



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

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) V 19
Condiment poivrons et romarin

Jambon Bellota Ibérique 43
Condiment aux poivrons grillés

Bresaola de Bœuf Wagyu 36

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

Focaccia moelleuse V 35
Crème de truffe et roquette

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

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

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

Poireaux vinaigrette façon gribiche V 26

Brioche au Homard façon Riviera OK 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

CAVIAR KRISTAL 50g Maison KAVIARI 250

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

« 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

RAW BAR

Crevettes Bio en Bouquet	30	Thon rouge en fines tranches	35
<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>		<i>Condiment mangue, coriandre et gomasio sésame</i>	
6 Huîtres Perles de Monaco n°2 	42	Carpaccio de Saint-Jacques	34
6 Huîtres Gillardeau n°2 	48	<i>Condiment betterave et Oxalys</i>	
6 Huîtres Fines de Claire n°3 	39	Crudo de partage	82
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>		<i>Sélection de poissons crus, avec condiments, selon arrivage</i>	

POISSONS

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

PÂTES

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

SOUPES

Velouté de courge de saison	24
<i>Croutons de focaccia et crème de coco</i>	
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	26
Soupe de Poissons de Roche	33
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	

GRILLADES

Filet de Bœuf à la Fleur de Sel	67	Sole à l'Huile de Thym	84
<i>Sauce béarnaise et pommes grenailles</i>		<i>Pommes vapeur</i>	
Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus	72	Poulpe de Roche	46
<i>300g – Sauce béarnaise ou chimichurri</i>		<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>	
Côte de Bœuf maturée 45 jours	180		
<i>1kg – Sauce et garniture au choix</i>			

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

Nous consulter

VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais	42
<i>Pommes frites</i>	
La Belle Milanaise	49
<i>Pommes frites et citron</i>	
Volaille fermière rôtie aux champignons	44
<i>Potimarron et châtaignes, sauce poulette</i>	
Vol au vent «Café de Paris»	55
<i>Ris de veau, boudin truffé et jeunes épinards</i>	
Filet bœuf façon «Rossini»	84
<i>Échalotes confites et pommes grenailles</i>	

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	17
<i>Condiment aux fruits secs</i>	
Crêpes Suzette Café de Paris	25
<i>Flambées devant vous</i>	
Glaces et sorbets de Saison	18
<i>Cantucci aux fruits secs</i>	
Nage de Fruits Frais	16
<i>Infusée au citron vert et passion</i>	

À PARTAGER

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