

LE DECK

MONTE-CARLO

AUTOMNE 2017

AUTUMN 2017

MONTE
CARLO
BEACH

CLASSICS

<i>Mix salad, radish and vegetables</i>	22 €
<i>Greek salad « tomatoes, olives, feta cheese, red onions »</i>	26 €
<i>Fresh raw vegetables from the market, traditional sauces</i>	26 €
<i>Caesar salad with crispy chicken breast</i>	27 €
<i>Niçoise salad</i>	27 €
<i>Chicory salad, shrimps with citrus and walnuts, orange vinaigrette</i>	23 €

STARTERS

<i>Tomatoes and « mozzarella di bufala Dop » with Riviera basil</i>	22 €
<i>Smoked salmon flavoured with XO Brandy</i>	27 €
<i>San Daniele ham 20 months and crackers with extra virgin olive oil</i>	26 €
<i>Pan sauteed ceps mushrooms, fried soft-boiled egg and poultry juice</i>	39 €
<i>Mediterranean style octopus</i>	37 €
<i>Tartar steak, classic garnish</i>	26 €

PASTAS

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	36 €

FISH

<i>Fried calamari</i>	32 €
<i>Roasted sea bass on skin, poached pear in white wine, sweetpotatoes</i>	39 €
<i>Sauteed shrimps, fried rice with kale cabbage, basil and sweet chili</i>	35 €
<i>Grilled sea-bass with fennel seeds – 500g (farm raised)</i>	40 €
<i>Sole meunière-style or grilled</i>	66 €
<i>Great shoal of wild fishes (displayed prices)</i>	
<i>Shellfish tank (displayed prices)</i>	

MEATS

<i>Roasted baby chicken, mashed potatoes, ratatouille tart</i>	28 €
<i>Chops of lamb with juice, gnocchetti from the Piémont, chestnuts and autumnal vegetables</i>	42 €
<i>Milanese-style veal chop, old balsamic arugula, french fries</i>	44 €
<i>Fillet of veal and ceps with roasted potatoes</i>	46 €

DESSERTS

<i>Prince Albert millefeuille</i>	19 €
<i>Tarte Tatin with apples, vanilla ice cream</i>	16 €
<i>Tiramisù</i>	16 €
<i>Selection of fresh fruits “ready to eat”</i>	36 €
<i>Home-made ice cream cup</i>	13 €
<i>Birthday cake - per portion (by order 24h in advance)</i>	15 €
<i><u>to choose:</u> Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart</i>	

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



I CLASSICI

<i>Insalata mista, lattughe e verdure</i>	22 €
<i>Insalata Greca, Pomodoro, olive, formaggio feta e cipolla rossa</i>	26 €
<i>Presentazione di verdure in pinzimonio e condimenti</i>	26 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	27 €
<i>Insalata Nizzarda</i>	27 €
<i>Insalata d'indivia, gamberi con agrumi e noci, vinaigrette all'arancia</i>	23 €

ANTIPASTI

<i>Pomodoro e mozzarella di bufala DOP al basilico della Riviera</i>	22 €
<i>Salmonc affumicato aromatizzato al Brandy XO</i>	27 €
<i>Prosciutto di Parma 20 mesi e crackers all'olio extra vergine d'oliva</i>	26 €
<i>Spadellata di funghi porcini, uovo fritto e sugo di pollo</i>	39 €
<i>Polipo alla mediterranea</i>	37 €
<i>Tartara di manzo</i>	26 €

PASTA

<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i>	23 €
<i>Tagliatelle alla bolognese</i>	29 €
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	36 €

PESCI

<i>Frittura di calamari</i>	32 €
<i>Filetto di branzino arrostito, pera al vino bianco, patate fondenti</i>	39 €
<i>Sauté di gamberoni, riso fritto al cavolo kale, basilico e peperone dolce</i>	35 €
<i>Branzino alla griglia ai semi di finocchio</i>	40 €
<i>Sogliola, alla griglia o mugnaia</i>	66 €
<i>Banco di pesce selvaggio (prezzo affisso)</i>	
<i>Vivaio dei crostacei (prezzo affisso)</i>	

CARNE

<i>Galletto allo spiedo, timballo di patate, tortino di ratatouille</i>	28 €
<i>Costolette d'agnello in padella, gnocchetti alla Piemontese, castagne e verdure autunnali</i>	42 €
<i>Costoletta di vitello alla Milanese, rucola all'aceto balsamico, patate fritte</i>	44 €
<i>Filetto di vitello con porcini e patate arrostiti</i>	46 €

DOLCI

<i>Millefoglie Principe Albert</i>	19 €
<i>Tarte Tatin alle mele e gelato alla vaniglia</i>	16 €
<i>Tiramisù</i>	16 €
<i>Frutta di stagione</i>	36 €
<i>Coppa di gelato fatto in casa</i>	13 €
<i>Torta di compleanno – per porzione (su ordinazione 24 ore di anticipo)</i>	15 €
<i>A scelta : millefoglie Principe Albert, Opéra, Torta alla frutta di stagione</i>	

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

