




LE CASINO

MONTE · CARLO

LE CRU / RAW

STEAK TARTARE® / STEAK TARTARE 24 €
Huile d'olive, câpres, cornichons, oignons, herbes
Olive oil, capers, gherkins, onions, herbs

SAUMON MARINÉ / MARINATED SALMON  25 €
Avocat condimenté d'agrumes, fraîcheur d'herbes tendres
Avocado seasoned with citrus fruit, fresh tender herbs

VITELLO TONNATO® / VITELLO TONNATO 19 €
Veau rôti en carpaccio, sauce au thon,
salade de légumes crus aux aromates
Roast veal carpaccio, tuna sauce,
raw vegetable salad with herbs

SOCCA PROVENÇALE / PROVENCAL SOCCA 26 €
Légumes du marché, ventrèche de thon à l'huile
et anchois au sel, huile d'olive et vinaigre de vieux vin
Market vegetables, tuna belly and anchovies with salt,
olive oil and old wine vinegar


LES ENTRÉES / STARTERS

**TOMATES JAUNES VARIÉTÉ ANCIENNE,
MOZZARELLA DOP (1,5KG) DI BUFALA** 24 €
OLD VARIETY YELLOW TOMATOES,
MOZZARELLA DOP (1,5KG) OF BUFALA

EFFILOCHÉ DE CRABE / SHREDDED CRAB 28 €
Tartare de palmiste au curry maison,
vierge de tomates olivettes, cristalline de pommes vertes
Homemade curry palm tartare, cherry tomatoes, apple

LE THON / TUNA  25 €
Juste snacké, fine purée de pois chiches au sésame,
yaourt citronné à la menthe fraîche
Just snacked, mashed chickpea with sesame
lemon yogurt with fresh mint

LES INCONTOURNABLES THE CLASSICS

TARTARE DE THON / TUNA TARTAR  24 €
Confit de tomates au cumin, marmelade de courgettes
au basilic poivré, émulsion d'avocat et pomme verte,
croustille de riz
Tomato confit with cumin, zucchini marmelade with peppery basil,
avocado and green apple emulsion, rice crisp

WAFU / WAFU 22 €
Salade Iceberg, oignons caramélisés, poulet croustillant
Lettuce, caramelized onions, crispy chicken

LES PÂTES / PASTA

RISOTTO CARNAROLI / CARNAROLI RISOTTO	25 €
Asperges vertes de Provence et gambéroni, ricotta menthe/citron Green asparagus from Provence and prawns, mint/lemon ricotta	
SPAGHETTI À LA CHITARRA / CHITARRA SPAGHETTI	23 €
Guazzetto de vongole aux tomates cerises Clams guazzetto with cherry tomatoes	
TAGLIATELLE / TAGLIATELLE	20 €
Bolognaise dans sa tradition Traditional bolognese	
STROZZAPRETI / STROZZAPRETI	18 €
Génoise de légumes sautés au pistou Sauteed vegetables with pesto	
RAVIOLI NIÇOIS / RAVIOLI FROM NICE	23 €
Cèpes à la provençale, beurre blanc, pignons dorés Porcini mushrooms Provençal style, white butter, golden pine nuts	
RIGATONI / RIGATONI	20 €
Tomates fraîches, basilic, roquette et stracciatella di burrata Fresh tomatoes, basil, rocket salad and burrata stracciatella	

LES DESSERTS ET FROMAGES DESSERTS & CHEESES

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES RASPBERRY CAKE	12 €
CRÈME CARAMEL VANILLÉE VANILLA CARAMEL CREAM	12 €
MOUSSE CHOCOLAT CHOCOLATE MOUSSE	12 €
TIRAMISÙ TRADITION TRADITIONNAL TIRAMISÙ	12 €
TARTE AUX POMMES AMANDINE AMANDINE APPLE TART	12 €
TROPÉZIENNE TROPÉZIENNE	12 €
GLACES ET SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS	12 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES A SELECTION OF CHEESE	12 €



végétarien
veggie



avec porc
with pork



avec fruits à coque
with nuts



avec arachides
with Peanuts



avec sésame
with sesame



avec crustacés
with shellfish



sans gluten
gluten free

