

# Vins au verre

by the glass

*Verre/btl*

## ***Blanc/White***

Château d'Alix, 2015, Pessac-Leognan	18 €/ 85 €
Pouilly Fuissé, Famille Vincent 2015, Bourgogne	18 €/ 85 €
Jasnieres « Les Rosiers » Domaine de Bellivière, 2015, Loire	20 €/ 90 €
Chassagne Montrachet, Philippe Colin 2015, Bourgogne	29 €/125 €

## ***Rosé***

Whispering Angel « Caves d'Esclans » 2017, Côtes de Provence	18 €/ 85 €
Minuty Rose et or, 2017, Côtes de Provence	20 €/ 90 €

## ***Rouge/Red***

Rosso di Montalcino, Siro Pacenti, 2015, Italie	18 €/ 85 €
Les pagodes de Cos saint estèphe 2004, Bordeaux	24 €/105 €
Bourgueil « Les Marsaules » Domaine du Bel Air 2012, Loire	25 €/115 €

# Le Champagne Blanc

## White Champagne

### *Coupe/By the glass*

Taittinger brut Fifa World Cup	22 €/120 €
--------------------------------	------------

### *Collection*

Moët et Chandon	130 €
Bollinger spécial cuvée	150 €
Veuve Clicquot	160 €
Ruinart Blanc de Blanc	200 €

### *Esprit Cuvée*

Perrier-Jouët Belle Epoque 2008	290 €
Taittinger Comte de Champagne 2006	400 €
Moët & Chandon Dom Pérignon 2009	450 €
Krug grande cuvée	410 €
Cristal 2007 by Roederer	500 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2002, blanc de blanc	850 €

# Le Champagne Rosé

## Rosé Champagne

### *Coupe/by the glass*

Perrier-Jouët Blason rosé 25 €/160 €

### *Brut*

Bollinger	160 €
Billecart Salmon	180 €
Ruinart R	190 €
Laurent-Perrier	210 €
Krug	890 €

### *Esprit Cuvées*

Roederer rosé 2009	200 €
Moët et Chandon 2006	205 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2006	350 €
Taittinger Comtes de Champagne 2005	490 €
Roederer Cristal 2005	950 €
Dom Pérignon 2004	1 500 €

# Le Prestige autour du Caviar

## Prestige around Caviar

Laissez-vous tenter par notre caviar Oscietre royal Hermitage...  
*Indulge yourself with caviar Oscietra Royal Hermitage...*

### *Le Royal Hermitage*

Caviar Oscietre 50 gr. et ses condiments	145 €
<i>Oscietra Prestige Hermitage caviar 50 g and pickles</i>	145 €
Coupe de Champagne	22 €

## Vodka

Russian Standard Platinum	18 €
Belvédère	20 €
Absolut Elyx	22 €
Grey Goose	22 €
Legend du Kremlin	25 €
Stolichnaya Elit	25 €
Ciroc	22 €
Beluga Gold line	35 €

## Gin

Bombay Sapphire	18 €
Tanqueray Ten	20 €
Hendrick's	20 €
The Botanist	24 €
Monkey 47	24 €

# Rhum

## Rum

Havana Club 3 ans, Cuba	20 €
El Dorado Demerara 15 ans, Guyane	
Botran Solera, Guatemala	
Bacardi	
Diplomatico	20 €
Havana Club 7 ans, Cuba	22 €
Zacapa 23 Ans, Guatemala	25 €
Zacapa XO	38 €

# Tequila

Patron Silver	25 €
Patron Reposado	25 €
Patron Café	25 €
Grand Patron Platinum	45 €

# Whisky

Canadian Crown Royal	22 €
Chivas Regal 18 ans	22 €
Glen Grant Pur Malt 1992	20 €
Jameson Black Barrel	20 €
Aberlour Pure 10 ans	22 €
Bruichladdich Organic 5 ans	22 €
Glenfiddich 18 ans	22 €
Jack Daniel`s Single Barrel	22 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	22 €
Talisker 10 ans	22 €
Laphroaig triple wood	22 €
Lagavulin 16 ans	24 €
Oban 14 ans	24 €
Bushmills Malt 16 ans	28 €
Glenmorangie 18 ans	28 €
Macallan Sienna	28 €
Maker`s Mark	22 €
Bourbon Hudson	30 €
Yamazaki 12ans	32 €
Glenfiddich 26 ans	48 €
Johnnie Walker Blue Label	58 €
Chivas Royal Salute 38 ans	110 €
Chivas Royal Salute 62 Gun	290 €

# La Maison d'Ecosse

## The Luxuries of Scotland

Découvrez notre sélection "Whisky in Crystal"  
by the Monte-Carlo Whisky Society

*A special selection of limited edition private stock whiskies chosen  
by Charles Maclean for the Monte Carlo Whisky Society.*

<b><i>Single Malt Scotch Whisky</i></b>	ABV	Per 50ml
Bunnahabhain 1925 25 years, Islay, Cask #2792	46.6%	145 €
Bowmore 2001 8 years, Islay, Cask #1126	54.1%	145 €
Clynelish 1997 15 years, Highland, Cask #6511	46%	145 €
Fascadale 12years, Highland, Batch release	46%	145 €



# Liqueurs

## Liquors

Sambuca Molinari	16 €
Nastro Doro Limoncello	
Get 27	
Get 31	
Marie Brizard Anisette	18 €
Amaretto Saronno	
Baileys Irish	
Cointreau	
Grand Marnier Cordon Rouge	

## Cognac

Hennessy XO	44 €
Martell Cordon Bleu	45 €
Remy Martin XO	50 €
Paradis by Hennessy	145 €
Louis XIII by Rémy Martin	230 €

## Armagnac

Domaine d'Ognoas 2002	30 €
Domaine d'Ognoas 1964	38 €

## Porto/Porto

Andressen, porto blanc, 10 ans	16 €
Graham's vintage 2011	18 €
Niepoort's 87	40 €
Graham's 30 ans	60 €

## Grappa

Grappa Marolo di Moscato	21 €
Grappa di Barrolo 20 ans	30 €

## Eau-de-vie

Vieille Prune Brana	20 €
Poire Williamine Morand	25 €
Framboise Lehmann, Alsace	25 €

## Calvados

Tradition 15 ans Pierre Huet	25 €
Réserve Semainville Camut	30 €

## Vermouth

Martini Bianco	14 €
Martini Rosso	

# Bières

## Beers

Monaco, Principauté de Monaco	10 €
Heineken, Hollande	
Corona, Mexique	
Carlsberg, Danemark	
Bière sans alcool	

# Sodas

Coca-Cola	9 €
Coca-Cola Light	
Coca-Cola Zéro	
Bitter San Pellegrino	
Bitter lemon	
7 Up	
Red Bull	12 €

## *Notre gamme tonic "Fever Tree"* *Our range of "Fever Tree" tonic*

Fever Tree ginger Ale	10 €
Fever Tree ginger Beer	
Fever Tree soda water	
Fever Tree tonic	

## Jus de fruits Juices

### *Allain Milliat*

8 €

Ananas	<i>Pineapple</i>
Poire	<i>Pear</i>
Fraise	<i>Strawberry</i>
Pêche de Vigne	<i>Peach</i>
Pomme Reinette	<i>Apple</i>
Framboise	<i>Raspberry</i>
Mangue	<i>Mango</i>

### *Frais pressés/Fresh squeezed juices*

14 €

Citron	Orange	Pamplemousse
<i>Lemon</i>	<i>Orange</i>	<i>Grapefruit</i>

## Eaux minérales Mineral Water

Evian 33cl	6 €
Perrier 25cl	
Evian, San Pellegrino (50cl)	7 €

# Cocktails Création Crystal

<b><i>Charming Julie</i></b>	25 €
<i>Vodka Légende du Kremlin, Cointreau, sirop de fleurs d'hibiscus, jus de citron vert Vodka Legend of Kremlin, Cointreau, hibiscus flower syrup, lime juice</i>	
<b><i>Tentation</i></b>	22 €
<i>Rhum Eldorado, liqueur de pêche, jus de citron, sirop de fraise Rhum Eldorado, peach liquor, lemon juice, strawberry syrup</i>	
<b><i>Blind date</i></b>	22 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Southern Comfort, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine Gin Bombay Sapphire, Southern Comfort, pineapple juice, orange juice, grenadine syrup</i>	
<b><i>Vectra</i></b>	22 €
<i>Vodka Grey Goose, Midori, jus de cranberry, limonade Vodka Grey Goose, Midori, cranberry juice, soda</i>	
<b><i>Full moon</i></b>	22 €
<i>Baileys, Kahlua, Amaretto, crème fraîche Baileys, Kahlua, Amaretto, cream</i>	
<b><i>Black pearl</i></b>	22 €
<i>Rhum Batran, liqueur de vanille, sirop d'orgeat, crème de coco, jus de cranberry Rhum Batran, vanilla liquor, orgeat syrup, coconut cream, cranberry juice</i>	
<b><i>William Wallace</i></b>	22 €
<i>Crown Royal, Chambord, liqueur de vanille, nectar de framboise, jus d'orange, Champagne Crown Royal, Chambord, vanilla liquor, raspberry nectar, orange juice, Champagne</i>	
<b><i>Lily (Long Drink)</i></b>	35 €
<i>Pacto Navio ou Absolut Elyx, citron vert, pomme, fraise, ananas et sirop de sureau Pacto Navio or Absolut Elyx, lime, apple, strawberry, pineapple and elderberry syrup</i>	

# Mojito Carlo Festival

**Mojito** 22 €  
Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda  
*Rhum Havana Club 3 years, fresh mint, lime, cane sugar, soda*

**Mojito Hulk** 25 €  
Vodka Légende du Kremlin, Midori, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade  
*Vodka Legend of Kremlin, Midori, fresh mint, lime, cane sugar, soda*

**Mojito Royal** 22 €  
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Champagne  
*Rhum, fresh mint, lime, cane's sugar, Champagne*

**Virgin Mojito** 14 €  
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, jus de pomme  
*Fresh mint, lime, cane sugar, soda, apple juice*

## Bubbles in the sun

**1863** 22 €  
Grand Marnier cordon rouge, jus d'ananas, jus de fraise, Champagne  
*Grand Marnier cordon rouge, pineapple juice, strawberry juice, Champagne*

**Bellini** 22 €  
Nectar de pêche, crème de pêche, Champagne  
*Peach nectar, peach cream, Champagne*

**Grace** 22 €  
Sirop de rose, pétale de rose, litchi, Champagne  
*Sirop de rose, pétale de rose, litchee, Champagne*

**Champagne cocktail** 22 €  
Sucre, Angostura, cognac, Champagne  
*Sugar, Angostura, cognac, Champagne*



# Contenance des verres

## Glasses legal capacity

Verre de vin <i>Glass of wine</i>	16 cl
Verre de Champagne <i>Glass of Champagne</i>	16 cl
Apéritif	7 cl
Anisé <i>Anise</i>	5 cl
Whisky	5 cl
Alcool <i>Alcohol</i>	5 cl
Porto <i>Port</i>	7 cl
Liqueur <i>Liquor</i>	5 cl
Sodas	10 cl/18 cl/33 cl
Bières <i>Beers</i>	33 cl/35 cl
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	33 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.*

## Italian Food

Tomate burrata, fruits rouges, pistache <i>Tomato, burrata cheese, red berries, pistachio</i>	26 €
Pâtes artisanales, pomodore, truffe au basilic <i>Homemade pasta, pomodoro, truffle with basil</i>	34 €
Côte de veau oreille d'éléphant, à la Milanaise * <i>Milanese veal cutlets</i>	42 €

## Meat the Fish

Pavé de bar, courgette de Nice, sauce vierge <i>Seabass, courgette, virgin sauce</i>	44 €
Fritto misto de poissons et légumes <i>Fish and vegetables Fritto misto</i>	36 €
Coquelet fermier, patates douces en cornet <i>Roast baby chicken, sweet potatoes</i>	30 €

\*Accompagnements : Salade verte et frites de patate douce ou frites classiques ou légumes grillés ou chips

\*Garnish: *Green salad and sweet potatoes fries or French fries or grilled vegetables or chips*

*Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30*

*Carte des allergènes disponibles sur demande/Allergen menu available on request*

## Incontournable

Tartare de bœuf classique ou de poisson* <i>Beef or fish tartar</i>	32 €
Hamburger ou Cheeseburger de boeuf* <i>Beef Hamburger or Cheeseburger*</i>	34 €
Club sandwich à la volaille Blanc de poulet, œuf, salade, tomate, mayonnaise <i>Chicken club sandwich</i> <i>Chicken, egg, salad, tomato, mayonnaise</i>	26 €
Club sandwich au saumon Saumon fumé, avocat, tomate, épinard et citron <i>Salmon club sandwich</i> <i>Smoked salmon, avocado, tomato, spinach and lemon</i>	32 €

## Food & Fun

Saumon fumé d'Ecosse, focaccia romarin <i>Smoked salmon from Scotland, rosemary focaccia</i>	30 €
Sushi, maki et rolls, gingembre wasabi <i>Sushi, maki and rolls, ginger wasabi</i>	32 €
Avocat, blanc de poulet, œuf poché <i>Avocado, chicken, poached egg</i>	28 €

\*Accompagnements : Salade verte et frites de patate douce ou frites classiques ou légumes grillés ou chips

\*Garnish: *Green salad and sweet potatoes fries or French fries or grilled vegetables or chips*

\*Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/Food is served up to 11.30 pm

Carte des allergènes disponibles sur demande/ Allergy menu available on request

TVA et Service compris / VAT and Service included

# Go Vegan

🌿 Bouquet de légumes, condiment soleil 22 €  
*Raw vegetables, turmeric and dried fruit condiment*

🌿 Cocotte de céréales et primeurs d'été cuits au naturel 24 €  
*Cereals and seasonal vegetables*

🌿 Cuisiné avec des ingrédients antioxydants  
*Cooked with antiaging ingredients*

## Tentation Salad

Caesar au poulet/bacon ou gambas 28 €/ 34 €  
*Chicken/bacon or King prawns Caesar salad*

Homard rafraîchi tradition Hermitage 58 €  
*Hermitage chilled lobster salad*

Riviera à la Monégasque 28 €  
*French Riviera salad*

*\*Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/ Food is served up to 11.30pm*

*Carte des allergènes disponibles sur demande/ Allergy menu available on request*

*TVA et Service compris / VAT and Service included*

# Happy End

Affogato glace vanille <i>Vanilla ice-cream Affogato</i>	14 €
Meringues glacées pêche abricot amandes <i>Iced meringues with peach, apricot and almonds</i>	17 €
Biscuit cœur crémeux chocolat noir glace caramel, fleur de sal <i>Black chocolate biscuit, salted toffee ice cream</i>	14 €
Tiramisu traditionnel, crème moka <i>Traditional tiramisu, moka cream</i>	14 €
Tarte fraise et amande <i>Strawberry and almond tart</i>	16 €
Coupe de fruits rouges <i>Seasonal fresh fruits</i>	26 €
Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice-creams and sorbets</i>	14 €

*\*Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/Food is served up to 11.30pm*

*Carte des allergènes disponibles sur demande/Allergy menu available on request*

# Sélection des thés & infusion

Tea selection and infusion

Paï Mu Tan- Pivoine Blanche	10 €
Darjeeling supérieur GFP	9 €
Earl Grey Zin Yhen	
L'Oriental	
Rooibos citrus	
Verveine/ <i>Verbena</i>	
Camomille/ <i>Chamomile</i>	
Citronnelle/ <i>Lemongrass</i>	

# Boissons chaudes

Hot drinks

Double Espresso	9 €
Café Crème/ <i>Coffee with milk</i>	
Cappuccino	
Chocolat Chaud/ <i>Hot chocolat</i>	
Latte macchiato	
Espresso	7 €
Café glacé/ <i>Ice Coffee</i>	
Thé glacé/ <i>Ice tea</i>	9 €

Dès 23h00 toutes nos boissons chaudes sont majorées de 4 €  
*After 11pm hot drinks will increase of 4€*

TVA et Service compris / *VAT and Service included*