

LE DECK

MONTE-CARLO

ETE 2018



ENTREES

<i>Salade belle niçoise</i>	28 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	29 €
<i>Salade grecque, tomates, olives, féta, oignons rouges</i>	26 €
<i>Salade mixte, concombre, radis et légumes</i>	21 €
<i>Palette de légumes et sauces traditionnelles</i>	27 €
<i>Tomates et mozzarella « di bufala » au basilic de la Riviera</i>	24 €
<i>Queues de crevettes, salade fraîche, pamplemousse et avocat</i>	30 €
<i>Gaspacho, tartare de tomates au basilic</i>	21 €
<i>Poulpes et calamars grillés vinaigrette d'anchois, salade de fenouil</i>	37 €
<i>Melon et jambon de Parme</i>	27 €

CRUS ET FUMES

<i>Tartare de bœuf, garniture selon la tradition</i>	26 €
<i>Tartare de saumon aux fins condiments et herbes du potager</i>	38 €
<i>Saumon fumé par nos soins, concombre et pickles d'oignons rouges</i>	34 €
<i>Sashimi de daurade pommes vertes et citron vert</i>	26 €

PATES

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Spaghetti "alle vongole"</i>	37 €
<i>Tagliatelle bolognaise</i>	29 €
<i>Gnocchi de pommes de terre caprese, tomates et crème de mozzarella</i>	22 €

POISSONS

<i>Calamars frits, sauce tartare</i>	32 €
<i>Cœur de saumon au poivre noir, légumes grillés, ketchup maison légèrement épicé</i>	34 €
<i>Crevettes snakées, polenta rissolée, sauté de tomates cerises, câpres, olives, anchois</i>	42 €
<i>Escalope de thon grillée, caponata de légumes, coulis de tomates infusées au basilic</i>	32 €
<i>Loup grillé à la graine de fenouil</i>	40 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	68 €

Banc de poissons sauvages (Prix affichés)

VIANDES

<i>Côte de veau Milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites</i>	45 €
<i>Poussin rôti à la broche, nid de pommes paille, sauce diable</i>	28 €
<i>Picatta de veau au citron, gnocchi poêlés, pulpe d'aubergine à l'huile d'olive vierge</i>	36 €
<i>Filet de bœuf grillé, bouquet de légumes de saison et spirale de pommes de terre</i>	44 €

DESSERTS

<i>Fraisier minute, quenelle glacée cœur de lait</i>	19 €
<i>Eclair myrtille, glace marbrée fruit et lait</i>	16 €
<i>Dôme tendre au chocolat et noisette, rafraîchit à la vanille bourbon</i>	16 €

*Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance)
au choix: Millefeuille Prince Albert, Opéra, Tarte aux fruits de saison* 15 €

STARTERS

<i>Nicoise Salad</i>	28 €
<i>Caesar Salad with crispy chicken</i>	29 €
<i>Greek salad style, tomatoes, olives, feta cheese, red onions</i>	26 €
<i>Mixed salad, cucumber, radish, and vegetables</i>	21 €
<i>Selection of cold cut vegetables and traditional sauce</i>	27 €
<i>Tomatoes and Mozzarella cheese "Di bufala" with basil from Riviera</i>	24 €
<i>Shrimp tails, fresh salad, grapefruit and avocado</i>	30 €
<i>Gazpacho, tomatoes tartare with basil</i>	21 €
<i>Grilled squids and calamari, anchovy sauce, fennel salad</i>	37 €
<i>Watermelon and Parme ham</i>	27 €

COLDCUT OR SMOKED

<i>Steak tartare, French fries</i>	26 €
<i>Salmon tartare, herbs from the garden</i>	38 €
<i>Homemade smoked salmon, cucumber and red onions pickles</i>	34 €
<i>Bream sashimi, green apple lime</i>	26 €

PASTAS

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci » (clams)</i>	37 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Gnocchi pasta with tomatoes and mozzarella cream</i>	22 €

FISH

<i>Fried calamari, tartare sauce</i>	32 €
<i>Salmon with black pepper, grilled vegetables, homemade ketchup lightly spicy</i>	34 €
<i>Roasted shrimps, crispy polenta, sautéed cherry tomatoes, capers, olives, anchovies</i>	42 €
<i>Grilled tuna scallop, vegetables "cajonata", tomatoes and basil coulis</i>	32 €
<i>Grilled seabass with fennel seeds</i>	40 €
<i>Sole fish cooked meunière (slightly fried) or grilled</i>	68 €

Great shoal of wild fish (displayed prices)

MEATS

<i>Milanese veal steak, arugula with balsamic, French fries</i>	45 €
<i>Roasted baby chicken, "pommes pailles," "sauce diable"</i>	28 €
<i>Limon veal "picatta", pan sauteed gnocchis pasta, eggplant pulp with virgin olive oil</i>	36 €
<i>Grilled beef fillet, seasonal vegetables and spiral potatoes</i>	44 €

DESSERTS

<i>"Fraisier minute", milk ice cream</i>	19 €
<i>Blueberry éclair, ice cream fruit and milk</i>	16 €
<i>Sweet and tender chocolate nuts "dôme", bourbon vanilla ice cream</i>	16 €

Birthday cake - per portion (by order 24h in advance) 15 €
to choose: Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart

*The origin of our beef meat is subject to change
EU only Allergens list available upon request
Net prices – Taxes and service included*



ANTIPASTI

<i>Insalata Nizzarda</i>	28 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	29 €
<i>Insalata Greca, pomodori, olive, feta, cipolla rossa</i>	26 €
<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	21 €
<i>“Palette” di verdure crude e salse tradizionali</i>	27 €
<i>Pomodoro e Mozzarella “Di bufala” con basilico della Riviera</i>	24 €
<i>Code di gamberi, insalata, pompelmo e avocado</i>	30 €
<i>Gazpacho, tartare di pomodori con basilico</i>	21 €
<i>Polpo e calamari alla griglia, salsa di acciughe, insalata di finocchi</i>	37 €
<i>Melone con prosciutto di Parma</i>	27 €

CRUDI E AFFUMICATI

<i>Tartare di manzo, e accompagnamento tradizionale</i>	26 €
<i>Tartare di salmone, condimenti e erbe dell’orto</i>	38 €
<i>Salmone affumicato della casa, cetrioli e pickels di cipolle rosse</i>	34 €
<i>Sashimi di orata, mela verde e limone</i>	26 €

PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Spaghetti « alle vongole »</i>	37 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Gnocchi di patata, caprese di pomodorini e crema di mozzarella</i>	22 €

PESCE

<i>Frittura di calamari, salsa tartara</i>	32 €
<i>Cuore di salmone al pepe nero, verdure grigliate, ketchup della casa leggermente piccante</i>	34 €
<i>Gamberi “snackés”, polenta croccante, pomodorini saltati, capperi, olive e alici</i>	42 €
<i>Scalopina di tonno grigliata, caponata di verdure, salsa di pomodorini e basilico</i>	32 €
<i>Branzino grigliato al seme di aneto</i>	40 €
<i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia</i>	68 €

Banco di pesci selvaggi (prezzo affisso)

CARNE

<i>Costata di vitello alla milanese, rucola al vecchio balsamico, patatine fritte</i>	45 €
<i>Galletto allo spiedo, nido de patatine, salsa diavola</i>	28 €
<i>Piccata di vitello al limone, gnocchi al salto, polpa di melanzona all’ olio d’oliva</i>	36 €
<i>Filetto di manzo grigliato, mazzetto di verdure di stagione e spirale di patate</i>	44 €

DOLCI

<i>Fraisier minute, gelato al latte</i>	19 €
<i>Éclair al mirtillo gelato al frutto e latte</i>	16 €
<i>“Dôme” al cioccolato e nocciola, gelato alla vaniglia</i>	16 €

*Torta di compleanno – la porzione (su ordinazione 24-ore di anticipo)
scelta: millefoglie Principe Albert, opéra, torta alla frutta di stagione* 15 €

*L’origine del nostro manzo varia, Unione europea solo
Elenco di allergeni su richiesta
Prezzo netto – tasse e servizio inclusi*



LE DECK

MONTE-CARLO

ETE 2018

Carte des vins



AUTOUR D'UN VERRE DE VIN EN DEGUSTATION WINES BY THE GLASS / VINI AL BICCHIERE

<i>Pouilly Fumé – "Petit Fumé" M. Redde – Blanc</i>	11 €
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulén » AB – Rosé</i>	11 €
<i>Côtes de Provence – Château Barbanau – « L'instant » AB – Rouge</i>	11 €

CHAMPAGNE / LA CHAMPAGNE

<i>Coupe de champagne Brut blanc SA</i>	20 €
<i>Coupe de champagne Brut rosé SA</i>	25 €

LE VIN EN PETITS FORMATS

WINES IN SMALL FORMATS / VINO IN BOTTIGLIE PICCOLE

½ bouteille
Half-bottle
½ bottiglia

Rosés / Rosé / Rose

<i>Côtes de Provence – Château La Tour L'Evêque – « Pétale de Rose » AB 50cl</i>	38 €
<i>Côtes de Provence – Château Les Valentines – AB – 50cl</i>	38 €
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulén » – AB – 50cl</i>	40 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle – 37,5 cl</i>	52 €

Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Blanc de Blancs » – AB – 50 cl</i>	39 €
<i>Côtes de Provence – Domaine Ott – Clos Mireille "Blanc de Blancs" – 37,5cl</i>	45 €
<i>Sancerre – Domaine Henri Bourgeois – « Grande réserve » - 2016 – 37,5 cl</i>	35 €
<i>Chablis – 1er cru Les Fourchaumes – Domaine Laroche – 2014 – 37,5 cl</i>	48 €

Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Réserve » – 2016 – 50 cl</i>	38 €
<i>Beaune Clos de l'Ecu – Domaine Faiveley – 2014 – 37,5 cl</i>	68 €

LA PROVENCE

LA PROVENCE / LA PROVENZA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence – Domaine des Aspras – « Les Trois Frères » – AB</i>	52 €	
<i>Côtes de Provence – Château La Tour l'Evêque – « Pétale de Rose » – AB</i>	55 €	120 €
<i>IGP Var – Domaine Fondugues Pradugues – « Eau de rosé » – 2017 – AB</i>	75 €	
<i>Côtes de Provence – Domaine Saint André de Figuières – "Confidentielle" AB</i>	78 €	162 €
<i>Bandol – Château de Pibarnon</i>	80 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Château de Léoube – « Le Secret de Léoube » – AB</i>	85 €	155 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle</i>	90 €	180 €
<i>Côtes de Provence – Château Minuty – « Rosé et Or »</i>	80 €	165 €

Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Mas de Cadenet – AB</i>	42 €	
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – Blanc de Blancs – AB</i>	58 €	
<i>Côtes de Provence – Château Minuty – « Blanc & Or »</i>	75 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Clos Mireille – « Blanc de Blancs »</i>	78 €	155 €
<i>Côtes de Provence – Domaine Gavaisson – « Inspiration » – AB</i>	68 €	

Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Réserve » – AB</i>	55 €
<i>Bandol – Lafran Veyrolles – 2013</i>	74 €

LA BOURGOGNE BURGUNDY / LA BORGOGNA

Blancs / White / Bianchi

<i>Montagny – "Les Framboisières" – Domaine Faiveley – 2012</i>	75 €
<i>Pouilly Fuissé – "Tête de cru"– Château de Fuissé – 2015</i>	82 €
<i>Meursaut – "Sous la Velle" – Domaine Michelot – 2013</i>	140 €
<i>Puligny-Montrachet – "Clos de la Garenne" – L.Jadot – 2014</i>	240 €

Rouges / Red / Rosso

<i>Santenay – « Clos des cornières » – Domaine Chapelle et Fils – 2013 – AB</i>	80 €
<i>Morgon – Domaine Marcel Lapierre – 2016 – AB</i>	85 €
<i>Volnay – Domaine Champy – 2014 – AB</i>	130 €
<i>Côtes de Franc - Château Le Puy – «Emilien » – 2011</i>	160 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON LANGUEDOC-ROUSSILLON / LINGUADOCA-ROSSIGLIONE

Blancs / White / Bianchi

<i>I.G.P Pays d'Oc – Domaine Alain Chabanon – « Trélans » – 2012 – AB</i>	110 €
---------------------------------------------------------------------------	-------

Rouges / Red / Rosso

<i>Saint Chinian – Borie La Vitarelle – « Les Crès » – 2011 – AB</i>	85 €
----------------------------------------------------------------------	------

LA VALLEE DE LA LOIRE LOIRE VALLEY / LA VALLE DELLA LOIRA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Magnum

Blancs / White / Bianchi

<i>Sancerre – Domaine Henri Bourgeois – « Grande Réserve » – 2016</i>	62 €
<i>Muscadet Sèvre et Maine – Domaine Landron – "Les Fiefs du Breil" – 2014</i>	75 €
<i>Pouilly Fumé – "Majorum" – M. Redde – 2012</i>	182 €
<i>Pouilly Fumé – Baron de "L"– Château Ladoucette – 2014</i>	210 €

Rouges / Red / Rosso

<i>Bourgueil – Domaine C&P Breton – "Les Perrières" – 2011 – AB</i>	100 €
-------------------------------------------------------------------------	-------

*Les grands vins des prestigieuses Caves de l'Hôtel de Paris
sont disponibles sur demande.
Great wines from the prestigious cellars of the Hotel de Paris
are available upon request.
Su Richiesta sono disponibili i grandi vini delle prestigiose
cantine dell Hotel de Paris.*

LE BORDELAIS BORDEAUX

Rouges / Red / Rosso

Graves – Château Lusseau « Bérengère » – 2015 – AB	50 €
Pauillac – Château Fonbadet – 2001	85 €
Margaux – Château Siran – 2001	95 €
Saint Julien – Croix de Beaucaillou – 2004	105 €

ALSACE ALSACE / ALSAZIA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Blancs / White / Bianchi

Gewürztraminer Andlau – Domaine Gresser – 2016 – AB	60 €
Riesling grand cru Kastelberg – Domaine Gresser – 2011 – AB	120 €

LA CHAMPAGNE

Champagne brut S.A

Charles Heidsieck – brut réserve	110 €
Leclerc Briant – « Chèvres Piéreuseuses » - 1er Cru	140 €
Francoise Bedel – « Entre Ciel et Terre » – AB	145 €
Ruinart – Blanc de blancs	182 €
Billecart – Salmon Brut – rosé	160 €

Champagne millésimé

Roederer Brut – 2008	155 €
Dom Perignon – Vintage 2006	480 €
Roederer Cristal – 2009	480 €
Taittinger – Comtes de Champagne Rosé – 2006	425 €

*Les grands vins des prestigieuses Caves de l'Hôtel de Paris
sont disponibles sur demande.
Great wines from the prestigious cellars of the Hotel de Paris
are available upon request.
Su Richiesta sono disponibili i grandi vini delle prestigiose
cantine dell Hotel de Paris.*

LES BIERES

BEER / BIRRE

Bouteille
Bottle
Bottiglia

<i>Heineken long neck (33cl)</i>	9.5 €
<i>Monaco (33cl)</i>	9.5 €
<i>Budweiser long neck (33cl)</i>	9.5 €
<i>Heineken sans alcool</i>	9.5 €
<i>Corona</i>	9.5 €

LES EAUX MINERALES NATURELLES

FLAT MINERAL WATER / ACQUA MINERALE NATURALE

<i>Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Vittel - Grande source - Vosges (100cl)</i>	9.5 €
<i>Acqua Panna - Florence - Italie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Evian (50 cl)</i>	6.5 €
<i>Vittel (50cl)</i>	6.5 €

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

SPARKLING MINERAL WATER / ACQUA MINERALE FRIZZANTE

<i>Badoit - Source Saint Galmier - Loire (100cl)</i>	9.5 €
<i>Eau de Perrier - Vergèze – Gard (100cl)</i>	9.5 €
<i>San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Orezza - Corse (100cl)</i>	9.5 €
<i>Badoit (50cl)</i>	6,5 €
<i>Eau de Perrier (50cl)</i>	6,5 €

SODAS

SODAS / BIBITE

<i>Bitter San Pellegrino (13cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Ginger Ale (25cl), Orangina (25cl), Schweppes Lemon (33cl), Sprite (33cl) Fuzetea pêche (25cl)</i>	7.5 €
<i>Red Bull (25cl)</i>	12 €

JUS

JUICE / SUCCO

<i>Jus ananas, Tomate, ACE, Fruits & Fraise (25cl)</i>	7,5 €
<i>Nectar Abricot, Nectar Pêche (25cl)</i>	7,5 €

