

Vins au verre

by the glass

Blanc/White

Château d'Alix, 2015, Pessac-Leognan	18 €
Pouilly Fuissé, Famille Vincent 2015, Bourgogne	18 €
Jasnières « Les Rosiers » Domaine de Bellivière, 2015, Loire	20 €
Chassagne Montrachet, Vincent Girardin 2014, Bourgogne	29 €

Rosé

Whispering Angel« caves d'Esclans » 2017, Côtes de Provence	13 €
Le Clos Peyrassol, 2016, Côtes de Provence	20 €

Rouge/Red

Fertuna, Toscana Rosso, 2012, Italie	18 €
Château Trianon, Saint-Emilion Grand Cru 2004, Bordeaux	24 €
Pinot noir Notturmo dei Calanchi	25 €

Le Champagne Blanc

White Champagne

Coupe/By the glass

Taittinger prestige brut	22 €/120 €
--------------------------	------------

Collection

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

Esprit Cuvée

Perrier Jouet Belle Epoque 2008	290 €
Taittinger Comte de Champagne 2006	400 €
Moët & Chandon Dom Pérignon 2006	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

Taittinger prestige 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 €
Kauffman	35 €
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.*

<i>Single Malt Scotch Whisky</i>	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

Charming Julie 25 €

Vodka Légende du Kremlin, Cointreau, sirop de fleurs d'hibiscus, jus de citron vert
Vodka Legend of Kremlin, Cointreau, hibiscus flower syrup, lime juice

Tentation 22 €

Rhum Eldorado, liqueur de pêche, jus de citron, sirop de fraise
Rhum Eldorado, peach liquor, lemon juice, strawberry syrup

Blind date 22 €

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*

Vectra 22 €

Vodka Grey Goose, Midori, jus de cranberry, limonade
Vodka Grey Goose, Midori, cranberry juice, soda

Full moon 22 €

Baileys, Kahlua, Amaretto, crème fraîche
Baileys, Kahlua, Amaretto, cream

Black pearl 22 €

Rhum Batran, liqueur de vanille, sirop d'orgeat, crème de coco, jus de cranberry
Rhum Batran, vanilla liquor, orgeat syrup, coconut cream, cranberry juice

William Wallace 22 €

Crown Royal, Chambord, liqueur de vanille, nectar de framboise, jus d'orange,
Champagne
Crown Royal, Chambord, vanilla liquor, raspberry nectar, orange juice, Champagne

Lily (Long Drink) 35 €

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

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

Risotto de saison, retour du marché <i>Risotto with seasonal vegetables</i>	30 €
Penne rigate, jambon truffe, oeuf défait <i>Penne rigate, ham and truffle poached egg</i>	34 €
Côte de veau oreille d'éléphant, à la Milanaise * <i>Milanese veal cutlets</i>	42 €

Meat the Fish

Filet de Saint-pierre Primavera, vierge agrume <i>John Dory fillet with primavera, citrus fruit vierge</i>	46 €
Encornets farcis, cuits au four garniture riviera Roast stuffed squid, Riviera garnish	28 €
Coquelet rôti, frites de patate douce, condiment diable Roast baby chicken, sweet potatoes, devil condiment	30 €

*Accompagné de frites et salade / *Served with french fries and salad*

Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30

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

Incontournable

Steak 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 ou au saumon (Poulet ou saumon, pain toasté, œuf, salade, tomate, mayonnaise) <i>(Chicken or salmon, toast, egg, salad, tomato, mayonnaise)</i>	26 €/30 €

Food & Fun

Saumon fumé d'Ecosse, focaccia pomme de terre <i>Smoked salmon from Scotland, potato focaccia</i>	28 €
Bol selle d'agneau, épices, gingembre, gnocchi curcuma <i>Lamb bowl, spices, ginger, gnocchi curcuma</i>	30 €

**Accompagné de frites et salade/ Served with french fries and salad*

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

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

TVA et Service compris / VAT and Service included

Go egan

*Asperges vertes et blanches, émulsion aux herbes <i>White and green asparagus, herbal emulsion</i>	26 €
*Bouquet de crudités, sauce houmous <i>Raw vegetables, hummus sauce</i>	22 €
*Tajine de légumes et céréales cuits au naturel <i>Vegetables and cereals tajine</i>	24 €
*Cuisiné avec des ingrédients antioxydant *Cooked with antiaging ingredients	

Tentation Salad

César au poulet/bacon ou aux gambas <i>Chicken/bacon or King prawns Caesar salad</i>	28 €/ 34 €
Homard rafraîchi tradition Hermitage <i>Hermitage lobster Salad</i>	58 €
Riviera à la Monégasque <i>French Riviera salad</i>	28 €

**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

Happy End

Affogato glace vanille <i>Vanilla ice-cream Affogato</i>	14 €
Meringues glacées framboise, rhubarbe <i>Iced meringues with raspberry, rhubarb</i>	17 €
Biscuit cœur crémeux chocolat noir, caramel salé <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 frais de saison <i>Seasonal fresh fruits</i>	20 €
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*