

ENTRÉES / ANTIPASTI

Huîtres "fines de claires" sur glace pilée, pain noir au beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote	30 €
Ostriche "fines claires", pane nero, burro salato, e aceto allo scalogno	
Foie gras de canard aux deux poivres et champagne, fenouil croquant, chutney de dattes, toasts briochés aux raisins	23 €
Foie gras d'anatra ai due pepi e champagne, finocchio croccante, chutney di datteri, pane tostato all' uva	
Carpaccio de gambas rouges à l'huile d'olive vierge et jus de clémentines	60 €
Carpaccio di gamberi rossi condito con olio d'oliva vergine e succo di clementine	
Fraîcheur de crabe à l'huile d'olive et citron, tartare de tomates, avocat et olives noires, chips de betterave	38 €
Granchio fresco con olio d'oliva e limone, dadolata di pomodori, avocado e olive nere, chips di barbabietola	
Tranches de saumon fumé irlandais "Bio", blinis tièdes, crème épaisse	28 €
Salmone affumicato Irlandese "Bio", blinis, panna acida	
Fines tranches de culatello, œuf mollet, champignons à l'huile, roquette sauvage et artichauts crus	34 €
Culatello, uovo in camicia, funghi sott'olio, rucola e carciofi crudi	
Friture gambas, encornets, acras de poisson et légumes	44 €
Frittura di gamberi, calamari, frittelle di pesce e verdure fritte.	



POTAGES ET PÂTES / ZUPPE E PASTA

Consommé de volaille aux vermicelles et brunoise de légumes	17 €
Consomme di pollo, vermicelli e brunoise di verdure	
Minestrone rouge au pistou génois, croûtons	20 €
Minestrone di verdure al pesto genovese, e crostini	
Risotto au citron, langoustines et noix de Saint-Jacques rôties	42 €
Risotto al limone, scampi e capesante rosolate	
Risotto aux artichauts violets et courge au parfum de sauge, pancetta de Toscane rôtie	26 €
Risotto con carciofi viola e zucca profumata alla salvia, pancetta di Toscana rosolata	
Linguine aux aubergines frites, tomates, olives et piment	20 €
Linguine con melanzane fritte, pomodorini, olive e peperoncino	
Rigatoni all'amatriciana	22 €
Rigatoni all'amatriciana	
Ravioli aux cèpes, lentilles cuisinées au foie gras frais sauté	30 €
Ravioli ai porcini, lenticchie e foie gras fresco spadellato	

POISSONS / PESCE

Turbotin cuisiné au four garni champignons, haricots cocos, pomme au four Rombo al forno, funghi, fagioli coco, patate al forno	58 €
Loup grillé, frites de panisses, broccoletti sautés Branzino alla griglia, bastoncini fritti di farinata, broccoletti saltati	68 €
Sole poêlée, beurre de combawa, pommes de terre moelleuses, champignon de paris Sogliola in padella, burro di combawa, patate morbide, funghi	65 €
Noix de Saint-Jacques sautées, écrasée de pomme de terre en aïoli, carottes fanes, poireaux fondus Capesante saltate, patate schiacciate in salsa aioli, carote e porri al burro	40 €
Daurade "Bio" grillée, endives confites aux agrumes, pommes vapeur Orata "Bio" alla griglia, indivia candita agli agrumi, patate al vapore	39 €



VIANDES / CARNI

Piccata de filet de veau Milanaise, aubergines, croustillant de panisses, mesclun de l'arrière-pays Piccata di filetto di vitello alla Milanese, melanzane, panissa, misticanza	44 €
Suprême de volaille fermière au sautoir façon grand-mère Suprema di pollo ruspante con patate funghi e pancetta	25 €
Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches, légumes et graine façon couscous Carre d'agnello rosolato alle erbe, verdure e semolino come un couscous	44 €
Médaille de porc Ibérique, poivrons et oignons confits, gratin de courge à la fourme Medaglione di maiale Iberico, peperoni e cipolle candite, gratin di zucca al formaggio	34 €
Filet de bœuf sur un effloché de joue braisée, cèpes et quenelle de polenta Filetto di manzo su un brasato di guancia sfilacciata, porcini e quenelle di polenta	47 €



POUR FINIR

Plateau de fromages frais et affinés Vassoio di formaggi freschi e affinati	11 €
---	------

DESSERT

Dessert Surprise

11 €

Dessert sorpresa

Vacherin au Grand-Marnier

11 €

Meringata al Grand- Marnier

Saint-Honoré à la vanille

11 €

Saint Honoré alla vaniglia

Tatin de poires caramélisées, boule de glace

11 €

Torta di pere caramellate con gelato

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

11 €

Semifreddo al torroncino, colino ai frutti di bosco

Fruits rouges assortis

23 €

Frutti di bosco assortiti

Composition de fruits frais tranchés

24 €

Composizione di frutta fresca affettata

Sélection de glace "Pierre Geronimi", Maître glacier à Monaco

Scelta di gelati "Pierre Geronimi", gran gelateria di Monaco

2 boules / 2 palline

12 €

3 boules / 3 palline

15 €

STARTERS / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Fines de claires oysters on shaved ice, brown bread with lightly salted butter, vinegar and shallot	30 €
Устрицы fine de claire на колотом льду, чёрный хлеб с солёным сливочным маслом, уксус с луком-шаллот	
Duck foie gras seasoned with two peppers and champagne, crunchy fennel, date chutney, grapes brioche toast	23 €
Утиная печень "фуа-гра" с двумя видами перца и шампанским, хрустящий фенхель, чатни из фиников, тосты из сдобного хлеба с изюмом	
Red prawn carpaccio with virgin olive oil and clementine juice	60 €
Карпаччо из красных креветок с нерафинированным оливковым маслом и клементиновым соком	
Crab salad with olive oil and lemon, tomato tartare, avocado and black olives, beetroot chips	38 €
Свежий краб с оливковым маслом и лимоном, томатный тартар, авокадо и маслины, чипсы из свёклы	
Sliced Irish organic smoked salmon, warm blinis, thick cream	28 €
Ломтики копчёного органического лосося из Ирландии, тёплые оладьи-канапе, густая сметана	
Thinly sliced culatello, soft-boiled egg, mushrooms in oil, wild rocket and raw artichokes	34 €
Тонкие ломтики ветчины Кулателло, яйцо всмятку, грибы с растительным маслом, руккола дикая и сырые артишоки	
Fried prawns, squids, fish accra and vegetables	44 €
Жареные тигровые креветки, кальмары, рыбные аккрас и овощи	



SOUPS AND PASTA / СУПЫ И ПАСТА

Chicken consommé with vermicelli and chopped vegetables	17 €
Крепкий бульон из птицы с вермишелью, овощное рагу брюнуаз	
Red minestrone with Genovese pistou and croutons	20 €
Красный суп Минестроне с генуэзским песто, сухарики	
Risotto with lemon, langoustines and roasted scallops	42 €
Лимонное ризотто с жареными лангустинами и морскими гребешками	
Risotto with purple artichokes and squash perfumed with sage, roasted Toscana pancetta	26 €
Ризотто с фиолетовыми артишоками и тыквой с ароматом шалфея, с жареной тосканской панчеттой	
Linguine with fried eggplant, tomatoes, olives and hot pepper	20 €
Лингвини с жареными баклажанами, помидорами, оливками и острым перцем	
Rigatoni all'Amatriciana	22 €
Паста ригатони с соусом аматричана	
Ravioli with boletus mushrooms, lentils cooked with pan sautéed fresh foie gras	30 €
Крупные тортеллони с белыми грибами и чечевица, приготовленная со свежей обжаренной печенью фуа-гра	

FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

Baked young turbot, mushrooms, coco beans, baked potato	58 €
Палтус, запечённый в духовке, с грибами, мелкой белой фасолью, печёным картофелем	
Grilled seabass, "panisse", pan sautéed broccoletti	68 €
Сибас на гриле, хрустящие палочки из нутовой муки, жареная брокколи	
Pan sautéed sole, combawa butter, soft potatoes, button mushrooms	65 €
Жареная камбала, масло с кафрским лаймом, нежная картофельная запеканка, шампиньоны	
Pan sautéed scallops, mashed potatoes with aioli, carrots, steamed leek in butter	40 €
Жареные морские гребешки, размятый картофель с соуом айоли, молодая морковь, пюре из лука-поррея	
Grilled organic sea bream, confit chicory with citrus fruit, steamed potatoes	39 €
Органическая дорада на гриле, салатный цикорий-конфи с цитрусовыми, картофель на пару	



MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Milanese piccata veal, eggplant, "panisse", mesclun from the hinterland	44 €
Пикката из миланского телячьего филе, баклажаны, крекер из нутовой муки, салат месклун	
Farm-raised chicken supreme prepared in a sauté pan 'the old-fashioned way'	25 €
Сюпрем из фермерской птицы, приготовленный по бабушкиному рецепту	
Roasted rack of lamb with fresh herbs, couscous-style vegetables and grains	44 €
Жареное каре ягнёнка со свежей зеленью, овощами и семенами в стиле кускус	
Iberian pork medallion, confit peppers and onions, squash gratin with "fourme" cheese	34 €
Медальон из иберийской свинины, со сладким перцем и луковым конфи, тыквенной запеканкой и сыром фурм	
Beef fillet on pulled braised cheek, boletus mushrooms and polenta quenelle	47 €
Говяжье филе с кусочками тушёной щеки, белые грибы и кнель из поленты	



TO FINISH / В ЗАВЕРШЕНИЕ ТРАПЕЗЫ

Cheese platter with fresh and aged cheeses	11 €
Ассорти из свежих и выдержанных сыров	

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Surprise dessert

11 €

Десерт-сюрприз

Vacherin with Grand Marnier

11 €

Меренговый торт "Вашрен" с ликёром Гран Марнье

Vanilla cake "Saint-Honoré"

11 €

Торт "Сент-Оноре" с ванилью

Candied pear "tatin" with ice cream

11 €

Тарт "Татен" с карамелизованными грушами и шариком мороженого

Nougat ice cream, mixed red fruits coulis

11 €

Замороженная нуга, соус из красных ягод

Assorted red fruits

23 €

Ассорти из красных лесных ягод

Assorted sliced fresh fruit

24 €

Салат-композиция из свежих фруктов

Selection of ice creams by Monaco ice cream maker "Pierre Geronimi"

Выбор мороженого "Pierre Geronimi", мастер-производитель мороженого в Монако

2 scoops / 2 шарика

12 €

3 scoops / 3 шарика

15 €