

LE DECK

MONTE-CARLO

PRINTEMPS 2018



ENTREES

<i>Salade belle niçoise</i>	27 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	28 €
<i>Salade grecque, tomates, olives, féta, oignons rouges</i>	25 €
<i>Salade mixte, concombre, radis et légumes</i>	20 €
<i>Palette de légumes et sauces traditionnelles</i>	26 €
<i>Tomates et mozzarella « di bufala » au basilic de la Riviera</i>	23 €
<i>Queues de crevettes, guacamole, rougail de tomate</i>	30 €
<i>Asperges en mimosa, émulsion d'herbes vertes</i>	24 €
<i>Eventail d'artichauts barigoule et crus en vinaigrette citronnée</i>	19 €

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>	35 €
<i>Saumon fumé par nos soins, concombre et pickles d'oignon rouge</i>	32 €

PATES

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Spaghetti "alle vongole"</i>	37 €
<i>Tagliatelle bolognaise</i>	29 €
<i>Gnocchi de pomme de terre, ragoût de fèves, petits pois et asperges</i>	21 €

POISSONS

<i>Calamars frits, sauce tatar</i>	30 €
<i>Cœur de saumon au poivre noir, mousseline de brocoli et risotto de chou fleur</i>	32 €
<i>Crevettes snakées, polenta rissolée, sauté de tomates cerises, câpres, olives, anchois</i>	42 €
<i>Blanc de cabillaud, pomme de terre au citron de Menton, et lait de coco</i>	29 €
<i>Loup grillé à la graine de fenouil</i>	39 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	66 €

Banc de poissons sauvages (Prix affichés)

VIANDES

<i>Côte de veau milanaise, roquette au vieux balsamique, pomme frites</i>	44 €
<i>Poussin rôti à la broche, nid de pommes pailles sauce diable</i>	28 €
<i>Grenadin de veau sauté, fine duxelle de morilles et champignons, asperges tièdes</i>	39 €
<i>Filet de bœuf grillé, bouquet de légumes de saison et spirale de pomme de terre</i>	47 €

DESSERTS

<i>Millefeuille au chocolat et banane caramélisée</i>	19 €
<i>Feuilleté au caramel, crème chantilly, fruits rouges</i>	19 €
<i>Tout citron, création 2018</i>	16 €
<i>Glaces et sorbets de saison</i>	12 €
<i>Fruits du moment émincés</i>	36 €

Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance) 15 €
au choix: 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



STARTERS

<i>Nicoise Salad</i>	27 €
<i>Caesar Salad with crispy poultry</i>	28 €
<i>Greek salad style "Tomatoes, olives, feta cheese, red onions"</i>	25 €
<i>Mixed salad, cucumber, radish, and some vegetables</i>	20 €
<i>Selection of cold cut vegetables and some traditional sauces on the side</i>	26 €
<i>Tomatoes and Mozzarella cheese "De bufala" with basil from Riviera</i>	23 €
<i>Shrimp tail, guacamole and tomatoes rougail cooked</i>	30 €
<i>Asparagus cooked in a mimosa way, emulsion green herbs</i>	24 €
<i>Composition of artichoke, with lemon taste dressing</i>	19 €

COLDCUT OR SMOKED

<i>Tartare Steak, classic garnish</i>	26 €
<i>Salmon tartare, condiment and herbs from the garden</i>	35 €
<i>Homemade smoked salmon cucumber and red onions pickles</i>	32 €

PASTAS

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	37 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Potatoes gnocchi, little beans ragout, pea and asparagus</i>	21 €

FISH

<i>Fried calamari, tartare sauce</i>	30 €
<i>Center cut salmon black pepper, broccoli mousseline and cauliflower risotto</i>	32 €
<i>Roasted shrimp, golden polenta, sautéed cherry tomatoes, capers, olives, anchovies</i>	42 €
<i>Cod filet cooked, mashed potatoes with lemon from Menton, coconut milk</i>	29 €
<i>Wolf fish grilled, flavored with seeds fennel</i>	39 €
<i>Sand sole cooked meunière (slightly fried) or grilled</i>	66 €

Great shoal of wild fish (displayed prices)

MEATS

<i>Milanese veal steak, arugula with old balsamic, French fries</i>	44 €
<i>Roasted baby chicken, straws potatoes, devil sauce</i>	28 €
<i>Veal grenadin, season vegetables bouquet and potatoes spiral dressing</i>	39 €
<i>Fillet of beef with pepper, vegetables of the moment, onions rings and crispy potatoes</i>	47 €

DESSERTS

<i>Chocolate millefeuille and caramelized banana</i>	19 €
<i>Puff pastry with caramel, whipped cream and a touch of red fruit</i>	19 €
<i>Lemon tart 2018</i>	16 €
<i>Seasonal ice cream and sorbet</i>	12 €
<i>Selection of fresh fruits "ready to eat"</i>	36 €

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>	27 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	28 €
<i>Insalata Greca "Pomodoro, olive, feta, cipolla rossa"</i>	25 €
<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	20 €
<i>Presentazione di verdure crude e salse tradizionali</i>	26 €
<i>Pomodoro e Mozzarella "Di bufala" con basilico della Riviera</i>	23 €
<i>Lode di gamberi, guacamole e rogail di pomodori</i>	30 €
<i>Asparagi in mimosa, emulsione di erba verde</i>	24 €
<i>Composizione di carciofi, e salsa al limone</i>	19 €

CRUDI E AFFUMICATI

<i>Tartare di manzo, e accompagnamento secondo la tradizione</i>	26 €
<i>Tartare di salmone, condimenti e erbe dell'orto</i>	35 €
<i>Salmone affumicato fatto in casa, cetrioli e pickels di ciprolle rosse</i>	32 €

PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Spaghetti « alle vongole »</i>	37 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Gnocchi di patata, ragù di fave, pisseli e asparagi</i>	21 €

PESCE

<i>Frittura di calamari, salsa tartara</i>	30 €
<i>Cuore di salmone al pepe nero, pursé di broccoli e risotto di cavolfiori</i>	32 €
<i>Gamberetti "snackés", polenta soffiata, pomodorini saltati, capperi, olive e alici</i>	42 €
<i>Merluzzo bianco alla portata, patata al limone di Menton, latte di noce di cocco</i>	29 €
<i>Branzino grigliato al seme di aneto</i>	39 €
<i>Sogliola sabbioso alla mugnaia o arrosto</i>	66 €
<i>Banco di pesci selvaggi (prezzo affisso)</i>	

CARNE

<i>Costata di vitello milanese, rucola al vecchio balsamico, patatas</i>	44 €
<i>Pulcino arrosto allo spiedo, nido de patatine, salsa diavola</i>	28 €
<i>"Grenadin" di vitello al salto, fine trito di spugnole e champignon, asparagi tiepidi</i>	45 €
<i>Filetto di manzo grigliato, mazzetto di verdure di stagione e spirale di patate</i>	47 €

DOLCI

<i>Millefoglie al cioccolato e banane caramellate</i>	19 €
<i>Sfoglia caramellare, panna montana, frutti rossi</i>	19 €
<i>Torta al limone 2018</i>	16 €
<i>Gelato e sorbetto della stagione</i>	12 €
<i>Frutta del momento</i>	36 €
<i>Torta di compleanno – per porzione (su ordinazione 24-ore di anticipo)</i>	15 €
<u>scelta:</u> <i>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*



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 - « Tiboulen » AB – Rosé</i>	11 €
<i>Côtes de Provence - Château Barbanau – « L'instant Cerciello » 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 / Rosés / 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 - « Tiboulen » AB – 50cl</i>	40 €
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle – 37,5 cl</i>	50 €

Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence - Domaine des Planes - « Blanc de Blancs » - AB – 50 cl</i>	38 €
<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 €

Rouge / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence - Château La Tour L'Evêque - 2013 - 37,5 cl</i>	68 €
--	------

LA PROVENCE

LA PROVENCE / LA PROVENZA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Magnum

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 €	115 €
<i>Côtes de Provence - Château de Léoube - « Le Secret de Léoube » AB</i>	74 €	155 €
<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 - Domaines Ott - Château de Selle</i>	86 €	180 €

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 - Minuty - Blanc & Or</i>	75 €	
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille « Blanc de Blancs »</i>	78€	155€

Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence – Mas de Cadenet AB – 2015</i>	45 €
<i>Côtes de Provence - Tour des Vidaux - "Cuvée Farnoux" AB – 2012</i>	55 €
<i>Bandol - Lafran Veyrolles – 2009</i>	72 €

LA BOURGOGNE BURGUNDY / LA BORGOGNA

Blancs / White / Bianchi

Montagny - Domaine Faiveley - "Les Framboisieres" – 2010	65 €
Pouilly Fuissé - Château de Fuissé - "Tête de cru"– 2015	82 €
Meursaut – Domaine Michelot - "Sous la Velle" - 2012	135 €
Puligny-Montrachet - "Clos de la Garenne" - L.Jadot – 2011	190 €

Rouges / Red / Rosso

Ladoix - Domaine Chapelle - Les Vris - 2012	68 €
Morgon - Domaine Marcel Lapierre AB – 2016	85 €
Volnay – Domaine Champy – AB – 2014	130 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON LANGUEDOC-ROUSSILLON / LINGUADUCA-ROSSIGLIONE

Blancs / White / Bianchi

I.G.P Pays d'Oc - Domaine Alain Chabanon - "Trélans" AB – 2012	115 €
---	-------

Rouges / Red / Rosso

Saint Chinian - Borie La Vitarelle - « Les Crès » AB – 2011	90 €
--	------

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

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Magnum

Blancs / White / Bianchi

Sancerre - Domaine Henri Bourgeois - « Grande Réserve » – 2016	62 €
Muscadet Sèvre et Maine - Domaine Landron – "Les Fiefs du Breil" – 2014	75 €
Pouilly Fumé - M. Redde - "Majorum" – 2012	182 €
Pouilly Fumé – Château Ladoucette - Baron de "L"– 2012	375 €

Rouges / Red / Rosso

Bourgueil – Domaine C&P Breton - "Les Perrières" AB – 2011	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

<i>Graves - Château Lusseau "Cuvée Bérengère" AB - 2015</i>	50 €
<i>Pauillac - Château Fonbadet - 2001</i>	85 €
<i>Margaux - Château Siran - 2001</i>	95 €
<i>Lalande Pomerol – Château La Fleur de Boüard - 1998</i>	98 €
<i>Saint Julien - Croix de Beaucaillou – 2004</i>	105 €
<i>Pomerol - Château Gazin - 2002</i>	160 €

ALSACE

ALSACE / ALSAZIA

Bouteille
Bottle
Bottiglia

Blancs / White / Bianchi

<i>Gewürztraminer Andlau - Domaine Gresser – 2014</i>	58 €
<i>Riesling grand cru Kastelberg - Domaine Griesser AB – 2011</i>	120 €

LA CHAMPAGNE

Champagne brut S.A

<i>Pol Roger - " Réserve Brut " S.A</i>	110 €
<i>Leclerc Briant – Chèvres Prieuses 1er Cru</i>	140 €
<i>Francoise Bedel - « Entre Ciel et Terre » AB</i>	145 €
<i>Ruinart - Blanc de blancs</i>	182 €
<i>Billecart-Salmon Brut - rosé</i>	160 €

Champagne millésimé

<i>Roederer Brut - 2008</i>	155 €
<i>Dom Perignon - Vintage 2006</i>	480 €
<i>Roederer Cristal - 2009</i>	480 €
<i>Taittinger - Comtes de Champagne Rosé - 2006</i>	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>	10 €
<i>Monaco (33cl)</i>	9.5 €
<i>Budweiser long neck (33cl)</i>	9.5 €
<i>Heineken sans alcool</i>	9 €

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 €