

LA CARTE
DU PATIO DE L'HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO

SERVICE DE 12H À 15H - SERVED FROM 12PM TO 3PM

POTAGES - SOUPS

Notre bouillon minestrone, primeurs de nos paysans (avec ou sans ditalini) Our minestrone broth, vegetables (with or without ditalini pasta)	20
Soupe gratinée à l'oignon Onion gratin soup	20
Bouillon végétal & vermicelles Vegetal & vermicelli broth	20
Soupe passée de courge rouge aux éclats de châtaignes & foie gras confit Red squash soup with chestnuts and foie gras	28

ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

Foie gras des Landes confit au naturel, condiment céleri-vanille, pain brioché Duck foie gras from Landes, celery and vanilla condiment, brioche bread	40
Bouddha bowl Hôtel de Paris Hotel de Paris' Buddha Bowl	21
Cœur de laitue, avocat, huile d'olive citron Heart of lettuce, avocado, lemon olive oil	20

CLUBS & BURGERS - SANDWICHES

Club homard bleu de Bretagne & salade d'herbes Blue lobster club sandwich & herbs salad	58
Club saumon fumé d'Ecosse, concombre-gingembre-aneth Smoked salmon club sandwich, cucumber-ginger-dill	26
Notre croque-monsieur & coeur de sucrine Our croque-monsieur & heart of sucrine salad	24
Burger Hôtel de Paris façon "Rossini" & pommes allumettes Our Rossini burger & french fries	35



PÂTES & RISOTTOS - PASTAS & RISOTTOS


Penne ou spaghetti avec sauce au choix : (bolognaise, carbonara, pesto Genovese, tomate-basilic, Arrabbiata) Penne or spaghetti with your choice of sauce: (bolognese, carbonara, pesto genovese, tomato-basil, arrabbiata)	24
Risotto champignons des bois & noisettes torréfiées Wild mushrooms risotto & roasted hazelnuts	25
Risotto au Champagne, feuilles d'or Champagne risotto with gold leaves	35

PLATS - MAIN COURSES

Loup de la pêche locale rôti au beurre noisette, broccoletti en texture & sucs acidulés Roasted seabass, broccoli raab, tanguy juices	55
Poitrine de poulette pochée, sauce Albufera, primeurs cuisinés à la truffe noire Poached chicken breast, Albufera sauce, vegetables cooked with black truffle	55

DESSERTS - DESSERTS

Entremet festif « Winter Météore » Signature festive dessert "Winter meteor"	12
Notre Mont-Blanc, marrons glacés & confit de baies noires Hôtel de Paris' Mont-Blanc, candied chestnuts & black berry condiment	12
L'étoile filante trois chocolats Shooting star three chocolates	12



SERVICE DE 12H À 19H - SERVED FROM 12PM TO 7PM

BOISSONS - DRINKS

Expresso / Décaféiné	10
Double expresso	11
Cappuccino	12
Café Latté	12
Chocolat Chaud	12
Thé & Tisanes - tea & herbal tea	12
Coca-cola, Zero, Light	12
Sprite	12
Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Tonic	12
Crodino / Bitter San Pellegrino	12
Evian / Perrier (33 cl)	11
Jus de fruits frais : ananas, pomme, carotte, citron, pamplemousse, orange Fresh fruit juices : pineapple, apple, carrot, lemon, grapefruit, orange	16
Heineken 0° - Sans alcool Hollande	17
Corona Mexique	17
Heineken Hollande	17
Monaco Principauté de Monaco	17
Le verre de vin (blanc, rosé, rouge) Wine by the glass (white, rose, red)	28/20/28
Le verre de Champagne (blanc/rosé) Champagne by the glass (white/rose)	26/29

COCKTAILS SIGNATURE

LA ROSERAIE

Vodka infusée à la rose, sirop de rhubarbe maison, jus de cranberry, jus de citron, Champagne 29

Vodka infused with rose, homemade rhubarbe syrup, cranberry juice, lemon juice, champagne

LA CONDAMINE

Liqueur L'Orangerie (Monaco), jus fruit de la passion, sirop d'anis (fait maison), jus de citron, Champagne 29

L'Orangerie liquor, passion juice, homemade anis syrup, lemon juice, champagne