



ENTRÉES

Panier de crudités & dips	✓ ①	32
Guacamole et tortilla chips	✓ 🌶️ ①	19
Ceviche de sériole	✓	38
Sashimi de thon, sauce ponzu	🌶️ ①	39
Carpaccio de poulpe, piment jalapanos, vinaigrette fruits de la passion	①	36
Fritto de crevettes, gaspacho de melon spicy, écrasé d'avocats	🌶️ ①	34
Wrap de homard		46
Tempura de courgettes et aubergines, sauce Tzatziki	①	24
Huîtres Giardeau (6 pièces), condiments exotique	①	42
Effeillé de cabillaud, sucrose rôtie, espuma d'anchois	①	32
Empanadas	🌶️ ①	24
Aubergine rôtie & écrasé d'avocat, sauce fumée	✓ 🌶️ ①	25
Quesadillas, sauce pico de gallo	✓	24
Salade exotique	✓ ①	25
Salade de tomate et avocat	✓ ①	23
Entrée du jour		27

METS D'EXCEPTION

Gambas géante marinée, aguachile rouge	①	85
Caviar dauricus platinum (50 gr)		195
Jambon ibérique bellota "Joselito" 48 mois (75 gr)		115
Tataki de bœuf Wagyu (100 gr), burrata truffée	①	69

SPAGHETTI

Langouste (350 gr)		98
Tomate et basilic	✓	25

JOSPER GRILL

Agneau (3 côtelettes)*	①	42
Ribs de cochon, noix du Brésil, sauce barbecue (800 gr)*		69
Poulet "adobo"*	🌶️ ①	34

POISSONS DE PÊCHE & VIANDES DU JOUR

Tarifs sur ardoise, vente au poids

Poissons selon arrivage

Loup, turbot, daurade, Saint Pierre, langoustine, langouste, homard, king crabe, ...

Cuissons

Grillé, à la ligère, cuit au four

VianDES selon arrivage

Ribeye wagyu, côte de veau, tomahawk, pluma ibérique, ...

Sauces

Chimichurri, pico de gallo, adobo, molho apimentado

ACCOMPAGNEMENTS

✓ ①

12

Frites de patates douces, soupe de maïs, riz furikake, légumes fumés au Josper

* plats suggérés avec un accompagnement en supplément

DESSERTS

Coco givrée	✓ ①	18
Roulés au chocolat	✓	16
Ananas rôti & flambé, glace vanille	✓	20
Plateau découverte des desserts de La Vigie, fruits & guimauves	✓	55
Pastèque menthe, éclats de meringue	①	25
Fruits exotiques	✓ ①	36
Sorbets & glaces maison (3 parfums)	✓ ①	16

STARTERS

Fresh vegetables composition & dips	✓ ④	32
Guacamole et tortilla chips	✓ 🌶️ ④	19
Amberjack ceviche	✓	38
Tuna sashimi, ponzu sauce	🌶️ ④	39
Octopus carpaccio, jalapenos, passion fruit vinaigrette	④	36
Shrimp fritto, spicy melon gazpacho, avocado crush	🌶️ ④	34
Lobster wrap		46
Zucchini and eggplants in tempura, tzatziki sauce	④	24
Gilardeau oysters (6 pieces), exotic condiments	④	42
Cod "effeuillé", roasted sucrine, anchovy espuma	④	32
Empanadas	🌶️ ④	24
Roasted eggplant, smashed avocado, smoked sauce	✓ 🌶️ ④	25
Quesadillas, pico de gallo sauce	✓	24
Exotic salad	✓ ④	25
Tomato & avocado salad	✓ ④	23
Special of the day		27

DELICACIES

Marinated giant King prawn, red aguachile	④	85
Dauricus platinum Caviar (50g)		195
Iberian bellota ham "Joselito" 48 months (75g)		115
Wagyu beef tataki (100g), truffled burrata	④	69

SPAGHETTI

Spiny lobster (350g)		98
Tomatoes and basil	✓	25

JOSPER GRILL

Lamb (3 cutlets)*	④	42
Pork ribs, Brazil nuts, barbecue sauce (800g)*		69
"Adobo" Chicken*	🌶️ ④	34

FISH AND MEAT OF THE DAY

Rates on chalkboard, sale by weight

Fresh catch

Seabass, turbot, sea bream, John Dory, crayfish, lobster, king crab, ...

Cooking

Grilled, Liguria style, baked

Meat according to market

Ribeye wagyu beef, veal chop, tomahawk, Iberian pluma, ...

Sauces

Chimichurri, pico de gallo, adobo, molho apimentado

SIDE DISHES

Sweet potatoes french fries, corn soup, rice with furikake, Josper smoked vegetables	✓ ④	12
--	-----	----

* dishes suggested with an additional side

DESSERTS

Frosted coconut	✓ ④	18
Chocolate rolls	✓	16
Roasted pineapple, vanilla ice cream	✓	20
La Vigie desserts platter, fruits, marshmallow	✓	55
Watermelon mint, meringue chips	④	25
Exotic fruits	✓ ④	36
Home-made sherbets and ice cream (3 flavors)	✓ ④	16



④ Gluten free | ✓ Vegetarian | 🌶️ Spicy | ④ Nuts | Net prices in Euros | Taxes and service included

MONTE-CARLO BEACH • T. +377 98 06 52 52

LAVIGIEMONTECARLO.COM | @MONTECARLOBEACH | MONTECARLOSBM.COM | #MYMONTECARLO

MONTE
CARLO
BEACH