LE DECK

MONTE-CARLO

ÉTÉ 2016

SUMMER 2016

MONTE
CARLO
BEACH

INCONTOURNABLES

Salade mixte, radis et légumes	19 €
Gaspacho et son tartare de tomate en couleur, parfum de basilic	20 €
Salade Grecque « tomate, olive, féta, oignon rouge »	24 €
Palette de légumes crus et sauces traditionnelles	25 €
Salade César et filet de volaille croustillant	25 €
Salade la belle Niçoise	25 €

ENTREES

Tomates et « mozzarella di bufala Dop » au basilic de la Riviera	21 €
Jambon de Parme 20 mois et melon Charentais	25 €
Saumon irlandais fumé par nos soins, crème à la ciboulette et pickles d'été	31 €
Tartare de thon, aux agrumes, fenouil et herbes potagères	32 €
Cocktail de crevettes, avocat et ananas	35 €
Poulpe à la méditerranéenne	35 €

PATES

Spaghetti « pomodoro e basilico »	20 €
Tagliatelle « alla bolognese »	29 €
Spaghetti « alle vongole veraci »	34 €

POISSONS

Calamars frits	29 €
Tournedos de thon épicé, caviar d'aubergine fumé et courgettes de Nice	32 €
Loup grillé à la graine de fenouil – 500g (élevage en pleine mer)	38 €
Wok de grosses crevettes et légumes du moment au curry de Madras	38 €
Sole des sables meunière ou grillée	64 €

Grand banc de poissons sauvages (prix affichés)
Vivier de crustacés (prix affichés)

VIANDES

Steak tartare, garniture classique	25 €
Poussin rôti à la broche, écrasée de pommes de terre, tarte à la ratatouille	28 €
Côte d'agneau à l'ancienne, miel d'acacia, romarin et bouquetière du moment	39 €
Côte de veau à la milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites	43 €
Filet de bœuf poêlé au poivre, légumes d'été à l'huile d'olive	48 €

DESSERTS

Tarte citron collection 2016	17 €
Tiramisu	17 €
Millefeuille framboise	19 €
Incroyable chocolat	19 €
Fruits du moment émincés	34 €
La coupe de glace maison	12 €

Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance)	15 €

<u>au choix:</u> Millefeuille Prince Albert, Opéra, Tarte aux fruits de saison

L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement
Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets – Taxes et service inclus

MONACO s'engage contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE
www.GaspillageAlimentaire.mc

CLASSICS

Mix salad, radish and vegetables	19 €
Gaspacho and colored tomato tartare, basil flavor	20 €
Greek salad « tomato, olive, feta cheese, red onion »	24 €
Fresh from the market, assorted raw vegetables, traditional sauces	25 €
Cesar salad with crispy chicken breast	25 €
Niçoise salad	25 €

STARTERS

Tomatoes and « mozzarella di bufala Dop » with Riviera basil	21 €
Parma ham 20 months and Charantais melon	25 €
House made Irish smoke salmon, chive cream, summer pickles	31 €
Tuna tartare, citrus, fennel and potherbs	32 €
Prawn cocktail, avocado and pineapple	35 €
Mediterranean style octopus	35 €

PASTAS

Spaghetti « pomodoro e basilico »	20 €
Tagliatelle « alla bolognese »	29 €
Spaghetti « alle vongole veraci »	34 €

FISH

Fried calamari	29 €
Spicy tuna tournedos, eggplant smoked caviar and zucchini from Nice	32 €
Grilled sea-bass with fennel seeds – 500g (farm raised)	38 €
Giant prawns and seasonal vegetables wok with Madras curry	38 €
Sole meunière-style or grilled	64 €

Great shoal of wild fish (displayed prices)
Shellfish tank (displayed prices)

MEATS

Tartare Steak, classic garnish	25 €
Roasted baby chicken, mash potato, ratatouille tart	28 €
Old style lamb chop, acacia honey, rosemary and seasonal bundle vegetables	39 €
Milanese-style veal chop, old balsamic arugula, french fries	43 €
Pan fried beef fillet with pepper, summer vegetables with olive oil	48 €

DESSERTS

Lemon tart collection 2016	17 €
Tiramisu	17 €
Raspberry Millefeuille	19 €
Incroyable chocolate	19 €
Selection of fresh fruits "ready to eat"	34 €
Home-made ice cream cup	12 €

Birthday cake - per portion (by order 24h in advance)	15 €

<u>to choose:</u> Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart

The origin of our beef meat is subject to change – EU only
Allergens list available upon request
Net prices – Taxes and service included

MONACO Lutte contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE
www.GaspillageAlimentaire.mc

INEVITABILE

Insalata mista, ravanelli e verdure	19 €
Gazpacho e la sua tartare di pomodori colorati al profumo di basilico	20 €
Insalata Greca "Pomodoro, olive, feta, cipolla rossa"	24 €
Presentazione di verdure crude e salse tradizionale	25 €
Insalata Cesar, filetto di pollo croccante	25 €
Insalata Nizzarda	25 €

ANTIPASTI

Pomodoro e « mozzarella di bufala DOP » al basilico delle Riviera	21 €
Prosciutto di parma 20 mesi e melone	25 €
Salmone irlandese affumicato, crema all'erba cipollina e sott'aceti di stagione	31 €
Tartara di tonno, agrume, finocchio e derbe aromatiche	32 €
Cocktail di gamberi, avocado e ananas	35 €
Polpo alla mediterranea	35 €

PASTA

Spaghetti « pomodoro e basilico »	20 €
Tagliatelle « alla bolognese »	29 €
Spaghetti « alle vongole veraci »	34 €

PESCI

Frittura di calamari	29 €
Tournedos di tonno speziato, caviale di melanzana affumicata e zucchini di Nizza	32 €
Branzino alla griglia ai semi di finocchio	38 €
Wok di grossi gamberi e verdure di stagione al curry di Madras	38 €
Sogliola, alla griglia o mugnaia	64 €

Banco di pesce selvaggi (prezzo affisso)
Vivaio del crostacei (prezzo affisso)

CARNE

Filetto alla tartara	25 €
Pulcino arrosto allo spiedo, schiacciata di patate, tortino di ratatouille	28 €
Costoletta d'agnello tradizionale, miele d'acacia, rosmarino e verdure di stagione	39 €
Costoletta alla Milanese, rucola al vecchio balsamico, patate fritte	43 €
Filetto di manzo al pepe, verdure di stagione all'olio di oliva	48 €

DOLCI

Torta al limone collezione 2016	17 €
Tiramisu	17 €
Millefoglie ai lamponi	19 €
Incredibile cioccolato	19 €
Frutta di stagione	34 €
Coppa di gelato fatto in casa	12 €

Torta di compleanno – per porzione (su ordinazione 24 ore di anticipo)	15 €

scelta : *millefoglie Principe Albert, Opéra, Torta alla frutta Di stagione*

L'origine del nostro manzo varia, Unione europea solo
Elenco di allergini su richiesta
Prezzo netto – tasse e servizio inclusi

MONACO s'engage contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE
www.GaspillageAlimentaire.mc