

MENU

LE DECK

MONTE-CARLO

ALL YOU NEED IN ONE SCAN
DIGITAL MENUS



LES ENTREES A PARTAGER SHARING STARTERS

- Quinoa & agrumes 16 €
Quinoa & citrus fruits
- Salade d'artichauts poivrade, huile d'olive citron 16 €
Artichokes salad, lemon flavoured olive oil
- Burattina, tomates cerises multicolores, râpé de poutargue 26 €
Burattina, cherry tomatoes, shredded bottarga
- Poivrons marinés, huile d'ail confit 18 €
Marinated pepper, candied garlic oil
- Trio de fromages frais transalpins, pain carasau 27 €
Italian fresh cheese, carasao bread
- Les délices de la conserverie « La belle de Marseille » 34 €
Delicacies from the fish cannery "La belle de Marseille"
- Barbajuans monégasques 18 €
Barbajuans, a specialty from Monaco
- Jambon ibérique AOC de Cebo, pan con tomate 30 €
Iberian ham AOC « De Ceiba », pan con tomate
- Céviche de sériole, crème d'avocat 34 €
Amberjack ceviche, avocado cream
- Poulpe rôti & houmous 32 €
Roasted octopus & hommos
- Bruschetta d'anchois frais marinés 18 €
Marinated fresh anchovies bruschetta
- Friture de calamars 37 €
Fried calamari
- Soupe de poissons de roche 26 €
Local catch rockfish soup
- Crevettes à la Provençale, persillade à l'amande 26 €
Provençal style prawns, almond persillade

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

- Ratatouille / Ratatouille
- Bouquetière de légumes / Steamed vegetables
- Haricots vert aux amandes / Green beans with almond
- Frites / French fries

LES « SIGNATURES » DU DECK DECK'S SIGNATURE

- Panier de crudités, bagna provençal 29 €
Raw vegetables basket, anchovy provincial bagna
- Salade Niçoise 29 €
Niçoise style salad
- Tartare de saumon, criste marine 26 €
Salmon tartar, sea asparagus
- Sole meunière ou grillée * 59 €
Meuniere or grilled sole
- Milanaise de veau * 30 €
Veal milanaise

BANC DE POISSONS & CRUSTACES A l'ardoise / On the Chalkboard

- La pêche du jour. 32 €
Sur commande : King crab, bouillabaisse royale à la langouste, ...
- Fish & crustacean fresh catch. 18 €
Upon order : king crab, Royal langoustine bouillabaisse, ...
- 4 modes préparation au choix :
Grillé au fenouil sec
Croûte de sel
A la Ligure : tomates, olives, pommes de terre, câpres
Cuit au four : vin blanc, citron, basilic, légumes primeurs
4 ways to prepare it, up to your choice :
Grilled with dry fennel
Saltcrust
Liguria style : tomato, olives, potatoes, capers
Hoven with white wine, lemon, basil, seasonal vegetables
- 9 €

* Plats suggérés avec un accompagnement en supplément

PATES & RIZ / PASTA & RICE

- Gnocchi, barigoule d'artichaut et courgettes « Longue de Nice » 24 €
Gnocchi, artichoke, courgettes "Longue de Nice"
- Spaghetti poutargue et oursin 39 €
Spaghetti "Bottarga" with dried mullet eggs and sea urchin
- Linguine aux vongole 37 €
Linguine "alle vongole"
- Riz Bomba comme une paella 37 €
Paella style with Bomba rice

COTE MER / SEA SIDE

- Calamars à la plancha, tagliatelle de légumes au basilic, coulis d'encre 32 €
Squid alla plancha, vegetables tagliatelle, squid ink coulis
- Espadon grillé sauce vierge comme une salade niçoise 36 €
Grilled swordfish, vierge sauce
- Pavé de maigre acqua pazza 37 €
Meagre fish "acqua pazza"
- Minute de saumon grillé * 26 €
Grilled salmon
- Bar grillé au fenouil sec * 30 €
Grilled seabass with fennel

LE GRILL DU BOUCHER / BUTCHER'S GRILL

- Hamburger au Comté et lard fumé * 26 €
Hamburger with Comté cheese and smoked bacon
- Coquelet grillé « chich taouk » * 24 €
Grilled baby chicken "chic taouk" style
- Tartare classique ou à l'italienne * 19 €
Beef tartar, the classic or Italian's way
- Cœur de rumsteck WX Wagyu Cross, Australie (220gr) * 34 €
Rump steack core WX Wagyu Cross, Australia (220gr)

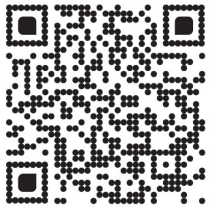
* Plats suggérés avec un accompagnement en supplément

BOISSONS

LE DECK

MONTE-CARLO

ALL YOU NEED IN ONE SCAN
DIGITAL MENUS



AUTOUR D'UN VERRE WINES BY THE GLASS



Rosés (15cl) Côtes de Provence - Mas de Cadenet AB	11 €
Blancs / White (15cl) Barbanau - L'instant - Cerciello - 2018 AB	11 €
Rouge / Red (15cl) Saint Emilion - Cheval Noir - 2016	11 €
Champagne Coupe de champagne Brut blanc SA	20 €
Coupe de champagne Brut rosé SA	25 €

LES EAUX / WATER

Plates / Still	
Eau filtrée MC - Société des Bains de mer (75cl)	7 €
Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie (100cl)	10 €
Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie (50cl)	7 €
Gazeuses / Sparkling	
Eau filtrée MC - Société des Bains de mer (75cl)	7 €
San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (100cl)	10 €
San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (50cl)	7 €

LES SOFTS & BIERES SOFT DRINKS & BEERS

Sodas	
Bitter San Pellegrino (10cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Fever Tree Beer/Ginger (20cl), Orangina (25cl), Schweppes Lemon (18cl), Sprite (33cl) Fuzeteta pêche (25cl) Red Bull & Red Bull Tropical (25cl)	7.5 € 12 €
Jus / Juice	
Jus ananas, Tomate, ACE, Fruits & Fraise (25cl)	8 €
Nectar Abricot, Nectar Pêche (25cl)	8 €
Bières / Beers	
Bière du Comté (33cl)	12 €
Monaco, Budweiser long neck (33cl)	10 €
Heineken sans alcool	9 €

COUP DE CŒUR EN PROVENCE A CRUSH IN PROVENCE

LA PROVENCE - Rosés		
Côtes de Provence - Château Vaudois - « Cuvée Marie »	75 €	
Côtes de Provence - Château La Tour de L'Evêque - «Pétale de Rose» AB	60 €	125 €
Côtes de Provence - Dom. St André de Figuières - « Confidentielle » AB	80 €	150 €
Côtes de Provence - Château Minuty - « Rose et Or »	80 €	165 €
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle	98 €	198 €
LA PROVENCE - Blanc / White		
Barbanau - L'instant - Cerciello - 2018 AB	50 €	
Côtes de Provence - Domaine des Planes - Blanc de Blancs - 2018 AB	55 €	
Côtes de Provence - Domaine de Gavoty - « Clarendon » - 2017 AB	70 €	
Côtes de Provence - Domaine de Gavaison - « Inspiration » - 2016 AB	80 €	
Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille - « Blc de Blcs » - 2018	90 €	175 €
Côtes de Provence - Château Minuty - « Blanc & Or » - 2018	85 €	165 €
LA PROVENCE - Rouge / Red		
Côtes de Provence - Domaine des Planes - « Cuvée Reservée » AB	60 €	

LA CHAMPAGNE

Deutz Brut SA	115 €	
De Sousa - "3A" - Grand Cru SA AB	160 €	
Ruinart - Blanc de blancs	210 €	
Moët & Chandon - Vintage 2012	150 €	
Dom Perignon - Vintage 2008	600 €	1400 €
Roederer Cristal - 2008	550 €	
Roederer Cristal - 2009		1400 €
Billecart - Salmon Brut - Rosé	165 €	
Laurent Perrier - Rosé	220 €	
Taittinger - Comtes de Champagne Rosé - 2007	450 €	



NOTRE CAVE OUR CELLAR



LA BOURGOGNE - Blanc / White	
Montagny - Domaine de la Framboisière - Faiveley - 2014	60 €
Santenay - Domaine Antoine Olivier - "Clos des champs carafe" - 2014	80 €
Meursault - Domaine Michelot - "Sous la Velle" - 2014	130 €
Chassagne-Montrachet - Morgeot - F&L Pillot - 2014	175 €
LA BOURGOGNE - Rouge / Red	
Santenay 1er cru Les Gravières - Domaine Vincent Girardin - 2015 AB	80 €
Morgon - Domaine Marcel Lapierre - 2018 AB	85 €
Volnay - Domaine Champy - 2014 AB	125 €
LA VALLEE DE LA LOIRE - Blanc / White	
Sancerre - Domaine Henri Bourgeois - « Grande Réserve » - 2018	65 €
Muscadet Sèvre et Maine - Dom. Landron - "Les Fiefs du Breil" - 2014 AB	70 €
Pouilly Fumé - "La Moynerie" - M. Redde - 2018	60 €
LA VALLEE DE LA LOIRE - Rouge / Red	
Bourgueil - Domaine Breton - Les Perrières - 2014 Saint	110 €
LE BORDELAIS - Rouge / Red	
Côtes de Blayes - Château des tourtes - 2015	60 €
Côtes de Francs - Château Le Puy - Cuvée Emilien - 2011	90 €
Pomerol - Château du Couvent - 2016	75 €
Saint Estèphe - Château de Pez - 2014	140 €
LES AUTRES REGIONS	
(Blanc) Alsace - Riesling - Domaine Weinbach - 2014	150 €
(Rouge) Faugères - Château de La Liquière - Cistus 2017	65 €

VINS EN PETITS FORMATS WINES IN SMALL FORMATS

Rosés	
Côtes de Provence - Ch. La Tour de L'Evêque - «Pétale de Rose» AB 50cl	40 €
Côtes de Provence - Domaine des Planes - « Tiboulen » AB 50cl	40 €
Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle 37.5cl	55 €
Blancs / White	
Côtes de Provence - Domaine des Planes - « Blanc de Blancs » AB 50cl	40 €
Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille - « Blc. de Blc. » 37.5cl	45 €
Rouge / Red	
Beaune 1 ^{er} cru - Domaine Faiveley - « Clos de l'Ecu » - 2014 37.5cl	70 €