

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-шалот | |
| 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-порая | |
| 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 €