

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

Assiettes & Salades Composées

- Petite assiette d'antipasti monégasques 20,50
Beignets de fleurs de 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
- Salad Bowl inspiration César 19,50
Salade, poulet croustillant, œuf dur, anchois, tomates cerise, croutons, Parmesan, sauce César
Salad, chicken fingers, egg, tomatoes, anchovies, crouton, parmesan cheese, César dressing
- Poke Bowl façon Salade Niçoise 19,50
Riz parfumé, poivron vert, tomates cerises, concombre, cœur d'artichaut, œuf, thon, olive, basilic
Rice, tomatoes, tuna fish, olives, sweet Pepper, egg, artichoke, cucumber
- Burrata crémeuse sur carpaccio de tomates anciennes, pesto de roquette 20,50
Mozzarella Burrata, tomatoes, pesto
- Assiette fraîcheur :
Melon, Jambon cru, mozzarella di Buffala, tomates cerise 22,50
Mozzarella Buffala cheese, cherries tomatoes, Italian ham & melon

Plat pour 2 : Supplément Couvert 6,5 €

Les Pâtes

Tagliatelle fraîches Buffalo, tomates cerise, basilic	19,50
<i>With buffalo mozza cheese, cherries tomatoes, basil</i>	
Tagliatelle fraîches boscaiola :	20,50
Champignons des bois, pancetta, crème de truffes	
<i>With Wild mushrooms, bacon, truffle cream</i>	
Linguini à la bolognaise	18,50
<i>With meat & tomatoes sauce</i>	
Linguini aux gambas :	24,50
Gambas, tomates cerise, artichaut, ail	
<i>With scampi, cherries tomatoes, artichoke, garlic</i>	
Les Lasagnes bicolore gratinées au four	18,50
<i>Baked lasagna italian style</i>	

Pizza Romana

Buffalina : Sauce Tomate, mozzarella di buffalo, basilic	15,50
<i>Tomatoes sauce, mozza di buffalo cheese, basil</i>	
Regina : Sauce Tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc	16,50
<i>Tomatoes sauce, cheese, fresh mushrooms, ham</i>	
Veggie	16,50
Sauce Tomate, mozzarella, poivrons, champignons, aubergine, courgette	
<i>Tomatoes sauce, cheese, mushrooms, sweet pepper, eggplant, zucchini</i>	
Aux 4 Fromages : mozzarella, emmental, chèvre, Gorgonzola	16,50
<i>Mozzarella, goat cheese, swiss cheese and Gorgonzola cheese</i>	
L'extravagante	17,50
Mozzarella, tomate fraîche, jambon italien, Roquette, Parmesan	
<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 €

Côté Mer

Filet de loup à la plancha, riz et ratatouille <i>Grilled fresh sea bass fillet</i>	22,50
Filet de Saint Pierre à la Plancha <i>Fillet John dory plancha</i>	23,50
Filet de Saint Pierre, Sauce Champagne <i>Fillet John dory, champagne sauce</i>	25,00
Gambas à la provençale, riz et ratatouille <i>Grilled Prawns provencal style</i>	25,50
Poulpe à la monégasque, riz <i>Octopus in tomatoes sauce served with rice</i>	21,50
Mixed grill de la mer :	
Filet de St Pierre, Filet de loup, Gambas, riz et ratatouille <i>Assorted Grilled fresh fish fillets & prawn</i>	27,50

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

Grande Milanaise de volaille fermière, frites & salade	23,50
<i>Breaded escallop of farm chicken</i>	
Escalope Valdostane, frites	25,50
Milanaise de volaille fermière, jambon blanc, fromage, sauce Marsala	
<i>Breaded escallop of farm chicken, ham, cheese & Marsala wine sauce</i>	
Roulade de volaille fermière Tante Rose	21,50
Volaille fermière, jambon blanc et fromage, accompagné de panisse et ratatouille	
<i>Rolled roast farm chicken with ham & cheese, white wine sauce</i>	
Noix d'entrecôte Simmental grillée, frites & salade	27,50
<i>rib eye on the grill</i>	
Noix d'entrecôte Simmental au Poivre ou Gorgonzola, frites	29,00
<i>rib eye pepper or Gorgonzola sauce</i>	
Cheese Burger Signature, frites	20,50
Bun, Bœuf haché, galette de pomme de terre, salade, cheddar, tomate, oignon, cornichon	
<i>House made cheeseburger</i>	
Burger Vegan, frites	19,50
<i>Vegan Burger</i>	
Tartare de Bœuf Tradition, frites & salade	19,50
<i>Raw minced beefsteak topped with one egg-yolk</i>	
Tartare de Bœuf façon Cavagnetu, frites & salade	20,00
Bœuf, Buffala, tomates cerises	
<i>Raw minced beefsteak with Buffala and cherries tomatoes</i>	
Grand Carpaccio de Bœuf, frites	19,00
Huile d'olives, Roquette, copeaux de Parmesan	
<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

Verrine fromage blanc et Crème de Marron	7.50
<i>Cream cheese & chestnut cream</i>	
Verrine fromage blanc et Myrtilles	7.50
<i>Cream cheese & Blueberries</i>	
Crème brûlée	8.50
<i>Crème brûlée</i>	
Tiramisu Classique	8.50
<i>Classic house made tiramisu</i>	
Tartelette au citron de Menton	8.50
<i>House made lemon meringue pie</i>	
Pause-Café gourmand	10,50
<i>Assorted sweet dish & coffee</i>	
La coupe 3 boules avec chantilly	8.50
<i>Cup with 3 flavours and whipped cream</i>	
Dame Blanche : Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8.50
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
La coupe Amarena : Glace vanille, cerises amarena, chantilly	8.50
<i>vanilla ice cream with amarena cherries & whipped cream</i>	
Coupe Limoncello : 2 boules de citron vert, limoncello	9.00
<i>Lemon sorbet, limoncello</i>	

La direction n'accepte plus les chèques hors Monaco

Menu Monégasque 33.50 €

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 tiramisu

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