

# Escapade Gourmande

Plateau de spécialités Monégasque à partager

Pour 2 personnes 39,50

**Beignets de fleurs de courgettes, tourte aux blettes, barbajuans,  
Poivrons grillés, Pissaladière, Panisses, Pichade, salade mesclun,  
Poulpe à la monégasque**

*Zucchini fritters, chard pie, sweet peppers, chickpea fries,  
tart with onions & tomatoes, deep fried pastry stuffed with vegetables  
Octopus in tomato sauce*

## Salades & Entrées

<b>Petite assiette d'antipasti monégasques</b>	<b>19,50</b>
<b>Beignets de fleurs de courgettes, tourte aux blettes, barbajuans, poivrons grillés, pissaladière, panisses à la fleur de sel</b> <i>fried zucchini, chard pie, deep fried pastry stuffed, sweet peppers, tart with onions &amp; tomatoes, chickpea fries</i>	
<b>Salad Bowl inspiration César</b>	<b>18.50</b>
<b>Salade, poulet croustillant, œuf dur, anchois, tomates cerise, croutons, Parmesan, sauce César</b> <i>Salad, chicken fingers, egg, tomatoes, anchovies, crouton, parmesan cheese, César dressing</i>	
<b>Poke Bowl façon Salade Niçoise</b>	<b>18.50</b>
<b>Riz parfumé, poivron vert, tomates cerises, concombre, cœur d'artichaut, œuf, thon, olive, basilic</b> <i>Rice, tomatoes, tuna fish, olives, sweet Pepper, egg, artichoke, cucumber</i>	
<b>Burrata crémeuse sur carpaccio de tomates anciennes, pesto de roquette</b>	<b>18,50</b>
<i>Mozzarella Burrata , tomatoes, pesto</i>	
<b>Assiette fraîcheur :</b>	
<b>Melon, Jambon cru, mozzarella di Buffala, tomates cerise</b>	<b>19,50</b>
<i>Mozzarella Buffala cheese, cherries tomatoes, Italian ham &amp; melon</i>	

Plat pour 2 : Supplément Couvert 6,5 €

# Les Pâtes

<b>Tagliatelle fraîches Buffala, tomates cerise, basilic</b>	<b>18,50</b>
<i>With buffalo mozza cheese, cherries tomatoes, basil</i>	
<b>Tagliatelle fraîches boscaiola :</b>	<b>19,50</b>
<b>Champignons des bois, pancetta, crème de truffes</b>	
<i>With Wild musrooms, bacon, truffle cream</i>	
<b>Linguini à la bolognaise</b>	<b>17,50</b>
<i>With meat &amp; tomatoes sauce</i>	
<b>Linguini aux gambas :</b>	<b>23,50</b>
<b>Gambas, tomates cerise, artichaut, ail</b>	
<i>With scampi, cherries tomatoes, artichoke, garlic</i>	
<b>Les Lasagnes bicolore gratinées au four</b>	<b>17.50</b>
<i>Baked lasagna italian style</i>	

# Pizza Romana

<b>Buffalina : Sauce Tomate, mozzarella di buffala, basilic</b>	<b>14,50</b>
<i>Tomatoes sauce, mozza di buffalo cheese, basil</i>	
<b>Regina : Sauce Tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc</b>	<b>15.50</b>
<i>Tomatoes sauce, cheese, fresch muschrooms, ham</i>	
<b>Veggie</b>	<b>15.50</b>
<b>Sauce Tomate, mozzarella, poivrons, champignons, aubergine, courgette</b>	
<i>Tomatoes sauce, cheese, mushrooms , sweet pepper, egg plant, zucchini</i>	
<b>Aux 4 Fromages : mozzarella, emmental, chèvre, Gorgonzola</b>	<b>15.50</b>
<i>Mozzarella, goat cheese, swiss cheese and Gorgonzola cheese</i>	
<b>L'extravagante</b>	<b>16.50</b>
<b>Mozzarella, tomate fraîche, jambon italien, Roquette, Parmesan</b>	
<i>Mozzarella cheese, fresh tomatoes, italian ham, Parmesan cheese, bitter salad</i>	

Supplément Œuf +1,50 €

Plat ou Pizza pour 2 : Supplément Couvert 6,5 €

# Côte Mer

<b>Filet de loup à la plancha, riz et ratatouille</b>	<b>21,50</b>
<i>Grilled fresh sea bass fillet</i>	
<b>Filet de Saint Pierre à la Plancha</b>	<b>22,50</b>
<i>Fillet John dory plancha</i>	
<b>Filet de Saint Pierre, Sauce Champagne</b>	<b>24,00</b>
<i>Fillet John dory, champagne sauce</i>	
<b>Mixed grill de la mer :</b>	
<b>Filet de St Pierre, Filet de loup, Gambas, riz et ratatouille</b>	<b>27,00</b>
<i>Assorted Grilled fresh fish fillets &amp; prawn</i>	
<b>Gambas à la provençale, riz et ratatouille</b>	<b>25,50</b>
<i>Grilled Prawns provençal style</i>	
<b>Poulpe à la monégasque, riz</b>	<b>20,50</b>
<i>Octopus in tomatoes sauce served with rice</i>	

**Plat pour 2 : Supplément Couvert 6,5 €**

## **Menu Enfant 15,50 €** jusqu'à 12 ans

**Nuggets de poulet, Pomme frites**  
**Steak haché, Pomme frites**  
**Linguini beurre ou sauce bolognaise**  
**+ Coupe 1 boule de glace + Soft drink**

*Chicken nuggets + french fries, minced beef + french fries or pasta butter or with meat sauce  
ice cream and 1 soft drink*

# Côté Viande

<b>Milanaise de volaille fermière, frites &amp; salade</b>	<b>21,50</b>
<i>Breaded escallop of farm chicken</i>	
<b>Escalope Valdostane, frites &amp; salade</b>	<b>24,50</b>
<b>Milanaise de volaille fermière, jambon blanc, fromage, sauce Marsala</b>	
<i>Breaded escallop of farm chicken, ham, cheese &amp; Marsala wine sauce</i>	
<b>Roulade de volaille fermière Tante Rose</b>	<b>20,50</b>
<b>Volaille fermière, jambon blanc et fromage, accompagné de panisse et ratatouille</b>	
<i>Rolled roast farm chicken with ham &amp; cheese, white wine sauce</i>	
<b>Demi Coquelet à la Rôtissoire, panisses &amp; ratatouille</b>	<b>18,50</b>
<i>Half roast chicken, panisses &amp; ratatouille</i>	
<b>Noix d'entrecôte grillé</b>	<b>23,00</b>
<i>rib eye on the grill</i>	
<b>Noix d'entrecôte au Poivre ou Gorgonzola</b>	<b>24,50</b>
<i>rib eye pepper or Gorgonzola sauce</i>	
<b>Cheese Burger Signature, frites &amp; salade</b>	<b>18,50</b>
<b>Bun, Bœuf haché, galette de pomme de terre, salade, cheddar, tomate, oignon, cornichon</b>	
<i>House made cheeseburger</i>	
<b>Tartare de Bœuf Tradition, frites &amp; salade</b>	<b>18,50</b>
<i>Raw minced beefsteak topped with one egg-yolk</i>	
<b>Tartare de Bœuf façon Cavagnetu, frites &amp; salade</b>	<b>19,00</b>
<b>Bœuf, Buffalo, tomates cerises</b>	
<i>Raw minced beefsteak with Buffalo and cherries tomatoes</i>	
<b>Grand Carpaccio de Bœuf, frites</b>	<b>18,50</b>
<b>Huile d'olives, Roquette, copeaux de Parmesan</b>	
<i>Thin slices of raw beef with olive oil, lemon, shavings of parmesan cheese, bitter salad, cherries tomatoes, French fries</i>	

**Plat pour 2 : Supplément Couvert 6,5 €**

## Nos Suggestions

**Voir le tableau des suggestions du Chef**

See the chef's suggestions

# Gourmandises & Desserts Glacés

<b>Verrine fromage blanc et Crème de Marron</b> <i>Cream cheese &amp; chestnut cream</i>	<b>7.00</b>
<b>Verrine fromage blanc et Myrtilles</b> <i>Cream cheese &amp; Blueberries</i>	<b>7.00</b>
<b>Crème brûlée</b> <i>Crème brûlée</i>	<b>8.00</b>
<b>Tiramisu Classique</b> <i>Classic house made tirami su</i>	<b>8.00</b>
<b>Tartelette au citron de Menton</b> <i>House made lemon meringue pie</i>	<b>8.00</b>
<b>Dessert du jour</b> <i>Dessert of the day</i>	<b>8.00</b>
<b>Pause-Café gourmand</b> <i>Assorted sweet dish &amp; coffee</i>	<b>10,50</b>
<b>La coupe 3 boules avec chantilly</b> <i>Cup with 3 flavours and whipped cream</i>	<b>8.00</b>
<b>Dame Blanche</b> : Glace vanille, chocolat chaud, chantilly <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	<b>8.00</b>
<b>La coupe Amarena</b> : Glace vanille, cerises amarena, chantilly <i>vanilla ice cream with amarena cherries &amp; whipped cream</i>	<b>8.00</b>
<b>Coupe Limoncello</b> : 2 boules de citron vert, limoncello <i>Lemon sorbet, limoncello</i>	<b>8.50</b>
<b>Assiette de fromage</b> : chèvre, gorgonzola, Parmesan & Miel <i>Plate of assorted cheeses</i>	<b>8,00</b>

*La direction n'accepte plus les chèques hors Monaco*

# Menu Monégasque 32.50 €

*Le MONACO des SAVEURS*

## **Petite assiette d'antipasti monégasques**

**Beignets de fleurs courgettes, tourte aux blettes, barbajuans,  
poivrons grillés, pissaladière, panisses à la fleur de sel**

*fried zucchini, chard pie, deep fried pastry stuffed, sweet peppers, tart with onions & tomatoes, chickpea fries*

&&&

## **Le Poulpe à la monégasque, Riz Basmati**

*Octopus in tomatoes sauce served with rice*

ou

## **Filet de loup à la plancha, riz et ratatouille**

*Grilled fresh sea bass fillet*

ou

## **Roulade de volaille fermière Tante Rose**

**Volaille fermière, jambon blanc et fromage, accompagné de panisse et ratatouille,**

*Rolled roast farm chicken with ham & cheese, white wine sauce*

&&&

## **Tartelette au citron**

*House made lemon meringue pie*

## **Tiramisu Classique**

*Classic house made tirami su*

## **La coupe Amarena**

**Glace vanille, cerises amarena, chantilly**

*Vanilla ice cream with amarena cherries & whipped cream*

## **Assiette de fromage**

**Chèvre, gorgonzola, Parmesan & Miel**

*Plate of assorted cheeses*