



photo.com Photos : A.C.M. - H. Callens - P. Jeury



LE DÉJEUNER

DU GRAND PRIX DE MONACO

JEUDI 22 MAI 2014

MENU GRAND PRIX F1

BRASSERIE LA TERRASSE

REZ-DE-CHAUSSÉE - 1^{RE} VITRE - VUE SUR LA COURSE

Tomates et mozzarella truffée, effeuillé de jambon de Parme "Ferrari" et salade du marché

Tomatoes and mozzarella with truffle, Parma ham and salad

Ou / Or

Salade de poulpe au basilic,

Poult salad with basil

Filet de loup à la plancha, confit de tomate, panisses frites et moelleux d'épinards

Sautéed fillet of bass with tomato preserve, Panisses and spinach

Ou / Or

Épaule d'agneau rôtie dans son jus, poêlée de légumes grillés

Roasted shoulder of lamb with grilled vegetables

Sablé diamant aux fruits rouges, mousseux à la vanille et son sorbet framboise

Red fruit shortbread with vanilla mousse and raspberry sorbet

Ou / Or

Mousse au chocolat,

Chocolate mousse

85 €

Par personne. Taxes, service et boissons inclus (1/2 vin et eaux minérales)

Per person. Taxes, service charge and beverage included (1/2 wine and mineral water)



CASINO CAFÉ DE PARIS : DÈS 10 H • BRASSERIE NON-STOP DE 12 H À 2 H DU MATIN : TÉL. (377) 98 06 76 23 • (377) 98 06 36 36 • MONTECARLOSBM.COM



BUFFET GRAND PRIX F1
SALON BELLEVUE

Amusettes Monégasques / *Assortment of starters*
Salade Caesar et petits croûtons, sauce au bleu / *Caesar salad*
Coleslaw en salade et moutarde douce / *Coleslaw salad with sweet mustard*
Marbré de légumes grillés, vinaigrette à la tomate / *Grilled vegetables terrine and tomato vinaigrette*
Mozzarella et tomates au basilic / *Sliced mozzarella and tomatoes with basil*
Salade de poulet grillé à la cacahuète / *Chicken and peanuts salad*
Corbeille de crudités / *Assortment of raw vegetables*
Farandole de petits farcis / *Assortment of small stuffed regional vegetables*
Poissons fumés et marinés / *Assortment of marinated and smoked fish*
Taboulé printanier aux miettes de thon / *Tabouleh with vegetables and tuna*
Miroir de charcuterie campagnarde / *Assortment of cold meat*
Mini club du monde / *Club sandwich*
Rémoulade de légumes / *Vegetables in remoulade sauce*
Omelette Roquebrunoise / *Spinach and Swiss chard omelette*

Assortiment de beignets, sauce aigre-douce / *Assortment of fritters, sweet and sour sauce*
Nems de porc à la pékinoise / *Pork spring rolls*
Samoussa de légumes et brochette de volaille aux épices
Vegetables samoussa and chicken skewer with spices

Pâtes à la tomate fraîche et aux aubergines / *Pasta with tomato sauce and aubergines*
Ravioli à la maraîchère / *Vegetables ravioli*
Pavé de loup et saumon à la plancha / *Grilled sea bass and salmon fillet*
Curry vert de crevettes au lait de coco / *Green curried prawns with coconut milk*
Porcelet confit aux épices / *Preserved suckling pig with spices*
Ballotine de volaille, sauce au poivre vert et fricassée de petits légumes
Chicken leg and fricassee of vegetables
Estouffade d'épaule d'agneau à la provençale / *Stewed lamb shoulder "Provençal-style"*
Ratatouille niçoise, gratin dauphinois, bouquetière de légumes et riz pilaf
Regional ratatouille, potatoes "au-gratin", steamed vegetables and pilaf rice

Plateau de fromages et salade mixte
Assortment of cheese and mixed salad

Assortiment de pâtisseries parisiennes / *Assortment of home-made pastries*
Iles flottantes au caramel / *Floating island with caramel sauce*
Millefeuille "Prince Albert" aux fraises / *"Prince Albert" millefeuille with strawberries*
Tarte fine aux pommes / *Apple tart*
Crèmes brûlées parfumées / *Caramelized custard cream*
Mousse au chocolat / *Chocolate mousse*
Salade de fruits au kirsch / *Fruits salad with kirsh*
Émincé de fruits du moment / *Slices of fresh fruits*
Bugnes / *Doughnut*
Tiramisù / *Tiramisù*

Tasse moka / *Coffee*

350 €

Par personne. Taxes, service et boissons inclus (1/2 vin et eaux minérales)
Per person. Taxes, service charge and beverage included (1/2 wine and mineral water)



LES DÉJEUNERS

72^e
GRAND PRIX
DE MONACO

SAMEDI 24 MAI 2014



PHOTOS : A.C.M. - H. CAILLON - P. JENNY

BUFFET GRAND PRIX F1
BRASSERIE LA TERRASSE

REZ-DE-CHAUSSÉE - 1^{RE} VITRE - VUE SUR LA COURSE

Barbagiuans et pissaladières / *Barbagiuans, onions tart*
Mozzarella et tomates au basilic / *Mozzarella and tomatoes with basil*
Panaché de légumes grillés aux aromates / *Assortment of grilled vegetables*
Corbeille de crudités et son tarama / *Raw vegetables and taramasalata*
Farandole de petits farcis à la niçoise / *Assortment of small stuffed regional vegetables*
Miroir de charcuterie / *Assortment of cold meat*
Œuf dur mayonnaise à la Russe / *Hard-boiled egg and mixed diced vegetables with mayonnaise*
Tartare de saumon mariné à l'aneth / *Marinated salmon tartare with dill*
Verrine au gaspacho / *Gaspacho in glass*
Taboulé printanier aux crevettes roses / *Tabouleh with vegetables and prawns*
Rémoulade de légumes / *Vegetables in remoulade sauce*
Omelette Roquebrunoise / *Spinach and Swiss chard omelette*
Salade de poulet grillé à la cacahuète / *Chicken and peanuts salad*
Salade de poulpe au basilic / *Salad of poulp with basil*

Pâtes à la tomate et aubergines / *Pasta with tomato sauce and aubergines*
Penne carbonara / *Penne in carbonara sauce*
Fritto misto et sauce tartare / *Fritto misto with tartar sauce*
Volaille au curry et ses petits fruits / *Chicken leg curry with fruits*
Ratatouille, riz à la grecque / *Ratatouille, rice "Greek-style"*
Brochette de saumon frais, courgettes, cèpes et tomates
Fresh salmon skewer, cepe mushrooms, zucchini and tomatoes
Piccata de daurade et bouquetière de légumes
Thin escalope of gilthead with sautéed vegetables
Pavé de rumsteack et pommes de terre épicées, sauce poivre vert
Rump steak and spicy potatoes, pepper sauce

Plateau de fromages affinés et salade mixte / *Assortment of cheese and mixed salad*

Assortiment de pâtisseries parisiennes / *Assortment of home-made pastries*
Verrine aux deux chocolats / *Chocolate mousse in a glass*
Millefeuille "Prince Albert" aux fraises / *"Prince Albert" millefeuille with strawberries*
Tarte fine aux pommes / *Apple tart*
Brochette de fruits / *Fresh fruit on skewer*
Tiramisù / *Tiramisù*
Corbeille et émincé de fruits frais / *Assortment of fresh fruits*

150 €

Par personne. Taxes, service et boissons inclus (1/2 vin et eaux minérales)
Per person. Taxes, service charge and beverage included (1/2 wine and mineral water)



CASINO CAFÉ DE PARIS : DÈS 10 H · BRASSERIE NON-STOP DE 12 H À 2 H DU MATIN : TÉL. (377) 98 06 76 23 · (377) 98 06 36 36 · MONTECARLOSBM.COM





72^e GRAND PRIX DE MONACO



LE DÉJEUNER DU GRAND PRIX DE MONACO

DIMANCHE 25 MAI 2014

MENU GRAND PRIX F1

BRASSERIE LA TERRASSE

REZ-DE-CHAUSSÉE - 1^{RE} VITRE - VUE SUR LA COURSE

Salade de tomates et mozzarella truffée, huile d'olive au citron
Salad of tomatoes and mozzarella with truffle, lemon vinaigrette

Ou / Or

Cocktail de crevettes, avocat et courgettes grillées
Prawns with cocktail sauce, avocado and zucchini

Ou / Or

Effeillé de jambon de Parme "Ferrari" au melon de Cavaillon
Parma ham with melon

Pavé de saumon à la plancha, lentilles mitonnées aux légumes, pistou de verdure
Sautéed thick salmon steak with lentils and vegetables

Ou / Or

Suprême de volaille braisé aux champignons
Braised chicken breast with mushrooms

Ou / Or

Faux filet de bœuf grillé, gâteau de légumes, pomme pont-neuf et beurre maître d'hôtel
Grilled sirloin steak of beef with vegetables cake and potatoes

Fromages affinés de nos régions, mesclun et fruits secs / *Assortment of cheese with salad and dried fruit*

Ou / Or

Sablé vanille et son confit passion, guimauve à la noix de coco
Vanilla shortbread and candied passion fruits, marshmallow with coconut

Ou / Or

Fruits de saison en méli-mélo rafraîchis au citron, meringue craquante et jus de fraises
Assortment of fresh fruits in lemon juice, meringue and strawberry sauce

295 €

Par personne. Taxes, service et boissons inclus (1/2 vin et eaux minérales)
Per person. Taxes, service charge and beverage included (1/2 wine and mineral water)



CASINO CAFÉ DE PARIS : DÈS 10 H • BRASSERIE NON-STOP DE 12 H À 2 H DU MATIN : TÉL. (377) 98 06 76 23 • (377) 98 06 36 36 • MONTECARLOSBM.COM

