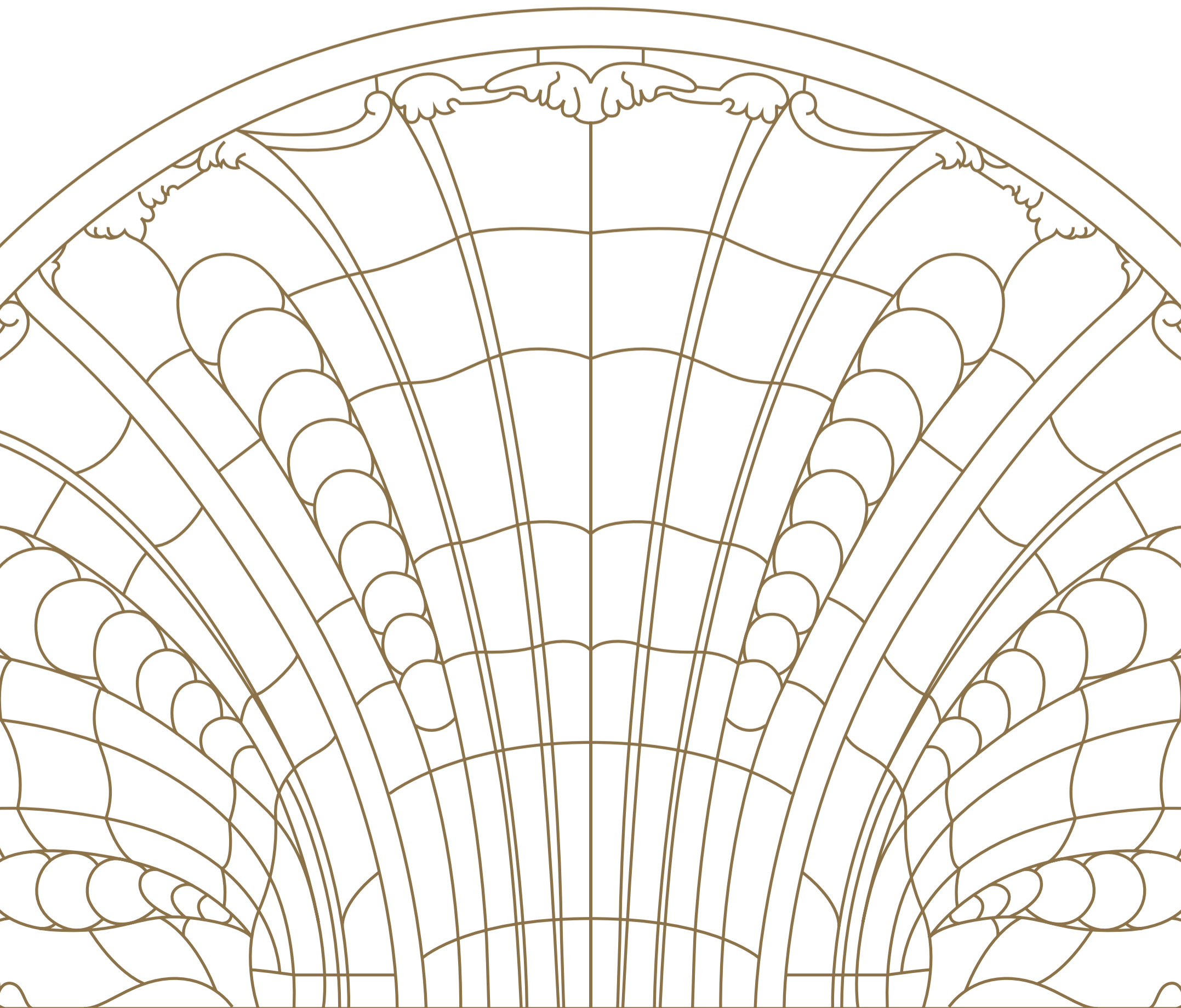


CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



POUR PATIENTER

Jambon de Parme	29
<i>Affiné 30 mois, pickles maison</i>	
Panisses croustillantes 	18
<i>Condiments poivrons et romarin</i>	
Jambon Bellota Ibérique	42
<i>Condiment aux poivrons grillés</i>	
Focaccia moelleuse 	25
<i>Crème de truffe et roquette</i>	
Barbagiuans à la Monégasque 	19
<i>Blettes et Parmesan (10 pces)</i>	
Cecina de Boeuf Wagyu	32
<i>Pickles maison</i>	


SALADES

Salade César au Poulet Croustillant ou Crevettes	29
<i>Œuf, tomates, romaine, croûtons, Parmesan, sauce à l'anchois</i>	
La Belle Salade Niçoise	27
<i>Roquette, laitue, tomate, concombre, artichauts, poivrons, œuf, olives, thon et anchois</i>	
Endives multicolores en salade croquante 	24
<i>Pomelos et Fourme d'Ambert, vinaigrette pistaches</i>	

PÂTES

Papardelle à la Bolognaise	29
<i>Cèpes et straciatella</i>	
Tagliolini à la Truffe de Saison 	49
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguini aux Palourdes	35
Fettucini au Poulpe épicé	39
<i>façon Riviera</i>	
Ravioli au Potiron 	29
<i>Crème de Tome piémontaise</i>	

GRILLADES

Sole à l'Huile de Thym	79	Filet de Bœuf à la Fleur de Sel	59
<i>Pommes vapeur</i>		<i>Sauce béarnaise et pommes grenailles</i>	
Gambas géantes en persillade	59	Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus	66
<i>Fenouil croquant</i>		<i>Sauce béarnaise ou chimichurri</i>	
Poulpe de Roche	44	Saucisse artisanale au Foie Gras et Porc fermier	39
<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>		<i>Echalotes confites et pomme purée</i>	
Chou-fleur aux Épices 	29	Côte de Bœuf Charolaise (1 kg)	130
<i>Graines de courge, grenade et sauce romesco</i>		<i>Sauce et garniture au choix</i>	

SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5gr	15
Caviar 10gr	25

POUR LES PLUS PETITS (-12 ans) 25

Aiguillettes de volaille croustillantes ou steak haché grillé ou cabillaud croustillant
Glace (2 boules) ou Oursons en guimauve, sauce chocolat ou Fruits Frais

HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868"	35
<i>Sucrine croquante, croûtons et ciboulette</i>	
Cœur de Saumon Fumé	32
<i>Crème au raifort, aneth et blinis</i>	
Poireaux vinaigrette façon Gribiche	19
Escargots de Bourgogne	19/38
<i>En persillade, 6 pces ou 12 pces</i>	
Escalopes de Foie Gras Poêlées	36
<i>Potimarron et fruits de saison</i>	
Foie Gras de Canard Maison	34
<i>Pandoro grillé et chutney de fruits secs</i>	
Croque Monsieur à la Truffe	29
<i>Comté affiné, pastrami de volaille et sucrine</i>	
Brioche au Homard façon Riviera	39
<i>Paprika fumé, avocat et citron</i>	
Pâté en Croûte du Café de Paris	27
<i>Foie gras, porc fermier, canard et pickles</i>	

VIANDES

L'agneau des Alpilles en curry	38
<i>Riz basmati aux fruits secs, coriandre et grenade</i>	
Volaille fermière rôtie	39
<i>Champignons et pommes grenailles, sauce suprême au vin jaune</i>	
Tartare de Bœuf Charolais	35
<i>Pommes frites</i>	
Paleron de Boeuf braisé façon Riviera	39
<i>Trofie glacées à la marjolaine</i>	
Foie de Veau façon Café de Paris	42
<i>Purée de pommes de terre, bacon, sauce au Marsala</i>	
La Belle Milanaise	44
<i>Pommes frites et citron</i>	
Filet de Boeuf façon Rossini	78
<i>Truffe de saison et mousseline de pommes de terre</i>	

RAW BAR

Saumon d'Ecosse en Tartare	28
<i>Grenade et soja, condiment acidulé au yuzu</i>	
Thon rouge en Fines Tranches	29
<i>Huile de citron et sel fumé</i>	
Crevettes Bio en Bouquet	28/25*
<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>	
Cocktail de crevettes	32
<i>Avocat et pomelos</i>	
Crevettes Grises (130 g)	16/14*
Langoustines (3 pces)	38/33*
Palourdes (9 pces)	18/16*
Bulots (9 pces)	18/16*
Praires (5 pces)	27/24*
Tourteau mayonnaise	39/34*
6 Huîtres Perles de Monaco n°2	42/37*
6 Huîtres Gillardeau n°2	48/42*
6 Huîtres Fines de Claire n°3	33/29*
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>	
Plateau de Fruits de Mer	120/105*
<i>Tourteau et condiments</i>	

*Tarifs - vente à emporter

SOUPES

Velouté de Courge 	19
<i>Focaccia croustillante et noisettes grillées</i>	
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	22
Soupe de Poissons de Roche	28
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	

POISSONS

Saumon d'Écosse rôti à l'Aneth	39
<i>Crème citron-coco, riz basmati aux poireaux</i>	
Cabillaud façon Grenobloise	41
<i>Fricassée de pommes grenailles, câpres, croûtons et jeunes épinards</i>	
Noix de Saint-Jacques rôties	49
<i>Endives aux agrumes et jus acidulé</i>	
Aïoli à notre Façon	42
<i>Bulots et légumes fondants</i>	
Sole façon Meunière	79
<i>Pommes vapeur</i>	

GARNITURES 12

Pommes Vapeur	
Jeunes Épinards tombés à l'Ail	
Purée de Pommes de Terre	
Pommes Frites	
Salade Verte	
Riz Basmati	
Pommes Grenailles sautées à l'Ail	
Bouquetière de Légumes	
Purée au Caviar	37
Purée à la Truffe	22
Frites à la Truffe	22


CAVIAR DE LA MAISON "KAVIARI" SÉLECTION CAFÉ DE PARIS 50G

Crème et condiments, blinis 250

LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

Nous consulter

Tarifs en Euro - Taxes et services (15%)

 Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE | Nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable 

DESSERTS

Assiette de Fromages Frais et Affinés	17
<i>Condiment aux fruits secs</i>	
Tarte Soufflée au Chocolat	16
<i>Glace vanille et praliné noisette</i>	
Mont-Blanc	14
<i>Meringue, crème de marrons, confit de myrtilles et éclats de noisettes</i>	
Baba au Rhum	15
<i>Crème juste fouettée au mascarpone</i>	
Crêpes Suzette Café de Paris	22
<i>Flambées devant vous</i>	
Glaces et sorbets de Saison	13
<i>Cantucci aux fruits secs</i>	
Nage de Fruits Frais	13
<i>Infusée au citron vert et passion</i>	

À PARTAGER

Tarte Tatin tiède	22
<i>Et crème double</i>	
Millefeuille tradition "1868" au Grand Marnier	28
Cookie géant	19
<i>Aux Pépites de chocolat, noisettes et caramel à la fleur de sel, glace vanille</i>	
Le Chou Profiterole	22
<i>Sauce chocolat chaud et amandes</i>	
Riz au Lait	22
<i>Ananas rôti et Spéculoos</i>	