



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Savigny-les-Beaune	24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge	
Domaine de la Source	16
Bellet Provence 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

Peachy's	27
Aperol, Prosecco, Amaro Santoni, Cartron peach liqueur, peach purée, sparkling water	
Aperol, Prosecco, Amaro Santoni, liquore alla pesca Cartron, coulis di pesca, acqua frizzante	
Golden Hour	19
Passion purée, Pineapple juice, Lime juice, Tangerine syrup, Ginger ale	
Sciroppo di mandarino, Ginger ale	

WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Monegasque-style barbajuan 	19	Parma ham	33
Swiss Chard and Parmesan (10 pces)		Cured for 30 months, homemade vegetable pickles	
Uova "Mayo" al caviale "1868"		Prosciutto di Parma	
Barbagiuans alla monegasca		Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto	
Bietola e Parmigiano (10)			
Courgette flower fritters 	23	Focaccia with summer truffle	35
Spicy yellow tomato sauce		Stracchino and trumpet courgette	
Frittelle di fiori di zuccina		Focaccia al tartufo estivo	
Salsa piccante al pomodoro giallo		Stracchino e zucchine trombetta	
		Iberian beef charcuterie, Savoury panettone	39
		Salumi di manzo iberico, Panettone salato	

APPETIZERS ANTIPASTI

Eggs "Mayo" 1868 with Caviar	39	Riviera-style Lobster Brioche 	41
Crispy little gem lettuce, croutons and chives		Smoked paprika, avocado and lemon	
Uova "Mayo" al caviale "1868"		Brioche all'aragosta alla Riviera	
Lattuga sucrina croccante, crostini ed erba cipollina		Paprica affumicata, avocado e limone	
Royal-cut Smoked Salmon	36	Caesar Salad with crispy chicken	39
Horseradish and dill cream, blinis		Caesar Salad with prawns	41
Cuore di salmone affumicato		Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons,	
Crema al rafano, aneto e blinis		Parmesan, anchovy dressing	
Burgundy Snails	23/41	Insalata César al pollo croccante o ai gamberi	
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails		Uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano,	
Lumache alla Bourguignonne		salsa di acciughe	
Con prezzemolo (6 o 12 pz.)			
Cocktail of Prawns, Avocado and grapefruit	36	Niçoise Salad	36
Cocktail di gamberi, Avocado e pomelos		Rocket, lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes,	
		peppers, egg, olives, tuna and anchovies	
Homemade Duck Foie Gras	39	La bella insalata nizzarda	
Grilled pandoro with dried fruit chutney		Rucola, lattuga, pomodori, cetrioli, carciofi,	
Fegato grasso di anatra della casa		peperoni, uova, olive, tonno e acciughe	
Pandoro alla griglia e chutney di frutta secca			
Burratina from Puglia 	32	Chilled watermelon 	28
Riviera-style cherry tomatoes and basil		Mint and cucumber, crumbled feta	
Burratina pugliese		Anguria fresca, Menta e cetriolo, feta grattugiata	
Pomodorini alla riviera e basilico			
		Vegetarian quinoa 	29
		Mango and raw vegetables, tangy vinaigrette	
		Quinoa vegetariana	
		Mango e verdure crude, condimento acidulo	

EXCEPTIONAL ROSÉ WINES | GRANDI ROSÉ D'ECCEZIONE

Selected by our Head Sommelier and his team
Selezione del nostro sommelier e del suo team

Garrus – Château d'Esclans
Côtes de Provence Rosé 2021-2022

75cl

300

An exceptional fine-dining rosé. A sparkling, very pale pink. A complex bouquet of hawthorn and white flowers with very subtle toasty notes. Powerful and deep, with excellent balance and a wonderful finish.

Un rosé da gastronomia eccezionale. Colore rosa molto chiaro e brillante. Profumo complesso di biancospino e fiori bianchi con sottilissime note tostate. Potente e profondo, con un ottimo equilibrio e una persistenza straordinaria.

Clos du Temple – Languedoc Cabrières
Gérard Bertrand Rosé 2023

300

An exceptional rosé from the heart of the Languedoc. Its golden-pink hue captivates at first glance, whilst its aromas of white peach and orange blossom promise a rare elegance.

Un rosé d'eccezione nato nel cuore della Linguadoca. Il suo colore oro-rosato affascina al primo sguardo, mentre i suoi aromi di pesca bianca e fiori d'arancio promettono un'eleganza rara.

Étoile – Domaine Ott – Vin de France Rosé 2024

300

The colour is vibrant and luminous, displaying a peach hue with subtle pearlescent highlights. The initial nose is delicately mineral, then opens up to reveal aromas of white peach and citrus. Hints of tarragon lend the wine a touch of freshness. The attack on the palate is uniquely silky.

Il colore è brillante, molto luminoso, con una tonalità pesca dai lievi riflessi perlati. All'olfatto si presenta all'inizio delicatamente minerale, per poi aprirsi su sentori di pesca bianca e agrumi. Le note di dragoncello conferiscono all'insieme un tocco di freschezza. L'attacco al palato è di una setosità unica.

281 – Château Minuty
Côtes de Provence Rosé 2024-2025

150

The colour is clear and brilliant, pale in hue with pearlescent highlights. The nose is expressive, elegant and complex, opening with aromas of exotic fruits and flowers. On the palate, it is rich and aromatic, distinguished by a salty minerality. The attack is lively, driven by a lovely tension, offering length and a fine balance on the finish.

Il colore è limpido e brillante, di tonalità chiara con riflessi madreperla. All'olfatto è espressivo, elegante e complesso, con note di frutta esotica e sentori floreali. Al palato è goloso e aromatico, caratterizzato da una mineralità salina. L'attacco è vivace, sostenuto da una bella tensione, con un finale lungo e ben equilibrato.

Château Simone
Palette Jean François Rougier Rosé 2025

190

The palate captivates with its richness and precision. From the very first sip, there is a lively acidity of red berries such as Gariguette strawberries, redcurrants and wild raspberries, underpinned by a crisp freshness. The texture is full-bodied and develops with confidence. Very quickly, the wine reveals a depth that is unexpected for a rosé.

Al palato seduce per la sua densità e precisione. Fin dall'attacco si percepisce la vivace acidità dei piccoli frutti rossi come la fragola Gariguette, il ribes rosso e il lampone selvatico, sostenuti da una freschezza ben definita. La consistenza è ampia e si afferma con sicurezza. Ben presto il vino rivela una profondità inaspettata per un rosato.

Pétra - Domaine Hauvette
Les Baux de Provence - Domaine Hauvette Rosé 2024

190

Pétra, one of France's finest rosés – but is it really a rosé? Its orange hue and partial ageing in egg-shaped vessels have earned it the praise of enthusiasts of terroir-driven rosés, with noble dry extracts and perfect harmony in this blend of Cinsault, Grenache and Syrah

Pétra, uno dei migliori rosati di Francia, ma si tratta davvero di un rosato? Il suo colore aranciato e l'affinamento parziale in vasche a forma di uovo gli valgono le lodi degli appassionati di rosati di terroir, con un'elevata concentrazione di sostanze secche e un equilibrio perfetto in un blend di Cinsault, Grenache e Syrah.



**SCAN ME FOR OUR MENU
AND WINE LIST**

**SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO MENU
E LA NOSTRA CARTA DEI VINI**

RAW BAR

6 Perles de Monaco n°3 oysters 	42	Thinly sliced saku tuna	39
6 ostriche perle di Monaco n°3		Tangy piperade and raspberries	
6 Gillardeau n°2 oysters 	48	Tonno saku a fette sottili	
6 ostriche Gillardeau n°2		Piperade acidula e lamponi	
6 Fines de Claire n°3 oysters 	39	Seriola ceviche with basil	37
6 ostriche Fines de Claire n°3		Capers and tomatoes	
Bouquet of organic Prawns	32	Ceviche di ricciola al basilico	
Soy and ginger mayonnaise		Capperi e pomodori	
Bouquet di gamberetti bio		Scottish salmon tartare 	35
Maionese di soia e zenzero		Pineapple, coconut and coriander	
		Tartare di salmone scozzese	
		Ananas, cocco e coriandolo	

FISH DISHES PESCI

Sauteed Scottish salmon 	43
Coconut sauce and trumpet courgettes	
Salmone scozzese alla piastra	
Salsa al cocco e zucchine trombetta	
Sauteed tuna steak à la Norma	46
Eggplant and lemon condiment	
Tonno saltato alla norma	
Melanzane e condimento al limone	
Sea bass 	59
Virgin sauce with Taggiasca olives	
Branzino, Salsa alle olive taggiasche e olio evo	
Roasted prawns	68
Tartare sauce, artichokes, sucrine lettuce	
Gamberoni arrostiti	
Salsa tartara, carciofi, lattuga sucrine	
Sole Meunière, Steamed potatoes	94
Sogliola alla mugnaia, Patate al vapore	

PASTA

Paccheri Bolognese	37
Porcini mushrooms and stracciatella	
Pappardelle alla Bolognese	
Funghi porcini e stracciatella	
Fusilli with prawns and octopus	41
Spiced yellow tomatoes and basil	
Fusilli con gamberetti e polpo	
Pomodori gialli speziati al basilico	
Burrata and Summer truffle ravioli 	51
Artichokes, rocket salad	
Ravioli alla burrata e tartufo estivo	
Carciofi e rucola	

SOUPS ZUPPE

Homemade Rock fish Soupe	33	"François Blanc" French Onion soup	26
Rouille sauce, croutons and cheese		Zuppa di cipolle gratinata "François Blanc"	
Zuppa di pesce allo scoglio fatta in casa			
Salsa rouille, crostini e formaggio		Chilled tomato soup 	23
		Crispy focaccia	
		Zuppa di pomodoro fredda, Focaccia croccante	

CAVIAR Osciète 50g Maison KAVIARI 250

Very creamy, with a perfect balance between its marine flavours and delicately nutty salty notes - Cream and condiments, blinis
 CAVIALE Osciète - Maison KAVIARI 50g
 Molyo cremoso, perfetto equilibrio tra i sapori marini e le delicate note salate e nocciolate - Crema e condimenti, frittelle

SUPPLEMENTS

Seasonal truffle Tartufo di stagione 5g	15	Caviar Baenki Caviale Baenki 10g Maison Kaviari	25
---	----	---	----

GRILL GRIGLIATE

Fillet of beef with salt flower (200g) <i>Bearnaise sauce and new potatoes</i> Filetto di manzo al fior di sale <i>Salsa Béarnaise e patate novelle</i>	67	Sole with thyme, Steamed potatoes <i>Sogliola all'olio di timo, Patate al vapore</i>	94
Angus Ribeye steak (300g) <i>Bearnaise and new potatoes</i> Bistecca di manzo Angus <i>Salsa Béarnaise e patate novelle</i>	72	Octopus <i>Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce</i> Polpo, Rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri	46
Rib of beef (1kg) <i>Sauce and side dish of your choice</i> Costata di manzo Charolais (1kg) <i>Salsa e farcitura a scelta</i> <i>(25-minute wait / 25 minuti di attesa)</i>	190	Crispy artichokes  <i>Sauce vierge and courgettes</i> Fiori di carciofi croccanti <i>Salsa vierge e zucchine</i>	31

"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

Charolais Beef Tartar, French Fries <i>Tartare di manzo Charolais, Patatine fritte</i>	44
Café de Paris calf's liver <i>Mashed potatoes bacon, Marsala sauce</i> Fegato di vitello <i>Puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>	47
Veal Milanese <i>French Fries and a wedge of lemon</i> Milanese, Patatine fritte e limone	49
Chicken Colombo <i>Creole rice with orange and coriander</i> Pollo alle spezie colombo <i>Riso creolo all'arancia e coriandolo</i>	42
Angus beef ribs <i>Barbecue sauce and sauteed potatoes</i> Costine di manzo, Salsa barbecue, patate novelle	51
Confit shoulder of lamb to share <i>Full-bodied savory sauce</i> Spalla di agnello confit da condividere <i>Sugo corposo alla santoreggia</i> <i>(25-minute wait / 25 minuti di attesa)</i>	140

SIDE DISHES CONTORNI

Mashed courgettes <i>Purea di zucchine</i>	13
Steamed Potatoes <i>Patate al vapore</i>	13
Baby Spinach with garlic <i>Spinacino saltato all'aglio</i>	13
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 <i>Patatine novelle saltate all'aglio</i>	13
Mixed vegetables <i>Misto di verdure</i>	13
Baenki Caviar Mashed Potatoes <i>Purea al caviale Baenki</i>	39
Seasonal Truffle Mashed Potatoes <i>Purea al tartufo di stagione</i>	23
Seasonal Truffle French Fries <i>Patatine fritte al tartufo di stagione</i>	23

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*

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

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured Cheeses, Dried fruit condiment <i>Assortimento di formaggi, Frutta secca</i>	17
Mango and lime clafoutis, Passion fruit jelly <i>Clafoutis al mango e lime, Gelatina al frutto della passione</i>	12
Seasonal frozen fruit, Condiment <i>Frutto ghiacciato di stagione, Condimento</i>	14
Profiterole-style éclair, Chocolate sauce and slivered almonds <i>"Eclair Profiterole", Salsa al cioccolato e scaglie di mandorle</i>	18
Crêpes Suzette Café de Paris, Flamed at your table <i>Crêpe Suzette Café de Paris, Preparata flambé davanti a voi</i>	25
Orange blossom Tropézienne, Red fruit topping <i>Tropézienne alla fior d'arancio, Salsa di frutti rossi</i>	12
Seasonal Ice Creams and Sorbets, Dried fruit Cantucci <i>Gelati e sorbetti a scelta, Con cantucci</i>	18

DESSERTS TO SHARE DOLCI DA CONDIVIDERE

Raspberry and pistachio cookies, Pistachio praline, fresh raspberries <i>Cookie ai lamponi e pistacchi, Pralinato al pistacchio, lamponi freschi</i>	26
Plate of watermelon with red berries <i>Piatto di anguria con frutti di bosco</i>	24
Amaretto tiramisu <i>Tiramisù all'amaretto</i>	28
"Prince Albert" millefeuille with red berries <i>Millefoglie "Prince Albert" ai frutti rossi</i>	31

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%)*

🌿 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*