

ENTRÉES / ANTIPASTI

Friture de gambas et filets de sole, poulpe pané, quelques légumes Frittura di Gamberi e filetti di sogliola, polipo impanato, verdure	44 €
Saumon fumé d'Ecosse, salade de légumes à la grecque Salmone di Scozia affumicato, insalatina di verdure alla Greca	30 €
Tranches fines de culatello, champignons à l'huile, crottin de Chavignol croustillant, jeunes pousses de salade Culatello tagliato fine, funghi sott'olio, crostino croccante al formaggio "Chavignol", germogli d'insalata	40 €
Fraicheur de crabe au pamplemousse, pomme Granny Smith, radis, cerneaux de noix, à l'huile d'olive et citron Tartara di granchio al pompelmo, mele Granny Smith, ravanelli, noci, condita all'olio e limone	38 €
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges au cassis, toast de pain de campagne Foie gras d'anatra, cipolle rosse candite al cassis, toast di pane casareccio	28 €
Carpaccio de langoustines à l'huile d'olive extra vierge, brunoise de mangue au citron vert Carpaccio di scampi all'olio extra vergine d'oliva, brunoise di mango al limone verde	62 €



POTAGES ET PÂTES / ZUPPE E PASTA

Soupe paysanne aux légumes de saison Minestrone con verdure di stagione alla contadina	19 €
Soupe de lentilles corail et carottes Zuppa di lenticchie e carote	18 €
Risotto aux fruits-de-mer légèrement tomate Risotto ai frutti di mare con leggera salsa al pomodoro	38 €
Risotto de quinoa aux champignons Risotto di quinoa con funghi	30 €
Gnocchi de pommes-de-terre au Saint-Nectaire, Cantal et épinards Gnocchi di patate al Saint-Nectaire, Cantal e spinaci	26 €
Spaghetti au poulpe, tomate fraiche et olives Spaghetti al polipo, pomodoro fresco e olive	33 €
Orecchiette aux anchois et choux broccoletti Orecchiette con acciughe e broccoletti	22 €

POISSONS / PESCE

Turbotin cuisiné au four, artichauts violets, pommes-de-terre et olives noires Rombo al forno, carciofi viola, patate e olive nere	60 €
Sole de ligne selon votre choix Sogliola a vostro piacere	68 €
Loup grillé, mousseline de potimarron, oignon farci Branzino alla griglia, mousse di zucca, cipolla ripiena	60 €
Lotte rôtie en marinière de coquillages au curry, pommes frites Pescatrice spadellata alla marinara con frutti di mare al curry, patate fritte	34 €
Daurade 'Bio' farcie, fenouils étuvés à l'origan, jus de cuisson réduit aux herbes fraîches Orata "bio" farcita, finocchi stufati all'origano e riduzione di cottura alle erbe fresche	39 €
Langoustines au gros sel, beurre blanc, pomme vapeur Scampi al sale grosso, burro bianco, patate bollite	75 €



VIANDES / CARNI

Osso-buco de veau braisé parsemé de gremolata, polenta, carottes confites Ossobuco di vitello con gremolata, polenta e carote candite	32 €
Filet de boeuf du charolais sauté au poivre noir, sauce brune, pomme Mont d'or Fileto di bue "Charolais", al pepe nero, fondo bruno, patate Mont d'or	58 €
Entrecôte de veau de lait du Piémont cuit au sautoir, champignons des bois, gratin de légumes Sottofiletto di vitello da latte del Piemonte saltato in padella, funghi di bosco, gratin di verdure	44 €
Carré d'agneau rôti en croûte de pain d'épices, légumes fondants, panisses Carre d'agnello in crosta di pane speziato, verdure tenere e farinata	42 €
Sauté minute de filet de boeuf à la forestière Bocconcini di filetto di bue saltato ai funghi	45 €



POUR FINIR

Plateau de fromages frais et affinés Vassoio di formaggi freschi e affinati	14 €
---	------

DESSERT

Dessert Surprise 12 €

Dessert sorpresa

Vacherin vanille-fraise 12 €

Meringata vaniglia-fragola

"Mont blanc" aux marrons 12 €

"Mont Blanc" ai marroni

Tarte aux pommes tièdes, glace à la vanille 12 €

Torta di mele tiepida, gelato di vaniglia

Nougat glacé, coulis de fruits rouges 12 €

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

Fried prawns and sole fillets, breaded octopus, vegetables	44 €
Жареные тигровые креветки и филе камбалы, панированный осьминог, овощи	
Scottish smoked salmon, Greek-style vegetable salad	30 €
Копчёный шотландский лосось, греческий салат из овощей	
Thinly sliced Culatello, mushrooms in oil, crispy "Crottin de Chavignol", baby leaf salad	40 €
Тонкие ломтики ветчины кулателло, грибы в масле, хрустящий сыр Кроттен-де-Шавиньоль, молодые побеги салата	
Crab tartar with grapefruit, Grany Smith apple, radish, walnut halves with olive oil and lemon	38 €
Тартар из крабов (скоро)	
Duck "foie gras", red onion confit with blackcurrant, toasted "pain de campagne"	28 €
Утиная печень фуа-гра, конфи из красного лука с чёрной смородиной, тост из деревенского хлеба	
Langoustine carpaccio with extra virgin olive oil, chopped mango with lime	62 €
Карпаччо из лангустинов с оливковым маслом экстра-класса, манговый брйонуаз с лаймом	



SOUPS AND PASTA / СУПЫ И ПАСТА

Country-style soup with seasonal vegetables	19 €
Крестьянский суп с сезонными овощами	
Red lentil and carrot soup	18 €
Суп с коралловой чечевицей и морковью	
Seafood risotto with a hint of tomato	38 €
Ризотто с морепродуктами и лёгким томатным вкусом	
Mushroom quinoa risotto	30 €
Ризотто из киноа с грибами	
Potato gnocchi with Saint-Nectaire and Cantal cheese, spinach	26 €
Картофельные ньокки со шпинатом, сыром Сен-Нектер и Канталь	
Spaghetti with octopus, fresh tomatoes and olives	33 €
Спагетти с осьминогом, свежими помидорами и оливками	
Orecchiette with anchovies and broccoletti	22 €
Орекьетте с анчоусами и капустой брокколи	

FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

Oven-baked young turbot, purple artichokes, potatoes and black olives Палтус, запечённый в духовке, фиолетовые артишоки, картофель и маслины	60 €
Line caught sole of your cooking choice Камбала дикая на ваш выбор	68 €
Grilled sea bass, red kuri squash mousseline, stuffed onion Сибас на гриле, мусс из тыквы, фаршированный лук	60 €
Roasted monkfish in a clam "marinière" with curry, french fries Налим, запечённый в соусе мариньер с моллюсками и карри, картофель-фри	34 €
Organic stuffed sea bream, steamed fennel with oregano, cooking juice with fresh herbs Фаршированная органическая дорада, тушёный на пару фенхель с орегано, варочный бульон со свежей зеленью	39 €
Langoustine in crust of salt, "beurre blanc", steamed potato Лангустины с крупной солью, белый масляный соус, картофель на пару	75 €



MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

Braised veal "osso bucco" sprinkled with "Gremolata", polenta, carrot confit Оссобуко из тушёной телятины с соусом гремолата, полента, морковь-конфи	32 €
Sautéed "Charolais" beef fillet with black pepper, brown gravy sauce, "Mont d'or" potato Жареное говяжье филе из региона Шароле с чёрным перцем, коричневый соус, картофель с сыром Mont d'Or	58 €
Sauté milk-fed veal rib chop from the Piedmont, wild mushrooms, vegetable gratin Антрекот из пьемонтской молочной телятины, жареный на высокой сковороде, лесные грибы, овощная запеканка	44 €
Gingerbread-cruste roasted rack of lamb, fondant vegetables, chickpea fritters Жареное каре ягнёнка с корочкой из медовой коврижки, нежные овощи, палочки из нутовой муки	42 €
Sautéed beef fillet with wild mushrooms Жареное говяжье филе "Форестьер"	45 €



TO FINISH / В ЗАВЕРШЕНИЕ ТРАПЕЗЫ

Cheese platter with fresh and aged cheeses Ассорти из свежих и выдержанных сыров	14 €
--	------

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Surprise dessert

12 €

Десерт-сюрприз

Vanilla and strawberry ice cream cake
Меренговый торт с ванилью и клубникой

12 €

Chestnut "Mont Blanc"
"Пирожное Монблан с каштанами" заменяет "Цукотто"

12 €

Warm apple tart, vanilla ice cream
Тёплый яблочный пирог, ванильное мороженое

12 €

Nougat ice cream, mixed red fruits coulis
Замороженная нуга, соус из красных ягод

12 €

Assorted red fruits
Ассорти из красных лесных ягод

23 €

Assorted sliced fresh fruit
Салат-композиция из свежих фруктов

24 €

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 €