



ENTRÉES

Panier de crudités & dips V ①	29
Panier de crudités XXL & dips V ①	75
Guacamole et tortilla chips V ①	18
Ceviche de sériole ①	36
Sashimi de thon, sauce ponzu ①	38
Poulpe grillé, crème de maïs, sauce "mani"	36
Gaspacho ①	16
Wrap de homard	42
Tempura de courgettes et aubergines, sauce Tzatziki	24
Moules épicées ①	20
Wings de volaille au piment argentin ①	26
Empanadas ①	23
Aubergine rôtie & écrasé d'avocat, sauce fumée ①	23
Quesadillas, sauce pico de gallo	23
Salade exotique V ①	25
Salade de tomate et avocat V ①	22
Entrée du jour	27

METS D'EXCEPTION

Aguachile de king crab, sauce catalane	95
Caviar dauricus platinum (50 gr)	195
Jambon ibérique bellota "Joselito" 48 mois (75 gr)	115

SPAGHETTI

Langouste (350 gr)	95
Tomate et basilic V	25

JOSPER GRILL

Terre

Ribeye de boeuf wagyu (250gr) ①	115
Côte de veau à l'os (800gr, pour 2 personnes) ①	95
Agneau (3 côtelettes) ①	37
Ribs de cochon, noix du Brésil, sauce barbecue (800gr)	65
Churrasco de poulet ①	34
Burger de boeuf Black Angus, frites de patate douce, sauce fumée au mezcal	39

Mer

Retour de la pêche	Tarifs sur ardoise
King crabe (selon disponibilité)	
Homard, langouste, langoustine, gambas, loup, turbot	
Préparation au choix : grillé, à la ligure ou cuit au four	

Accompagnements supplémentaires V ①	12
Frites de patates douces, maïs grillés, riz furikake, cazuela de légumes	

DESSERTS

Piña colada glacée dans sa coque chocolat ①	20
Tacos chocolat V ①	18
Tamales, dulce de leche, bananes ①	16
Plateau découverte des desserts de La Vigie, fruits & guimauves	55
Pastèque menthe V ①	25
Fruits exotiques V ①	35
Sorbets & glaces maison (3 parfums) ①	15

STARTERS

Fresh vegetables composition & dips V GF	29
XXL fresh vegetables composition & dips V GF	75
Guacamole et tortilla chips V GF	18
Amberjack ceviche GF	36
Tuna sashimi, ponzu sauce GF	38
Grilled octopus, corn cream, "mani" sauce	36
Gaspacho GF	16
Lobster wrap	42
Zucchini and eggplants in tempura, tzatziki sauce	24
Spicy mussels GF	20
Spicy chicken wings	26
Empanadas	23
Roasted eggplant, smashed avocado, smoked sauce GF	23
Quesadillas, pico de gallo sauce	23
Exotic salad V GF	25
Tomato & avocado salad V GF	22
Special of the day	27

DELICACIES

King Crab auguachile, catalan sauce	95
Dauricus platinum Caviar (50gr)	195
Iberian bellota ham "Joselito" 48 months (75gr)	115

SPAGHETTI

Spiny lobster (350gr)	95
Tomatoes and basil V	25

JOSPER GRILL

Farm

Wagyu beef ribeye (250gr) GF	115
Veal chop on the bone (800gr, for 2 persons) GF	95
Lamb (3 cutlets) GF	37
Pork ribs, Brazil nuts, barbecue sauce (800gr)	65
Chicken Churrasco GF	34
Black Angus beef burger, smoked mezcal sauce potato french fries	39

Seaside

Catch of the day	Rates on chalkboard
King crab (subject to availability)	
Lobster, spiny lobster, Norway lobster, prawns, seabass, turbot	
Preparation to your taste : Grilled, Liguria style, Oven	

Additional side dishes V GF

Sweet potatoes french fries, grilled corn, rice with furikake, vegetables cazuela	12
---	----

DESSERTS

Iced pina colada in its chocolate shell GF	20
Chocolate tacos V GF	18
Tamales, dulce de leche, bananas GF	16
La Vigie desserts platter, fruits, marshmallow	55
Watermelon & mint V GF	25
Exotic fruits V GF	35
Home-made sherbets and ice cream (3 flavors) GF	15



GF Gluten free | V Vegetarian | Spicy | 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