



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

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)  19
Condiment poivrons et romarin

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

Beignets de fleurs de courgette  21
Ketchup de poivrons

Pinsa comme un « Garlic Bread » 31
Mortadelle, pistaches et stracciatella

Saucisson Finocchiona 26
Fenouil et focaccia moelleuse

Eclats de Parmesan,
poivrons confits et olives vertes  29

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

Cocktail de Crevettes 36
Avocat et pomelos

Foie Gras de Canard Maison 38
Pandoro grillé et chutney de fruits secs

Burratina des Pouilles
aux sucs de tomates  31
Quinoa gourmand aux herbes câpres et olives

Brioche au Homard façon Riviera  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, œuf
artichauts, poivrons, olives, thon et anchois*

Œufs "bio" parfaits 26
Petits pois à la française, lard croustillant

Asperges vertes de Provence
aux agrumes  29
Crèmeux au safran

SEMAINIER

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

LUNDI

Magret de canard aux olives, polenta crémeuse 39

Savigny-les-Beaune - Joseph Drouhin - Bourgogne 2021 (rouge)

Pinot noir souple, aux notes de fruits sauvages. Une belle finesse gustative.

24 (le verre)

MARDI

Linguine aux palourdes  39

Sainte Marguerite Cuvée Fantastique - Côtes de Provence 2024 (blanc)

Offre des arômes délicats de fleurs blanches, nectarine et d'écorces d'orange.

Une texture fraîche et gourmande.

16 (le verre)

MERCREDI

Salade Landaise, œuf mollet et croutons à l'ail 39

Clos Saint-Joseph Villars-sur-Var - Côtes de Provence 2024 (rouge)

Nez de garrigues et de mûres sauvages. Une bouche souple et sapide. Grande finesse.

17 (le verre)

JEUDI

Onglet de bœuf grillé, sauce au poivre, pommes frites 39

Barbera La Matta Gianni Gagliardo - Piémont Italie 2021 (rouge)

Nez de fruits rouges confiturés et une bouche élégante, suave une finale pleine de finesse.

18 (le verre)

VENDREDI

Brandade de cabillaud aux agrumes 39

Bellet Domaine de la Source - Famille Dalmasso Provence 2024 (blanc)

Nez frais intense, dominé par des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

Une bouche fraîche et soutenue.

16 (le verre)



SCANNEZ MOI POUR
DÉCOUVRIR NOTRE MENU
ET NOTRE CARTE DES VINS

RAW BAR

Crevettes Bio en Bouquet <i>Mayonnaise soja et gingembre</i>	30	Thon rouge mariné <i>Anchoïade et avocat</i>	35
6 Huîtres Perles de Monaco n°3 	42	Ceviche de sérieole aux parfums exotiques <i>Lait coco - hibiscus</i>	31
6 Huîtres Gillardeau n°2 	48	Saumon d'Ecosse en tartare <i>Condiment rhubarbe et oxalys</i>	33
6 Huîtres Fines de Claire n°3 	39	Crudo de partage <i>Sélection de poissons crus, avec condiments, selon arrivage</i>	82

POISSONS

Cabillaud façon grenobloise <i>Fricassée de pommes grenailles et jeunes épinards</i>	46
Sole façon Meunière <i>Pommes vapeur</i>	84
Saumon d'Ecosse 	42
Bar "Papillon" façon Riviera 	59

PÂTES

Pappardelle à la Bolognaise <i>Cèpes et stracciatella</i>	37
Gratin de maccheroncini aux morilles <i>Parmesan, jus corsé</i>	59
Paccheri aux fruits de mer <i>Tomates, ail et persil</i>	41
Cappelletti géants aux asperges 	35
<i>Citron et ricotta à la menthe</i>	

SOUPE

Soupe de Poissons de Roche <i>Rouille, croûtons et fromage</i>	33	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 <i>Maison Kaviari</i>	25
---------------------	----	--	----

GRILLADES

Filet de Bœuf à la Fleur de Sel 67 <i>200g — Sauce béarnaise, pommes grenailles</i>	Sole à l'Huile de Thym 84 <i>Pommes vapeur</i>
Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus 72 <i>300g — Sauce béarnaise ou chimichurri</i>	Poulpe de Roche 46 <i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>
Côte de Bœuf maturée 45 jours 180 <i>1kg — Sauce et garniture au choix</i>	Brocoletti grillés au sésame 29 <i>Tofu aux épices et chou kale croustillant</i>

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

Nous consulter

VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais 42 <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 fermière rôtie à la crème de morilles 46 <i>Pommes grenailles</i>	
Vol au vent «Café de Paris» 55 <i>Ris de veau, asperges, jeunes épinards, sauce suprême</i>	
Epaule d'agneau confite à partager 130 <i>Jus corsé à la sarriette</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	
Purée au Caviar de Baenki 38	
Purée à la Truffe de saison 23	
Frites à la Truffe de saison 23	

POUR LES PLUS PETITS (-12 ANS)

30

Aiguillettes de volaille croustillante *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

DESSERTS

Assiette de Fromages Frais et Affinés	17
<i>Condiment aux fruits secs</i>	
Tarte soufflée au chocolat, praliné noisettes	16
<i>Glace vanille</i>	
Religieuse au café grillé	16
<i>Crème anglaise</i>	
Ile flottante	16
<i>Crème anglaise, amandes caramélisées</i>	
Crêpes Suzette Café de Paris	25
<i>Flambées devant vous</i>	
Fraises du pays au naturel	18
<i>Crème onctueuse vanillée et citron</i>	
Nage de Fruits Frais	16
<i>Infusée au citron vert et passion</i>	
Glaces et sorbets de Saison	18
<i>Cantucci aux fruits secs</i>	

DESSERTS À PARTAGER

Cookies framboises, pistaches	26
<i>Praliné pistaches, framboises fraîches</i>	
Baba au rhum et sa crème fouettée vanille	29
<i>Fruits confits</i>	
Millefeuille Prince Albert aux fruits rouges	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