

ENTRÉES / ANTIPASTI

Tranches fines de saumon fumé d'Écosse, pousses de salade et crudités Fettine sottili di salmone Scozzese affumicato, germogli di insalata e verdure	29 €
Hamburger de tomate coeur de boeuf, mozzarella de bufflonne et dentelle de parme Hamburger di pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufalino e lamelle di prosciutto di Parma	26 €
Tartare de saumon "Bio", brunoise de mangue, courgeon à l'huile d'olive et citron Tartara di salmone "Bio", dadolata di mango, zucca all'olio d'oliva e limone	32 €
Gambas simplement cuites vapeur, salade de saison quinoa et feta Gamberoni naturali al vapore, insalata di stagione quinoa e feta	42 €
Fraîcheur de crabe à l'huile d'olive et citron, chips de betterave, dés de tomates, avocat, olives noires Granchio fresco all'olio e limone, chips di barbabietola, dadi di pomodori, avocado, olive nere	34 €
Toast chaud de gaperon, culatello, lard d'Arnad en fines tranches, champignons à l'huile Toast caldo di formaggio gaperon, culatello, lardo di Arnad tagliato sottile, e funghi sott'olio	38 €
Friture de gambas, encornets et légumes, sauce guacamole Frittura di gamberoni, calamari e verdure con salsa guacamole	44 €



POTAGES ET PÂTES / ZUPPE E PASTA

Potage cultivateur aux croûtons dorés Minestrone dell'ortolano con crostini dorati	18 €
Soupe de poissons de roche aux spaghetti cassés, rouille et croûtons Zuppa con pesce di scoglio e spaghetti spezzati, rouille e crostini	24 €
Sauté de palourdes et moules aux haricots cocos Vongole e cozze saltate con fagioli coco	34 €
Risotto aux palourdes et petits pois frais, filets de rouget juste saisis Risotto con vongole e piselli freschi, filetti di triglia appena scottati	34 €
Risotto aux cèpes et asperges vertes, fleur de courgette frite Risotto con porcini e asparagi verdi, fiore di zuccina fritto	30 €
Rigatoni cuisinés à la pancetta Toscane et guanciale, tomate et copeaux de pecorino Rigatoni cucinati con pancetta toscana e guanciale, pomodoro e scaglie di pecorino	26 €
Linguine au germe de blé au crabe, thon, câpres, olives noires et tomates cerises Linguine al germe di grano con granchio, tonno, capperi, olive nere e pomodorini ciliegia	33 €
Ravioli à la Ligure, tomates fraîches et basilic Ravioli alla ligure, pomodori freschi e basilico	22 €

POISSONS / PESCE

Daurade "Bio" pochée et ses légumes, sauce hollandaise Orata "Bio"stufata con le sue verdure, salsa olandese	38 €
Milanaise de saumon "Bio", jeunes pousses de salade Milanese di salmone "Bio", germogli di insalatina	36 €
Sole de ligne à la meunière, champignons grillés, écrasée de patate douce à l'huile d'olive et persil Sogliola del Mediterraneo alla mugnaia, funghi grigliati, patata dolce schiacciata con olio d'oliva e prezzemolo	60 €
Rougets poêlés au laurier, étuvée de légumes de saison, tempura de fleur de courge, coulis d'anchois Triglie spadellate con l'alloro, stufato di verdure di stagione, tempura di fiore di zucca, pasta d'acciughe	36 €
Loup grillé, pommes-de-terre moelleuses, champignons sautés, herbes frites, sauce au tamarin Branzino alla griglia, vellutata di patate, funghi saltati, erbe aromatiche fritte, salsa al tamarindo	65 €
Saint-Pierre cuit au four au jus de bouillabaisse San Pietro cotto al forno con brodo di bouillabaisse	65 €



VIANDES / CARNI

Filet de boeuf du Charolais à la braise, compotée d'échalotes, tomate farcie au maigre, galette de pomme-de-terre, sauce Béarnaise Filetto di bue Charolais alla brace, composta di scalogni, pomodori ripieni di magro, galletta di patate, salsa bernese	58 €
Carré d'agneau rôti au serpolet, ail en chemise, jus corsé, bayaldi de légumes et panisses frites Carre d'agnello rosolato al serpillo, aglio in camicia, fondo di cottura, bayaldi di verdure e bastoncini di farinata fritti	42 €
Poussin rôti aux épices douces, pommes-de-terre ratte, mélange forestier à la provençale Galletto arrosto con spezie dolci, patate ratte, assortimento di funghi alla provençale	29 €
Côte de veau de lait du Piémont poêlée, jus à la sauge, pomme fondante, épinards sautés Lombata di vitello da latte del Piemonte in padella, salsa di salvia, patate fondenti, spinaci saltati	44 €



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

Comme un zuccotto au moka et chocolat, glace à la vanille

12 €

Come un zuccotto al caffè e cioccolato, gelato di vaniglia

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

Thin slices of Scottish smoked salmon, salad shooters	29 €
Тонкие ломтики копчёного шотландского лосося с побегами салата и сырыми овощами	
Heirloom tomato 'burgers', buffalo mozzarella and Parma ham strips	26 €
Гамбургер с помидорами бычье сердце, моцареллой де bufflonne и тонко нарезанной пармской ветчиной	
Organic salmon tartare, mango brunoise, gourd with olive oil and lemon	32 €
Тартар из органического лосося, манговый брунсуаз, тыква с оливковым маслом и лимоном	
Simply steamed Prawns, seasonal salad quinoa and feta	42 €
Тигровые креветки на пару с салатом из квиноа и сезонным сыром фета	
Refreshing crab with oil and lemon, beetroot crisps, diced tomatoes, avocado, black olives	34 €
Свежий краб с оливковым маслом и лимоном, чипсы из свёклы, кубики помидора, авокадо, маслины	
Toast with warm gaperon cheese, culatello, thinly sliced of Arnad lard, mushrooms in oil	38 €
Горячий тост с сыром Гаперон, тонкими ломтиками сала из Арнада и грибами с растительным маслом	
Fried prawns, squid, anchovies and vegetables, guacamole	44 €
Жареные тигровые креветки, кальмары, анчоусы и овощи с соусом гуакамоле	



SOUPS AND PASTA / СУПЫ И ПАСТА

Garden soup with golden croutons	18 €
Суп из овощей от производителя с жареными гренками	
Rockfish soup with broken spaghetti, rouille and croutons	24 €
Рыбный суп с ломаными спагетти, чесночным соусом "руй" и гренками	
Sautéed clams and mussels with coco beans	34 €
Жареные ракушки-венерки и мидии с мелкой белой фасолью	
Risotto with clams and fresh peas, seared red mullet fillets	34 €
Ризотто с вонголе и свежим зелёным горошком, слегка обжаренное филе барабульки	
Risotto with boletus mushrooms and green asparagus, zucchini flower fritter	30 €
Ризотто с белыми грибами, зелёной спаржей и жареным цветком кабачка	
Rigatoni cooked with Tuscany pancetta and guanciale, tomato and pecorino shavings	26 €
Ригатони с тосканской панчеттой и гуанчиале, помидорами и стружкой сыра пекорино	
Wheat germ linguine with crab, tuna, capers, black olives and cherry tomatoes	33 €
Лингвини с зародышами пшеницы, крабом, тунцом, каперсами, маслинами и помидорами черри	
Ligurian-style ravioli, fresh tomatoes and basil	22 €
Равиоли по-лигурийски со свежими помидорами и базиликом	

FISH / РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Poached organic sea bream and vegetables, hollandaise sauce** 38 €
Органическая дорада припущенная с овощами и голландским соусом
- Breaded organic salmon cutlet, baby lettuce** 36 €
Жареный лосось по-милански с молодыми побегами салата
- Line-fished sole meunière, grilled mushrooms, mashed sweet potato with olive oil and parsley** 60 €
Жареная камбала в кляре с шампиньонами на гриле, размятым сладким картофелем с оливковым маслом и петрушкой
- Sautéed red mullets with bay leaves, seasonal vegetables stew, squash flower tempura, anchovies coulis** 36 €
Жареная барабулька с лавровым листом, тушёными на пару сезонными овощами, цветками тыквы в хрустящем кляре и соусом из анчоусов
- Grilled sea bass, baked potatoes, sautéed mushrooms, fried herbs, tamarind sauce** 65 €
Сибас на гриле с нежной картофельной запеканкой, обжаренными грибами, жареными травами и тамариндовым соусом
- John Dory baked with bouillabaisse jus** 65 €
Солнечник, запечённый в духовке с бульоном буйабес



MEAT / МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Braised Charolais beef fillet, shallot compote, fresh tomato stuffed with lean meat, potato galette, Bearnaise sauce** 58 €
Приготовленное на углях говяжье филе из региона Шароле, с пюре из лука-шалота, фаршированным петрушкой и чесноком помидором, картофельным драником и беарнским соусом
- Roasted rack of lamb with wild thyme, unpeeled garlic cloves, well-seasoned jus, vegetables bayaldi and chickpeas fritters** 42 €
Каре ягнёнка жареное с чабрецом, чесноком и мясным наваром, имам-баялды с овощами и хрустящими палочками из нутовой муки
- Roasted baby chicken with mild spices, Ratte potatoes, Provencal-style mixed forest mushrooms** 29 €
Запечённый цыплёнок со сладкими специями, картофелем ратте и грибным гарниром по-провансальски
- Sautéed milk-fed veal chop from the Piedmont, sage jus, fondant potato, sautéed spinach** 44 €
Жареная отбивная из Пьемонтской телятины с мясным бульоном с шалфеем, сочным картофелем и жареным шпинатом.



TO FINISH / В ЗАВЕРШЕНИЕ ТРАПЕЗЫ

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

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Surprise dessert

12 €

Десерт-сюрприз

Vanilla and strawberry ice cream cake

12 €

Меренговый торт с ванилью и клубникой

"Zuccotto" style with coffee, vanilla ice cream

12 €

Нежное шоколадное пирожное, ванильное мороженое

Warm apple tart, vanilla ice cream

12 €

Тёплый яблочный пирог, ванильное мороженое

Nougat ice cream, mixed red fruits coulis

12 €

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 €