



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

VINS AU VERRE

Savigny-les-Beaune 24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge

Domaine de la Source 16
Bellet Provence blanc - BIO

COUPES DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut 25

Perrier-Jouët Blason Rosé 30

Perrier-Jouët Blanc de Blancs 35

COCKTAILS SIGNATURE

Peachy's 27
Aperol, Prosecco, Amaro Santoni, Liqueur de pêche cartron, coulis de pêche, eau pétillante

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

POUR PATIENTER

Barbagiuans à la Monégasque  19 **Focaccia à la truffe d'été** 35
Blettes et Parmesan (10 pcs) *Stracchino, courgettes trompettes*

Beignets de fleurs de courgette  23 **Charcuterie de bœuf ibérique** 39
Condiment tomate jaune épicé *Panettone salé*

Jambon de Parme 33
Affiné 30 mois, pickles maison

HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868" 39 **Brioche au Homard façon Riviera**  41
Sucrine croquante, croûtons et ciboulette *Paprika fumé, avocat et citron*

Cœur de Saumon Fumé 36 **Salade César Poulet Croustillant** 39
Crème au raifort, aneth et blinis **Salade César Crevettes** 41

Escargots de Bourgogne 23/41 *Œuf, tomates, romaine, croûtons, Parmesan, sauce à l'anchois*
En persillade, 6 ou 12 pcs

Cocktail de Crevettes 36 **La Belle Salade Niçoise** 36
Avocat et pomelos *Roquette, laitue, tomate, concombre, œuf, artichauts, poivrons, olives, thon et anchois*

Foie Gras de Canard Maison 39 **Pastèque rafraichie**  28
Pandoro grillé et chutney de fruits secs *Menthe et concombre, feta râpée*

Burratina des Pouilles  32 **Quinoa végétal**  29
Tomates cerises façon Riviera et basilic *Mangue et crudités, vinaigrette acidulée*

LES GRANDS ROSÉS D'EXCEPTION

Sélection de notre Chef sommelier et de son équipe

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

75cl

300

Un rosé de gastronomie exceptionnel. Rose très pâle étincelant. Complexe d'arômes d'aubépine et de fleurs blanches avec de très subtiles notes toastées. Puissant et profond, un très bel équilibre et une longueur formidable.

Clos du Temple – Languedoc Cabrières
Gérard Bertrand Rosé 2023

300

Un rosé d'exception né au cœur du Languedoc. Sa robe or-rose captive au premier regard, ses arômes de pêche blanche et de fleur d'oranger promettent une élégance rare.

Étoile – Domaine Ott – Vin de France Rosé 2024

300

La robe est éclatante, très lumineuse, arborant une teinte pêche aux légers reflets nacrés. Le premier nez est délicatement minéral, puis s'ouvre sur des parfums de pêche blanche et d'agrumes. Des notes d'estragon apportent à l'ensemble une touche de fraîcheur. L'attaque en bouche est d'un soyeux unique.

281 – Château Minuty
Côtes de Provence Rosé 2024-2025

150

La robe est limpide et brillante, la teinte est pâle avec des reflets de couleur nacre. Le nez, expressif, élégant et complexe, s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques et floraux. La bouche, gourmande et aromatique, se distingue par une minéralité saline. L'attaque est vive, portée par une belle tension, offrant de la longueur et un bel équilibre en finale.

Château Simone
Palette Jean François Rougier Rosé 2025

190

La bouche séduit par sa densité et sa précision. Dès l'attaque, on retrouve l'éclat acidulé de petits fruits rouges comme la fraise gariguette, la groseille et la framboise sauvage, portés par une fraîcheur ciselée. La texture est ample et s'installe avec aplomb. Très vite, le vin déploie une profondeur inattendue pour un rosé.

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

190

Pétra, l'un des meilleurs rosés de France, mais est-ce un rosé ? Sa couleur orange et son élevage en partie en œufs lui valent les vives des amateurs de rosés de terroir, des extraits secs nobles et une harmonie parfaite pour un assemblage cinsault, grenache et syrah.



SCANNEZ MOI POUR
DÉCOUVRIR NOTRE MENU
ET NOTRE CARTE DES VINS

RAW BAR

6 Huîtres Perles de Monaco n°3  42	Crevettes Bio en Bouquet 32
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>	<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>
6 Huîtres Gillardeau n°2  48	Thon saku en fines tranches 39
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>	<i>Piperade acidulée et framboises</i>
6 Huîtres Fines de Claire n°3  39	Ceviche de sérieole au basilic 37
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>	<i>Câpres et tomates cerises</i>
	Saumon d'Ecosse en tartare  35
	<i>Ananas, coco et coriandre</i>

POISSONS

Saumon d'Ecosse à la plancha  43
<i>Sauce coco et courgettes trompettes</i>
Pavé de thon snacké à la norma 46
<i>Aubergines et condiment citron</i>
Bar "Papillon"  59
<i>Sauce vierge aux olives taggiasche</i>
Belles gambas rôties 68
<i>Sauce tartare, artichauts, sucrine</i>
Sole façon Meunière 94
<i>Pommes vapeur</i>

PÂTES

Paccheri à la Bolognaise 37
<i>Cèpes et stracciatella</i>
Fusilli aux crevettes et poulpe 41
<i>Tomates jaunes épicées au basilic</i>
Ravioli burrata et truffe d'été  51
<i>Artichauts, riquette</i>

SOUPES

Soupe de Poissons de Roche 33	Soupe de tomate glacée  23
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	<i>Focaccia croustillante</i>
Gratinée à l'Oignon "François Blanc" 26	

CAVIAR Oscietre 50g Maison KAVIARI 250

Très onctueux, équilibre parfait entre ses saveurs marines et ses notes salines délicatement noisettées.
Crème et condiments, blinis

SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5g 15	Caviar Baenki 10g Maison Kaviari 25
------------------------	-------------------------------------

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>
Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus 72 <i>300g – Sauce béarnaise, pommes grenailles</i>	Poulpe de Roche 46 <i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>
Côte de Bœuf maturée 45 jours 190 <i>1kg – Sauce et garniture au choix (25 minutes d'attente)</i>	Fleurs d'artichauts croustillantes V 31 <i>Sauce vierge et courgettes</i>

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

VIANDES

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>
Volaille aux épices colombo 42 <i>Riz créole "orange et coriandre"</i>
Ribs de bœuf Angus 51 <i>Sauce barbecue, cocotte de pommes grenailles</i>
Épaule d'agneau confite à partager 140 <i>Jus corsé à la sarriette (25 minutes d'attente)</i>

GARNITURES

Écrasé de courgettes 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 23
Frites à la Truffe de saison 23

POUR LES PLUS PETITS (-12 ANS) 30

Aiguillettes de volaille crouillante *ou* Steak haché grillé
ou Cabillaud crouillant *ou* Pâtes au choix
Glace 2 boules *ou* Oursons en guimauve au chocolat *ou* Fruits Frais
Sirop à l'eau au choix

Consommations minimales par personne :
2 entrées OU 1 plat principal

DESSERTS

Assiette de Fromages Frais et Affinés <i>Condiment aux fruits secs</i>	17
Clafoutis mangue-citron vert <i>Gelée passion</i>	12
Fruit givré du moment <i>Condiment</i>	14
"Éclair façon profiterole" <i>Sauce chocolat et éclats d'amandes</i>	18
Crêpes Suzette Café de Paris <i>Flambées devant vous</i>	25
Tropézienne à la fleur d'oranger <i>Coulis de fruits rouges</i>	12
Glaces et sorbets de Saison <i>Cantucci aux fruits secs</i>	18

DESSERTS À PARTAGER

Cookies framboises, pistaches <i>Praliné pistaches, framboises fraîches</i>	26
Assiette de pastèque aux fruits rouges	24
Tiramisu à l'amaretto	28
Millefeuille Prince Albert aux fruits rouges	31

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%)

✓ Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE