kg – Sauce et garniture au choix (25 minutes d'attente)</i>	

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE" Nous consulter (25 minutes d'attente)

VIANDES

Volaille fermière rôtie 42 <i>Sauce suprême, garniture automnale</i>
Tartare de Bœuf Charolais 44 <i>Pommes frites</i>
Foie de Veau façon Café de Paris 47 <i>Purée de pommes de terre, bacon, sauce au Marsala</i>
La Belle Milanaise 49 <i>Pommes frites et citron</i>
Parmentier de joue de bœuf à la moelle 41 <i>Sauge et orange</i>
Foie gras de canard poêlé 47 <i>Échalotes confites et raisins, panettone moelleux</i>

GARNITURES

Fricassée de cèpes 13
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
Purée au Caviar de Baenki 39
Purée à la Truffe de saison 29
Frites à la Truffe de saison 29

POUR LES PLUS PETITS (-12 ANS)

30

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
 Sirop à l'eau au choix

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 <i>Cantucci aux fruits secs</i>	18
Clafoutis aux fruits de saison <i>Vanille bourbon</i>	12
Vacherin glacé miel et clémentine de Corse <i>Chantilly mascarpone</i>	18
Ananas rôti à la noix de macadamia <i>Jus exotique</i>	15
Mousse au chocolat grand cru <i>Crumble et fleur de sel</i>	14
Millefeuille praliné à la noisette du Piémont <i>Gel passion - citron vert</i>	17

DESSERTS À PARTAGER

Tarte Tatin servie tiède <i>Glace vanille</i>	26
---	-----------

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

Lors de votre commande, merci de bien vouloir nous spécifier
vos allergies et/ou intolérances

Tarifs en Euro – Taxes et services (15%)
✿ Végétalien | ♻️ Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande
Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE