

## ENTREES



<b>Tartare de thon, chips de légumes, algues et jeunes pousses</b> <i>Tuna tartare, vegetable chips, algae and sprouts</i>	<b>35 €</b>
<b>Moules marinières, poivre de Kampot et persil</b> <i>Mussels « marinières », pepper from Kampot and parsley</i>	<b>29 €</b>
<b>Coquilles Saint-Jacques gratinées aux câpres et anchois</b> <i>Grilled scallops with capers and anchovies</i>	<b>45 €</b>
<b>Salade de poulpe à la Génoise, tomates et olives</b> <i>Genoese style octopus salad, tomatoes and olives</i>	<b>39 €</b>
<b>Huîtres « Perles Blanches » et garniture classique (les six)</b> <i>White pearl oysters and classic garnish (per six)</i>	<b>36 €</b>
<b>Cocktail de crevettes, sauce au Cognac</b> <i>Shrimps cocktail, Cognac sauce</i>	<b>39 €</b>
<b>Burrata de Puglia, tomates couleurs, huile d'olive extra vierge</b> <i>Burrata from Puglia, tomatoes in colors, extra virgin olive oil</i>	<b>29 €</b>

## PLATS



<b>Spaghetti « alle vongole »</b> <i>Spaghetti « alle vongole »</i>	<b>35 €</b>
<b>Spaghetti à la sauce tomate et basilic</b> <i>Spaghetti with tomato and basil sauce</i>	<b>26 €</b>
<b>Gnocchi à l'encre de seiche et fruits de mer</b> <i>Cuttlefish ink gnocchi and seafood</i>	<b>55 €</b>
<b>Friture de calamars, sauce tartare</b> <i>Fried squids, tartar sauce</i>	<b>35 €</b>
<b>Sole de sable à « l'acquapazza », petites tomates et câpres de Pantelleria</b> <i>"Acquapazza" sole, small tomatoes and capers of Pantelleria</i>	<b>68 €</b>
<b>Tournedos de thon aux herbes, sauce vierge</b> <i>Tuna Tournedos with herbs, virgin sauce</i>	<b>55 €</b>
<b>Suprême de volaille, tomate à la Provençale, pommes vapeur</b> <i>Chicken breast, Provençal style tomato, steamed potatoes</i>	<b>36 €</b>

## CAVIAR



<b>Caviar Naccarii Clasico Ecologico 60 g, blinis, crème aigre, œuf mimosa</b> <i>Blinis, sour cream, mimosa egg</i>	<b>365 €</b>
---	--------------

## RETOUR DE LA PÊCHE ET CRUSTACES

Préparé selon votre choix : rôti, grillé, en spaghetti...

Garnitures: pommes nature, tomates à la provençale

Prepared according to your choice: roasted, grilled, spaghetti...

Garnishes : potatoes, green beans, Provencal tomatoes



<b>Poisson de la pêche du jour</b> Fish of the day	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	<b>20 €</b>
<b>Langouste</b> Crayfish	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	<b>30 €</b>
<b>Homard bleu</b> Blue Lobster	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	<b>27 €</b>
<b>Langoustines et crevettes</b> Crawfish and prawns	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	<b>27 €</b>

### Notre grand banc de poisson sauvage

La pêche côtière d'Eric RINALDI est exclusivement réservée  
au chef Paolo SARI, pour les restaurants du Monte-Carlo Beach

Our great shoal of wild fish

The coastal fishery of Eric RINALDI is exclusively reserved

To Chef Paolo SARI, for the restaurants of Monte-Carlo Beach

## DESSERTS

<b>Millefeuille aux fruits de saison</b> Seasonal fruits Millefeuille	<b>19 €</b>
<b>Glace au tiramisù, savoïardo sauce chocolat café</b> Tiramisù "affogato" ice cream and coffee flavour	<b>18 €</b>
<b>Salade de pêches, sorbet Bellini</b> Peachs Salad, Bellini sherbet	<b>19 €</b>
<b>Crème brûlée au chocolat</b> Chocolate crème brûlée	<b>16 €</b>
<b>Sélection de crèmes glacées et sorbets « maison »</b> "Home-made" ice-cream and sherbet selection	<b>15 €</b>