

LE MONTE-CARLO
MENU



LE MONTE-CARLO

NOS COUPS DE COEUR

CHAMPAGNE

R. DE RUINART BRUT

€ 149

France

Frais et fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (pomme reinette, poire), d'abricot, ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches.

Floral and light notes, like the trace of a perfume, stand out in a delicious harmony. They are revealed in small touches, mixing with notes of citrus and white fruits, creating a frank smoothness.

WHITE / BLANC

PESSAC-LÉOGNAN AOC

€ 96

Château Carbonnieux

France

Un vin acide avec un bon équilibre. Les notes d'agrumes sont audacieuses - pensez au pamplemousse et au citron. Sa robe jaune d'or, limpide et brillante laisse entrevoir un vin d'exception.

An acidic wine with good balance. The citrus notes are bold—think grapefruit and lemon. Its clear, brilliant golden yellow color suggests an exceptional wine.

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC ROSE & OR MINUTY

€ 65

Château Minuty

France

Un rosé chatoyant avec des arômes croquants qui regorgent de pamplemousse jaune, de groseille blanche, d'orange sanguine et de baies fraîches comme la framboise. Il est tout aussi vif, fort et propre en bouche avec un bel arrière-goût salé et piquant.

A shimmering pink with crisp aromas bursting with yellow grapefruit, white currant, blood orange, and fresh berries like raspberry. It is equally crisp, strong, and clean on the palate with a lovely salty and tangy aftertaste.

RED / ROUGE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AOP

€ 95

Maison Champy

France

Belle robe rubis grenat intense et brillante. Belle expression aromatique. Le nez offre des arômes de fruits frais, cerise entre griotte et Montmorency. La bouche est délicate, soyeuse, aromatique, dans la continuité du nez. En finale, une minéralité élégante qui délivre un caractère crayeux au vin.

Beautiful, intense, and brilliant garnet-ruby color. Beautiful aromatic expression. The nose offers aromas of fresh fruit, a cross between Morello cherry and Montmorency. The palate is delicate, silky, and aromatic, in keeping with the nose. The finish is elegantly mineral, giving the wine a chalky character.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool et fumer sont dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MONTE-CARLO

MENU

ENTRÉE STARTER

Notre Pissaladière Revisitée • Émulsion d'Oignons Caramélisés • Pickles d'Oignons • Anchois Marinés • Olives Kalamata • Copeaux de Fenouil (Poisson/Gluten/Lactose)

Our Revisited Pissaladière • Caramelised Onion Emulsion • Red & Yellow Onion Pickles • Marinated Anchovies • Kalamata Olives • Fennel Shavings (Fish/Gluten/Lactose)

ou / or

Cœur de Romaine Grillée • Condiment Diable • Oeuf Poché et Prosciutto Crudo (Oeufs)

Charred Romaine Lettuce • Devil's Condiment • Poached Egg and Prosciutto (Eggs)

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Filet de Cabillaud Confit à l'Huile d'Olive • Haricot Garrofón Espagnols et Piquillos • Légumes d'une Ratatouille • Beurre Blanc au Safran et Citron (Lactose/Poisson)

Cod Fish Loin Confit in Olive Oil • Spanish Garrofón Beans and Piquillos • Vegetables Ratatouille • Saffron and Lemon Beurre Blanc sauce (Dairy/Fish)

ou / or

Quasi de Veau Sous-Vide • Risotto Venere au Pecorino • Brocoletti et Asperges • Condiment Ail Noir • Jus de Veau (Lactose/Gluten/Arachide)

Sous-Vide Veal Rump • Venere Rice Risotto with Pecorino Cheese • Brocoletti and Asparagus • Black Garlic Condiment • Veal Jus (Dairy/Gluten/Peanuts)

ou / or

Aubergine Fumée et Grillée • Garbanzo Menthe et Cumin • Dip au Tahini et Yaourt Végétal (Sésame)

Smoked and Grilled Eggplant • Mint and Cumin Garbanzo beans • Tahini and Vegan Yogurt Dip (Sesame)

FROMAGES CHEESES

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

DESSERTS

Mille-Feuille Oriental Croquant • Praliné Crémeux aux Amandes • Dattes et Nougatine (Lactose/Noix)

Crunchy Oriental Mille-Feuille • Creamy Almond Praline • Dates and Nougatine (Dairy/Nuts)

ou / or

Bavaroise Pêche Verveine • Confit de Nectarine et Citron (Noix/Oeufs/Lactose/Gluten)

Peach Verbena Bavaois • Candied Nectarine and Lemon Confit (Nuts/Eggs/Dairy/Gluten)

LE MONTE-CARLO
MENU



LE MONTE-CARLO

NOS COUPS DE COEUR

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER ROSÉ

€ 149

France

Des notes fleuries et légères, comme la trace d'un parfum, se détachent dans une délicieuse harmonie. Il se dévoile par petites touches, mêlant aux notes d'agrumes et de fruits blancs une franche onctuosité. Large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire.

Light, floral notes, like the trace of a perfume, emerge in a delicious harmony. They reveal themselves in small touches, blending notes of citrus and white fruits with a distinct creaminess. A wide range of red fruits: raspberry, redcurrant, strawberry, and black cherry.

WHITE / BLANC

SANCERRE BLANC AOC

€ 94

Domaine Pascal Jolivet

France

Le vin est avant tout d'une grande finesse avec beaucoup d'énergie, dominé par des arômes de fruits secs, d'agrumes, de fleurs blanches et de minéralité.

The wine is above all very fine and full of energy, dominated by aromas of dried fruits, citrus fruits, white flowers, and minerality.

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP – MIRAVAL

€ 60

Château Miraval

France

Robe rose pastel pâle avec des reflets or rose, limpide et brillante. Nez ouvert, fin et minéral, avec des notes de coquilles d'huîtres, de zestes de citron vert et de fleur d'égantine.

Pale pastel pink color with rose gold highlights, clear and brilliant. Open nose, fine and mineral, with notes of oyster shells, lime zest, and rosehip flower.

RED / ROUGE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU – CHÂTEAU CARTIER BIO

€ 95

Château Fonroque

France

Notes de fruits frais, groseille, framboise et fleurs violettes. L'attaque est souple, puis le vin se développe avec une belle énergie sur des notes cristallines.

Notes of fresh fruit, redcurrant, raspberry, and violet flowers. The attack is supple, then the wine develops with beautiful energy on crystalline notes.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool et fumer sont dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MONTE-CARLO

MENU

ENTRÉE STARTER

Carpaccio de Crevettes Mi-Cuites • Vinaigrette Orange et Estragon •
Poivre de Sichuan (Crustacés)

*Marinated Semi-Cooked Prawns Carpaccio • Orange and Tarragon Vinaigrette •
Sichuan Pepper (Crustaceans)*

ou / or

Céleri-Rave en Trompe l'œil • Vinaigrette de Pomme Granny Smith • Condiment Noisette
et Sumac (Noix)

Celeriac Bowl en Trompe l'œil • Granny Smith Apple Vinaigrette • Hazelnut and Sumac (Nuts)

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Espadon à la Tangéroise Mariné aux Épices Marocaines • Tomates Confites • Pousses
d'Épinard • Olives Taggiash et Poivron Rouge Fondant (Poisson)

*Tanger Swordfish Marinated with Moroccan Spices • Candied Tomatoes • Buttered Baby Spinach •
Taggiasca Olives and Red Bell Pepper Fondant (Fish)*

ou / or

Supreme de Volaille Basse Température • Épices Za'atar • Mousseline de Chou-Fleur et Chou
Kale • Jus de Volaille Crémé (Lactose)

*Low-Temperature range chicken Supreme • Za'atar spices • Cauliflower Mousseline • Kale • Creamy
chicken Jus (Dairy)*

ou / or

Chermoula de Carottes de Saison en Tajine • Noix de Cajou et
Pain Batbout Marocain (Noix/Gluten)

Seasonal Carrots Tajine Charmoula • Cashew Nuts and Moroccan Batbout Bread (Nuts/Gluten)

FROMAGES CHEESES

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

DESSERTS

Tiramisu Italien Traditionnel (Oeufs/Lactose/Gluten)

Traditional Italian Tiramisu (Eggs/Dairy/Gluten)

ou / or

Blanc Manger Amande • Abricot Rôti • Sauce Miel Lavande (Noix/Lactose)

Almond Blanc Manger • Roasted Apricot • Lavender Honey Sauce (Nuts/Dairy)

LE MONTE-CARLO
MENU



LE MONTE-CARLO

NOS COUPS DE COEUR

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT

€ 99

France

Des notes fleuries et légères, comme la trace d'un parfum, se détachent dans une délicieuse harmonie. Il se dévoile par petites touches, mêlant aux notes d'agrumes et de fruits blancs une franche onctuosité.

Light, floral notes, like the trace of a perfume, emerge in a delicious harmony. It reveals itself in small touches, blending notes of citrus and white fruits with a frank smoothness.

WHITE / BLANC

POUILLY-FUISSÉ AOC

€ 77

Domain Vincent Girardin

France

Le vin est une belle expression du Chardonnay. Il offre un bouquet vibrant de poire mûre, d'agrumes et de subtiles notes florales. En bouche, il est élégant et bien équilibré, avec des saveurs de pomme et une touche de minéralité, menant à une finale rafraîchissante.

This wine is a delightful expression of Chardonnay. It offers a vibrant bouquet of ripe pear, citrus, and subtle floral notes. On the palate, it is elegant and well-balanced, with flavors of apple and a hint of minerality, leading to a refreshing finish.

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC ROSE & OR MINUTY

€ 65

Château Minuty

France

Un rosé chatoyant avec des arômes croquants qui regorgent de pamplemousse jaune, de groseille blanche, d'orange sanguine et de baies fraîches comme la framboise. Il est tout aussi vif, fort et propre en bouche avec un bel arrière-goût salé et piquant.

A shimmering pink with crisp aromas bursting with yellow grapefruit, white currant, blood orange, and fresh berries like raspberry. It is equally crisp, strong, and clean on the palate with a lovely salty and tangy aftertaste.

RED / ROUGE

CROZES HERMITAGE AOC

€ 62

Domaine Etienne Pouchon

France

Robe pourpre aux reflets violets. Le nez développe des notes délicieuses et volubiles de cerise, de fraise des bois et de grenade juteuse.

Purple color with violet highlights. The nose develops delicious and voluble notes of cherry, wild strawberry, and juicy pomegranate.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool et fumer sont dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MONTE-CARLO

MENU

ENTRÉE
STARTER

Tarama d'Œufs de Cabillaud Fumés Maison • Emulsion de Houmous & Tahini • Condiment
Pois Chiche et Échalotes • Pain Toasté et Huile d'Olive (Gluten/Lactose/Oeuf)
*Homemade Emulsified Chickpeas & Tahini Hummus • Homemade Smoked Cod Roe Tarama • Chickpeas
and Shallot Condiment • Toasted Bread Strings and Olive Oil (Gluten/Dairy/Eggs)*

ou / or

Caponata Sicilienne • Crumble de Pecorino • Focaccia Grillée •
Pesto de Basilic (Lactose/Gluten/Noix)
Sicilian Caponata • Pecorino Crumble • Grilled Focaccia • Pesto Sauce (Dairy/Gluten/Nuts)

PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Linguine à l'Encre de Seiche • Poutargue de Martigues • Encornets Grillés • Crème de
Roquette et Fleurs de Brocolis (Lactose/Gluten/Mollusque)
*Squid Ink Linguine • Bottarga from Martigues • Charred Squids • Cream of Arugula and
Broccoli Florets (Dairy/Gluten/Mollusca)*

ou / or

Côte de Cochon Noir "Iberico" • Grenailles Rôties • Champignons Portobello Grillés •
Fenouil au Vermouth • Jus Réduit de Viande corsé au Xeres (Lactose)
*"Iberico" Black Pork Chop • Roasted Baby Potatoes • Grilled Portobello Mushrooms • Vermouth Fennel •
Strong Jus flavoured with Xeres Wine (Dairy)*

ou / or

Pressé de Patates Douces Rôties • Copeaux de Fenouil et Carottes Crues • Asperges Tièdes •
Aïoli Maison (Œufs/Moutarde)
*Roasted Sweet Potatoes Roulade • Fennel and Carrots Shavings • Warm Asparagus •
Homemade Aioli (Eggs/Mustard)*

FROMAGES
CHEESES

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)
Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

DESSERTS

Nougat Glacé Maison • Meringue Croquante • Gelée de Citron Confit •
Sauce Caramel au Beurre Salé (Noix/Lactose/Oeuf)
*Homemade Frozen Nougat • Crunchy Meringue • Lemon Confit Jelly • Salted Caramel Sauce
(Nuts/Dairy/Eggs)*

ou / or

Gâteau Moelleux à l'Orange Sans Farine • Crème Chantilly Cardamome et Orange •
Segments d'Orange (Lactose/Noix/Oeuf)
Soft Flourless Orange Cake • Cardamom and Orange Chantilly Cream • Orange Segments (Dairy/Nuts/Eggs)

LE MONTE-CARLO
MENU



LE MONTE-CARLO

NOS COUPS DE COEUR

CHAMPAGNE

RUINART BLANC DE BLANCS

€ 191

France

Le Ruinart Blanc de Blancs est un champagne éblouissant avec une teinte dorée lumineuse. Il offre un arôme séduisant d'agrumes frais, de fleurs blanches et de brioche. En bouche, il est vif et raffiné, révélant des saveurs de zeste de citron, de pomme verte et une délicate minéralité, se terminant par une longue finale élégante.

Ruinart Blanc de Blancs is a stunning champagne with a luminous golden hue. It presents an enticing aroma of fresh citrus, white flowers, and brioche. The palate is crisp and refined, showcasing flavors of lemon zest, green apple, and a delicate minerality, culminating in a long, elegant finish.

WHITE / BLANC

CHABLIS 1ER CRU AOC

€ 91

Domaine Laroche

France

Vin riche et corsé avec un bon équilibre minéral. La vinification se déroule pour 1/3 en cuves inox et 2/3 en fûts de chêne. La couleur du vin passe du jaune clair au jaune doré en vieillissant.

A rich, full-bodied wine with good mineral balance. 1/3 of the wine is made in stainless steel vats and 2/3 in oak barrels. The wine's color changes from light yellow to golden yellow as it ages.

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP – MINUTY PRESTIGES

€ 72

Château Minuty

France

Un rose chatoyant avec des arômes croquants qui regorgent de pamplemousse jaune, de groseille blanche, d'orange sanguine et de baies fraîches comme la framboise. Il est tout aussi vif, fort et propre en bouche avec un bel arrière-goût salé et piquant.

A shimmering pink with crisp aromas that are bursting with yellow grapefruit, white currant, blood orange, and fresh berries like raspberry. It is equally crisp, strong, and clean on the palate with a lovely salty and tangy aftertaste.

RED / ROUGE

GIGONDAS AOC

€ 69

Domaine de la Daysse Cuvée, Notre Dame de Fonsaine

France

Est un vin rouge robuste et expressif. Il offre un riche bouquet de baies noires, d'épices et de notes terreuses. En bouche, il est corsé et bien structuré, avec des saveurs de cerise noire, de prune et des touches de poivre, menant à une finale douce et persistante.

Is a robust and expressive red wine. It offers a rich bouquet of dark berries, spice, and earthy notes. On the palate, it is full-bodied and well-structured, with flavors of black cherry, plum, and hints of pepper, leading to a smooth, lingering finish

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool et fumer sont dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MONTE-CARLO

MENU

ENTRÉE STARTER

Déclinaison de Tomates en Trois Recettes • Burrata di Andria AOP • Amandes Fraîches et Huile de Basilic (Lactose/Noix)

Tomatoes Declination in 3 Recipes • Burrata di Andria AOP • Fresh Almonds and Basil Oil (Dairy/Nuts)

ou / or

Consommé de Poissons de Roches • Minestrone de Légumes de Saison • Gnocchetti • Rouget au Bouillon • Parmesan et Huile d'Olive (Gluten/Poisson)

Rockfish Clear Broth • Seasonal Vegetable Minestrone • Poached Red Mullet • Gnocchetti • Parmesan and Olive Oil (Gluten/Fish)

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Espadon Grillé • Pommes de Terre Écrasées à l'Huile d'Olive • Asperges Vertes et Fenouil • Harissa Maison (Poisson)

Grilled Sword Fish • Olive Oil Crushed Potatoes • Green Asparagus and Fennel • Homemade Harissa (Fish)

ou / or

Gigot d'Agneau Confit • Panisse de Marseille • Carottes et Oignons Grelots • Ail confit • Jus d'Agneau (Sulfites/Lactose)

Lamb Leg Confit • Panisse from Marseille • Carrots and Pearl Onions • Garlic Confit • Lamb Jus (Sulphites/Dairy)

ou / or

Couscous aux Légumes de Saison • Boulgour Bio • Harissa Maison (Gluten)

Seasonal Vegetable Couscous • Organic Bulgur • Homemade Harissa (Gluten)

FROMAGES CHEESES

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

DESSERTS

Fondant au Chocolat Noir Intense • Crémeux au chocolat Taïnor de République Dominicaine • Nougatine Croquante au Grue de Cacao •

Sauce au Chocolat (Oeuf/Noix/Gluten/Lactose)

Intense Chocolate Fondant • Dominican Republic Taïnor Chocolate Cremeux • Crunchy Nougatine of Cocoa Nibs • Chocolate Sauce (Egg/Nuts/Gluten/Dairy)

ou / or

Cheesecake Méditerranéen aux Abricots • Gelée d'Agrumes •

Sauce Caramel (Oeufs/Lactose/Noix/Gluten)

Mediterranean Apricot Cheesecake • Citrus Jelly • Caramel Sauce (Egg/Dairy/Nuts/Gluten)

LE MONTE-CARLO
MENU



LE MONTE-CARLO

NOS COUPS DE COEUR

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER ALEXANDRA ROSE

€ 250

France

Élégant, fin et minéral, ce vin est à réserver aux mets les plus fins. Au nez, ce vin dévoile des notes de fraises des bois, de confiture de groseille et d'agrumes confits.

Floral and light notes like the trace of a perfume stand out in a delicious harmony. It is revealed in small touches, mixing with notes of citrus and white fruits with a frank smoothness.

WHITE / BLANC

ALSACE GEWURZTRAMINER AOP BIO

€ 52

Domaine Christophe Mittnacht - Terre d'Étoiles

France

Des notes fleuries et légères, semblables à la trace d'un parfum, se détachent dans une délicieuse harmonie. Il se dévoile par petites touches, mêlant aux notes d'agrumes et de fruits blancs une onctuosité franche.

Flowery and light notes, like the trace of a perfume, stand out in delicious harmony. It reveals itself in small touches, mixing notes of citrus and white fruits with a clear creaminess

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC ROSE & OR MINUTY

€ 65

Château Minuty

France

Un rosé chatoyant avec des arômes croquants qui regorgent de pamplemousse jaune, de groseille blanche, d'orange sanguine et de baies fraîches comme la framboise. Il est tout aussi vif, fort et propre en bouche avec un bel arrière-goût salé et piquant.

A shimmering pink with crisp aromas bursting with yellow grapefruit, white currant, blood orange, and fresh berries like raspberry. It is equally crisp, strong, and clean on the palate with a lovely salty and tangy aftertaste.

RED / ROUGE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AOP

€ 95

Maison Champy

France

Belle robe rubis grenat intense et brillante. Belle expression aromatique. Le nez offre des arômes de fruits frais, cerise entre griotte et Montmorency. La bouche est délicate, soyeuse, aromatique, dans la continuité du nez. En finale, une minéralité élégante qui délivre un caractère crayeux au vin.

Beautiful, intense, and brilliant garnet-ruby color. Beautiful aromatic expression. The nose offers aromas of fresh fruit, a cross between Morello cherry and Montmorency. The palate is delicate, silky, and aromatic, in keeping with the nose. The finish is elegantly mineral, giving the wine a chalky character.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool et fumer sont dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MONTE-CARLO

MENU

ENTRÉE STARTER

Vitello Tonnato Cuisson Basse Température • Câpres Frits • Copeaux de Parmesan • Pignons de Pin Torréfiés • Roquette (Noix/Lactose/Poisson/Oeuf)

Vitello Tonnato cooked at low temperature • Fried Capers • Parmesan Shaving • Roasted Pine Nuts • Arugula (Nuts/Dairy/Fish/Eggs)

ou / or

Barigoule d'Artichauts à la Provençale • Amandes Torréfiées • Copeaux de Pecorino • Huile de Basilic (Noix/Lactose)

Provençal Artichoke Barigoule • Torrefied Almonds • Pecorino Shavings • Basil Oil (Nuts/Dairy)

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Tournedos de Lotte Sous-Vide • Mousseline et Confit de Chou-Fleur • Pêche Snackée • Bouillon d'Hibiscus Marin (Lactose/Poisson)

Sous-Vide Monkfish Fillet • Mashed and Pickled Cauliflower • Charred Peach • Sea Hibiscus Broth (Dairy/Fish)

ou / or

Filet de Bœuf Rôti • Mille-Feuille de Pommes de Terre • Marmelade d'Oignons • Sauce Ravigote (Lactose)

Roasted Beef Tenderloin • Potatoes Mille-Feuille • Onion Marmalade • Ravigote Sauce (Dairy)

ou / or

Légumes Méditerranéens "Comme une Bouillabaisse" • Sauce Rouille Maison • Focaccia au Romarin Grillé (Oeuf/Gluten/Moutarde)

Mediterranean Vegetable "Comme une Bouillabaisse" • Homemade Rouille Sauce • Grilled Rosemary Focaccia (Eggs/Gluten/Mustard)

FROMAGES CHEESES

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

DESSERTS

Financier Fleur d'Oranger • Compote Fraise-Rhubarbe • Gelée de Fraise et Menthe Poivrée (Noix/Lactose/Gluten/Oeuf)

Orange Blossom Financier • Strawberry-Rhubarb Compote • Strawberry and Peppermint Jelly (Nuts/Dairy/Gluten/Eggs)

ou / or

Pêches Pochées au Vin Rosé • Gâteau Végétalien à la Banane • Tuile Croquante au Sésame Maison • Sirop de Verveine • Sorbet au Citron Vert (Lactose/Sésame/Sulfites/Noix)

Poached Peaches in Rose Wine • Vegan Banana Cake • Homemade Sesame Crunchy Brittle • Verbena Syrup • Lime Sorbet (Dairy/Sesame/Sulphites/Nuts)

*Veuillez noter que certains de ces plats peuvent contenir des allergènes.
Please note that some of these dishes may contain allergens.*

LE MONTE-CARLO
MENU



LE MONTE-CARLO

NOS COUPS DE COEUR

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER GRAND SIECLE

€ 190

France

Sa teinte dorée est complétée par un délicat filet de fines bulles. Au nez, il dévoile des arômes complexes de miel, d'amandes grillées et d'agrumes frais. En bouche, il est riche et harmonieux, avec des saveurs de brioche et une pointe de minéralité, menant à une finale longue et luxueuse.

Its golden hue is complemented by a delicate stream of fine bubbles. On the nose, it reveals complex aromas of honey, toasted almonds, and fresh citrus. The palate is rich and harmonious, with flavors of brioche and a hint of minerality, leading to a long, luxurious finish.

WHITE / BLANC

CASSAGNES BLANC

€ 60

Domaine Château la Nerthe

France

Il présente une couleur paille pâle avec des reflets verdâtres. Le nez est expressif, offrant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et une touche de pêche. En bouche, il est vif et bien équilibré, avec des saveurs de poire et une pointe de minéralité, se terminant par une finale nette et fraîche.

It showcases a pale straw color with greenish reflections. The nose is expressive, offering aromas of white flowers, citrus, and a hint of peach. On the palate, it is lively and well-balanced, with flavors of pear and a touch of minerality, finishing with a crisp and clean aftertaste.

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC ROSE & OR MINUTY

€ 65

Château Minuty

France

Un rosé chatoyant avec des arômes croquants qui regorgent de pamplemousse jaune, de groseille blanche, d'orange sanguine et de baies fraîches comme la framboise. Il est tout aussi vif, fort et propre en bouche avec un bel arrière-goût salé et piquant.

A shimmering pink with crisp aromas bursting with yellow grapefruit, white currant, blood orange, and fresh berries like raspberry. It is equally crisp, strong, and clean on the palate with a lovely salty and tangy aftertaste.

RED / ROUGE

MERCUREY 1ER CRU AOC

€ 84

Château d'Étroyes - Clos L'Évêque

France

Un vin rouge raffiné et élégant. Il présente une couleur rubis profond avec des reflets grenat. Le nez est riche en arômes de cerises rouges, de mûres et de subtiles épices. En bouche, il est doux et bien structuré, offrant des saveurs de prune mûre et une pointe de terre, menant à une finale longue et satisfaisante.

A refined and elegant red wine. It displays a deep ruby color with garnet highlights. The nose is rich with aromas of red cherries, blackberries, and subtle spices. On the palate, it is smooth and well-structured, offering flavors of ripe plum and a hint of earthiness, leading to a long, satisfying finish.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool et fumer sont dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LE MONTE-CARLO

MENU

ENTRÉE STARTER

Salade de Courgettes des Cyclades • Yaourt au citron • Tomates Confites et Feta AOP Grecque (Lactose)

Cyclades Zucchini Salad • Lemon Yogurt • Sundried Tomatoes and Greek Feta AOP (Dairy)

ou / or

Salade Tiède de Grenailles • Pétales de Cabillaud Confit • Vinaigrette de Câpres et Ciboulette • Croûtons Gourmands à l'Ail (Poisson/Lactose)

Warm Mediterranean Baby Potatoes Salad • Cod Fish Flakes Confit • Capers and Chives Vinaigrette • Gourmet Garlic Croutons (Fish/Dairy)

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Gambas Marinées au Gingembre Grillées Miso et agrumes • Cébette at Sucrine Snackées • Segments d'Agrumes • Noisettes Torréfiées (Noix/Crustacés)

Citrus and Ginger Miso Grilled Prawns • Charred Scallion and Sucrine • Citrus Segments • Toasted Hazelnuts (Nuts/Crustaceans)

ou / or

Supreme de Volaille Basse Température • Épices Za'atar • Mousseline de Chou-Fleur et Chou Kale • Jus de Volaille Crémé (Lactose)

Low-Temperature range chicken Supreme • Za'atar spices • Cauliflower Mousseline • Kale • Creamy chicken Jus (Dairy)

ou / or

Frégola de Sardaigne "Comme un Risotto" • Coulis de Tomates Rôties • Brunoise de Légumes Méditerranéens • Copeaux de Parmesan (Gluten/Sulfites/Lactose)

Sardinian Fregola "like a Risotto" • Roasted Tomatoes Coulis • Mediterranean Vegetable Brunoise • Parmesan Shavings (Gluten/Sulphites/Dairy)

FROMAGES CHEESES

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

DESSERTS

Délice de chocolat Valrhona Origine (Sablé, Crème Anglaise et Ganache) •

Feuillantine Praliné (Noix/Lactose/Gluten)

3 Textures Valrhona Chocolate Delight (Shortbread, Custard and Ganache) •

Crispy Praline (Nuts/Dairy/Gluten)

ou / or

Carpaccio de Melon, Grenade et Menthe • Sorbet au Citron (Oeufs)

Melon, Pomegranate and Mint Carpaccio • Lemon Sorbet (Eggs)