

LE DECK

MONTE-CARLO

PRINTEMPS 2017



INCONTOURNABLES

<i>Salade mixte, radis et légumes</i>	20 €
<i>Salade Grecque « tomate, olive, féta, oignon rouge »</i>	25 €
<i>Palette de légumes crus et sauces traditionnelles</i>	26 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	27 €
<i>Salade belle niçoise</i>	27 €

ENTREES

<i>Jambon San Daniele 20 mois, crackers faits maison</i>	19 €
<i>Tomate et mozzarella di bufala au basilic de la Riviera</i>	22 €
<i>Crevettes à l'avocat, pomelos et pomme verte, vinaigrette de pamplemousse</i>	35 €
<i>Poulpe à la Méditerranéenne</i>	35 €

FRAICHEUR DES TARTARES

<i>Bœuf garniture classique</i>	25 €
<i>Légumes, asperges au naturel, émulsion d'olive Taggiasca</i>	28 €
<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 aux asperges blanches</i>	33 €
<i>Wok de grosses crevettes et légumes du moment au curry Madras</i>	39 €
<i>Loup grillé à la graine de fenouil – 500 g (élevage OSO golfe de Corinthe)</i>	39 €
<i>Sole de sable meunière ou grillée</i>	65 €
<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>Côte de veau milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites</i>	44 €
<i>Piccata de veau au citron, gnocchetti piémontais à la feuille d'épinard</i>	45 €
<i>Filet de bœuf au poivre, légumes du moment, rings d'oignons et pomme de terre crispy</i>	49 €

DESSERTS

<i>Tarte aux fraises, glace cœur de lait</i>	18 €
<i>Tiramisù</i>	19 €
<i>Mousse pralinée, chocolat, quenelle glacé nougat</i>	19 €
<i>Fruits du moment émincés</i>	36 €
<i>Coupe de glace maison 3 boules</i>	12 €

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

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



CLASSICS

<i>Mix salad, radish and vegetables</i>	20 €
<i>Greek salad « tomato, olive, feta cheese, red onion »</i>	25 €
<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>San Daniele prosciutto 20 months, homemade crackers</i>	19 €
<i>Tomatoes and « mozzarella di bufala Dop » with Riviera basil</i>	22 €
<i>Prawn cocktail avocado, pomelos and green apple, grapefruit vinaigrette</i>	35 €
<i>Mediterranean style octopus</i>	35 €

FRESHNESS OF TARTAR

<i>Tartare Steak, classic garnish</i>	25 €
<i>Verdure, asparagi naturale, emulsione oliva taggiasca</i>	28 €
<i>Tuna tartare, citrus, fennel and potherbs</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>Tuna tournedos, rice venerates with white asparagus</i>	33 €
<i>Grilled sea-bass with fennel seeds – 500g (farm raised)</i>	39 €
<i>Giant prawns and seasonal vegetables wok with Madras curry</i>	39 €
<i>Sole meunière-style or grilled</i>	65 €
<i>Great shoal of wild fish (displayed prices)</i>	
<i>Shellfish tank (displayed prices)</i>	

MEATS

<i>Roasted baby chicken, mash potatoes, ratatouille tart</i>	28 €
<i>Milanese veal steak, arugula with old balsamic, French fries</i>	44 €
<i>Veal Piccata with Lemon, Piedmontese Gnocchetti and Spinach Leaf</i>	45 €
<i>Fillet of beef with pepper, vegetables of the moment, onions rings and crispy potatoes</i>	49 €

DESSERTS

<i>Strawberry tart, sweet milk ice cream</i>	18 €
<i>Tiramisù</i>	19 €
<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>	12 €
<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>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	20 €
<i>Insalata Greca "Pomodoro, olive, feta, cipolla rossa"</i>	25 €
<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>Prosciutto di San Daniele 20 mesi, crackers fatti in casa</i>	18 €
<i>Pomodoro e « mozzarella di bufala DOP » al basilico delle Riviera</i>	22 €
<i>Cocktail di gamberi, all' avocado, pompelmo e mela verde, vinaigrette di pompelmo</i>	35 €
<i>Polpo alla mediterranea</i>	35 €

FRESCHEZZA DI TARTARO

<i>La classica di manzo</i>	25 €
<i>Verdure, asparagi naturale, emulsione di olive Taggiasche</i>	28 €
<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, riso venera con asparagi bianchi</i>	33 €
<i>Branzino alla griglia ai semi di finocchio</i>	39 €
<i>Wok di gamberi grossi e verdure di stagione al curry di Madras</i>	39 €
<i>Sogliola, alla griglia o mugnaia</i>	65 €
<i>Banco di pesci selvaggi (prezzo affisso)</i>	
<i>Vivaio di crostacei (prezzo affisso)</i>	

CARNE

<i>Pulcino arrosto allo spiedo, schiacciata di patate, tortino di ratatouille</i>	29 €
<i>Bistecca di vitello alla Milanese, rucola con il vecchio balsamico, patate fritte</i>	44 €
<i>Piccata di vitello con limone, Gnocchetti piemontese e spinaci Leaf</i>	45 €
<i>Filetto di manzo al pepe, verdure del momento, cipolle rings e patate croccanti</i>	49 €

DOLCI

<i>Crostata di fragole, cuore di latte gelato</i>	18 €
<i>Tiramisù</i>	19 €
<i>Mousse praline, cioccolato e torrone quenelle</i>	19 €
<i>Frutta di stagione tagliata</i>	36 €
<i>Coppa di gelato fatto in casa</i>	12 €

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

AUTOUR D'UN VERRE DE VIN EN DEGUSTATION

WINES BY THE GLASS / VINI AL BICCHIERE

<i>Pouilly Fumé - "Petit Fumé" M, Redde blanc - 2015 (12cl)</i>	10 €
<i>Côtes de Provence - Gavoty « Clarendon » rosé (12cl)</i>	10 €
<i>Côtes du Rhône - Domaine Galevan « Parole de Femme » AB rouge (12cl)</i>	10 €

LA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

<i>Coupe de champagne Brut blanc SA</i>	20 €
<i>Coupe de champagne Veuve A.Devaux Brut rosé SA</i>	22 €

LE VIN EN PETITS FORMATS

WINES IN SMALL FORMATS / VINO IN BOTTIGLIE PICCOLE

½ bouteille
Half-bottle
½ bottiglia

Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence - Château La Tour L'Evêque « Pétale de Rose » AB - 50cl</i>	38 €
<i>Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie » AB - 50cl</i>	44 €
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle - 37,5 cl</i>	48 €

Blancs / White / Bianchi

<i>Sancerre - Domaine Henri Bourgeois « Grande réserve » - 2014 - 37,5 cl</i>	32 €
<i>Côtes de Provence - Domaine des Planes « Blanc de Blancs » AB - 50 cl</i>	38 €
<i>Chablis - 1^{er} cru Les Fourchaumes - Domaine Laroche - 2012 - 37,5 cl</i>	46 €

Rouge / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence - Domaine des Planes « Réserve » AB - 2011 50 cl</i>	38 €
<i>Saint Julien - Croix de Beaucaillou - 2004 - 37,5 cl</i>	48 €

LA PROVENCE

LA PROVENCE / LA PROVENZA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Magnum

Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence –Domaine des Aspras « Les Trois Frères » - 2015</i>	49 €	
<i>Côtes de Provence - Château La Tour l'Evêque « Pétale de Rose » AB</i>	56 €	112 €
<i>Côtes de Provence - Château de Léoube « Le Secret de Léoube » AB</i>	72 €	158 €
<i>Côtes de Provence - Domaine Saint André de Figuières « Confidentielle »</i>	76 €	160 €
<i>Bandol - Château de Pibarnon – 2015 (magnum 2013)</i>	78 €	165 €
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle</i>	84 €	175 €

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 - Domaines Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs</i>	75 €	155 €

Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence - Sainte-Roseline « Lampe de la méduse »</i>	55 €	
<i>Côtes de Provence - Pas du Cerf - 2009</i>	60 €	
<i>Bandol - Lafran Veyrolles - 2009</i>	75 €	

LA BOURGOGNE

BURGUNDY / LA BORGOGNA

Blancs / White / Bianchi

<i>Mercurey - Domaine Faiveley « Clos Rochette » 2013</i>	65 €	
<i>Pouilly Fuissé - Château de Fuissé « Tête de cru » 2014</i>	82 €	
<i>Meursault - Domaine Michelot « Sous la Velle » - 2012</i>	135 €	
<i>Puligny-Montrachet - O.Leflaive- 2013</i>	165 €	

Rouges / Red / Rosso

<i>Ladoix - Domaine Chapelle « Les Vris » - 2012</i>	65 €	
<i>Morgon - Domaine Marcel Lapierre - 2015</i>	90 €	
<i>Volnay - Champy - 2011</i>	120 €	

ALSACE

ALSACE / ALSAZIA

Blancs / White / Bianchi

<i>Riesling "Cuvée Theo" Weinbach - 2014 AB</i>	90 €	
---	------	--

LA VALLEE DE LA LOIRE

LOIRE VALLEY / LA VALLE DELLA LOIRA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Magnum

Blancs / White / Bianchi

<i>Fiefs Vendéens-Brem – Domaine Saint Nicolas « Le Haut des Clous » Biodynamie - 2015</i>	55 €
<i>Sancerre - Domaine Henri Bourgeois « Grande Réserve » 2015</i>	60 €
<i>Pouilly Fumé - Michel Redde « Majorum » 2012</i>	182 €

Rouges / Red / Rosso

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

LE BORDELAIS

BORDEAUX

Rouges / Red / Rosso

<i>Haut Medoc - Château Meyre - 2011 AB</i>	55 €
<i>Pauillac - Château Fonbadet - 2001</i>	85 €
<i>Margaux - Château Siran - 2004</i>	95 €
<i>Lalande Pomerol – Château La Fleur de Boüard - 1998</i>	98 €
<i>Saint Julien - Croix de Beaucaillou – 2003</i>	110 €
<i>Pauillac - Château Haut Batailley - 2003</i>	123 €

LA CHAMPAGNE

Champagne Brut S.A

<i>Pommery Brut Silver</i>	100 €
<i>Leclerc Briant – Chèvres Prièuses 1er Cru AB</i>	140 €
<i>Francoise Bedel « Entre Ciel et Terre » AB</i>	145 €
<i>Ruinart - Blanc de blancs</i>	180 €

<i>Billecart-Salmon Brut - rosé</i>	158 €
-------------------------------------	-------

Champagne millésimé

<i>Roederer Brut - 2008</i>	152 €
<i>Dom Perignon - Vintage 2006</i>	460 €
<i>Roederer Cristal - 2009</i>	465 €
<i>Taittinger - Comtes de Champagne Rosé - 2006</i>	420 €

*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>Monaco (33cl)</i>	9,5 €
<i>Heineken (33cl)</i>	9,5 €
<i>Budweiser (33cl)</i>	9,5 €
<i>Corona (33cl)</i>	9,5 €
<i>Buckler (blonde sans alcool)</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>½ Evian et ½ Vittel</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>½ Badoit</i>	6,5 €
<i>½ Eau de Perrier</i>	7,5 €

SODAS

SODAS / BIBITE

<i>Bitter San Pellegrino (33cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Ginger Ale (25cl), Orangina (25cl), Schweppes Lemon (33cl), Sprite (33cl), Nestea (33cl), Tonic (18cl)</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 €