

LE DECK

MONTE-CARLO

ÉTÉ 2017

SUMMER 2017



## INCONTOURNABLES

<i>Gaspacho et tartare de tomate,</i>	19 €
<i>Salade mixte, radis et légumes</i>	20 €
<i>Salade Grecque « tomate, olive, féta, oignon rouge »</i>	26 €
<i>Palette de légumes crus et sauces traditionnelles</i>	26 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	27 €
<i>Salade la belle Niçoise</i>	27 €

## ENTREES

<i>Tomates et « mozzarella di bufala Dop » au basilic de la Riviera</i>	22 €
<i>Jambon San Daniele 20 mois et melon Charentais</i>	27 €
<i>Sashimi de truite de mer, coriandre et citron vert</i>	33 €
<i>Crevettes à l'avocat, pomelos et pomme verte, vinaigrette de pamplemousse</i>	35 €
<i>Poulpe à la méditerranéenne</i>	37 €

## FRAICHEUR DES TARTARES

<i>Steak tartare, garniture classique</i>	26 €
<i>Tartare de thon, aux agrumes, fenouil et herbes potagères</i>	33 €

## PATES

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	21 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	35 €

## POISSONS

<i>Calamars frits</i>	30 €
<i>Tournedos de thon, riz vénéré et légumes d'été, coulis de courgette Albenga</i>	33 €
<i>Hamburger à la truite de mer, légumes grillés aux herbes</i>	35 €
<i>Wok de grosses crevettes et légumes du moment au curry de Madras</i>	39 €
<i>Loup grillé à la graine de fenouil – 500g (élevage en pleine mer)</i>	40 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	66 €
<i>Grand banc de poissons sauvages (prix affichés)</i>	
<i>Vivier de crustacés (prix affichés)</i>	

## VIANDES

<i>Poussin rôti à la broche, écrasée de pommes de terre, tarte à la ratatouille</i>	28 €
<i>Piccata de veau au citron, gnocchetti piémontais à la feuille d'épinard</i>	35 €
<i>Côte de veau à la milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites</i>	44 €
<i>Filet de bœuf poêlé au poivre, légumes d'été, rings d'oignons et pommes croustillantes</i>	49 €

## DESSERTS

<i>Pêche melba collection 2017</i>	16 €
<i>Millefeuille myrtille crème légère à la vanille</i>	18 €
<i>Mousseux praliné, chocolat et quenelle glacée nougat</i>	19 €
<i>Fruits de saison émincés</i>	36 €
<i>La coupe de glace maison</i>	13 €
<i>Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance)</i>	15 €
<u>au choix:</u> Millefeuille Prince Albert, Opéra, Tarte aux fruits de saison	

L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement  
Liste des allergènes disponible sur demande  
Prix nets – Taxes et service inclus



## CLASSICS

<i>Gaspacho with tomato tartare</i>	19 €
<i>Mix salad, radish and vegetables</i>	20 €
<i>Greek salad « tomato, olive, feta cheese, red onion »</i>	26 €
<i>Fresh from the market, assorted raw vegetables, traditional sauces</i>	26 €
<i>Cesar salad with crispy chicken breast</i>	27 €
<i>Niçoise salad</i>	27 €

## STARTERS

<i>Tomatoes and « mozzarella di bufala Dop » with Riviera basil</i>	22 €
<i>San Daniele ham 20 months and Charantais melon</i>	27 €
<i>Sea trout sashimi, coriander and lime</i>	33 €
<i>Shrimps with avocado, pomelos and green Apple, Grapefruit Vinaigrette</i>	35 €
<i>Mediterranean style octopus</i>	37 €

## FRESHNESS OF TARTAR

<i>Tartar Steak, classic garnish</i>	26 €
<i>Tuna tartar, citrus, fennel and pot herbs</i>	33 €

## PASTAS

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	21 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	35 €

## FISH

<i>Fried calamari</i>	30 €
<i>Spicy tuna tournedos, rice venerates and vegetables, coulis of Albenga zucchini</i>	33 €
<i>Sea trout Hamburger, Provencal grilled vegetables</i>	35 €
<i>Giant prawns and seasonal vegetables wok with Madras curry</i>	39 €
<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 fish (displayed prices)</i>	
<i>Shellfish tank (displayed prices)</i>	

## MEATS

<i>Roasted baby chicken, mash potato, ratatouille tart</i>	28 €
<i>Veal Piccata with lemon, Piedmontese Gnocchetti and spinach Leaf</i>	35 €
<i>Milanese-style veal chop, old balsamic arugula, french fries</i>	44 €
<i>Pan fried beef fillet with pepper, summer vegetables, onions rings and crispy potatoes</i>	49 €

## DESSERTS

<i>Melba peach collection 2017</i>	16 €
<i>Blueberry Millefeuille and vanilla cream</i>	18 €
<i>Mousse praline, chocolate and ice nougat quenelle</i>	19 €
<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>to choose: 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*



## INEVITABILE

<i>Gazpacho e la sua tartare di pomodori</i>	19 €
<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	20 €
<i>Insalata Greca "Pomodoro, olive, feta, cipolla rossa"</i>	26 €
<i>Presentazione di verdure crude e salse tradizionale</i>	26 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	27 €
<i>Insalata Nizzarda</i>	27 €

## ANTIPASTI

<i>Pomodoro e « mozzarella di bufala DOP » al basilico delle Riviera</i>	22 €
<i>Prosciutto di parma 20 mesi e melone</i>	27 €
<i>Trota di mare sashimi, coriandolo e limone</i>	33 €
<i>Cocktail di gamberi, all' avocado, pompelmo e mela verde, vinaigrette di pompelmo</i>	35 €
<i>Polpo alla mediterranea</i>	37 €

## FRESCHEZZA DI TARTARO

<i>La classica di manzo</i>	26 €
<i>Tartara di tonno, agrumi, finocchio e erbe aromatiche</i>	33 €

## PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	21 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	35 €

## PESCI

<i>Frittura di calamari</i>	30 €
<i>Tournedos di tonno speziato, caviale di melanzana affumicata e zucchini di Albenga</i>	33 €
<i>Hamburger di trota di mare, verdure alla griglia con erbe</i>	35 €
<i>Wok di grossi gamberi e verdure di stagione al curry di Madras</i>	39 €
<i>Branzino alla griglia ai semi di finocchio</i>	40 €
<i>Sogliola, alla griglia o mugnaia</i>	66 €

*Banco di pesce selvaggi (prezzo fisso)*  
*Vivaio del crostacei (prezzo fisso)*

## CARNE

<i>Pulcino arrosto allo spiedo, schiacciata di patate, tortino di ratatouille</i>	28 €
<i>Piccata di vitello con limone, Gnocchetti piemontese e spinaci Leaf</i>	35 €
<i>Costoletta alla Milanese, rucola al vecchio balsamico, patate fritte</i>	44 €
<i>Filetto di manzo al pepe, verdure di stagione all'olio di oliva</i>	49 €

## DOLCI

<i>Melba pesca collezione 2017</i>	16 €
<i>Millefoglie ai mirtill</i>	18 €
<i>Mousse praline, cioccolato e torrone quenelle</i>	19 €
<i>Frutta di stagione</i>	36 €
<i>Coppa di gelato fatto in casa</i>	13 €

*Torta di compleanno – per porzione (su ordinazione 24 ore di anticipo)* 15 €  
scelta : millefoglie Principe Albert, Opéra, Torta alla frutta Di stagione

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

