



Les Salades /Salads

Salade du V (asperge, avocat, concombre, mesclun, radis) The V Salad (asparagus, avocado, cucumber, mesclun & radish)	12€
Burrata & salade de tomates multicolores Burrata & heirloom tomato salad	13€
Salade croquante d'artichauts violets & copeaux de vieux Parmesan Violet artichoke salad, shaved aged Parmesan	14€
Salade de bœuf Angus façon Carpaccio & Céleri rave Grilled Angus beef salad , Celeriac, gem lettuce	18€
Gaspacho de tomates vertes, poulpe braisé & piquillos Green tomato Gaspacho, slow cooked octopus, piquillos	20€
Salade de gambas, papayes marinées au miel Prawn salad, honey compressed papaya	22€

Les Entrées/Starters

Ballotine de foie gras, Chutney de figues Foie gras ballotine, fig Chutney	18€
Tartare de thon, purée d'avocat & Chips de Tacos Tuna Tartare, avocado purée & Tacos chips	18€
Ceviche de dorade au jus d'agrumes Salade de fenouils & frisée Ceviche of sea bream , lemon, fennel & frisée salad	18€
Escalope de foie gras poêlée, coulis de cerise s & Chutney de figues Pan-fried Foie gras, cherry coulis, fig Chutney	22€

Les Pâtes/Pasta

Spaghettis à la vongole Clam spaghetti, parsley chilli	22€
Risotto aux fruits de mer Seafood Risotto	30€
Spaghetti au Homard Lobster & tomato spaghetti	45€



Les Plats/Main courses

Poisson (selon arrivage) en croûte de sel selon arrivage	prix du marché
Sur demande	
Fish in salted crust on demand	market price
Thon rôti au sésame citronné, Pakchoi & coulis de piquillos	28€
Roasted tuna, lemon & sesame, coulis of piquillos	
Filet de loup aux artichauts & Tapenade	29€
Sea bass, artichokes & Olive Tapenade	
Saint Jacques poêlée, purée de courgettes	30€
Abricot & pêche façon sauce vierge	
Pan-fried Scottish scallops, courgette purée, peach & apricot salsa	
Magret d'agneau purée de pois chiche,	28€
Cassiolette de fèves & petits pois	
Lamb, chickpea purée, cassiolette of pea & broadbean	
Entrecôte Uruguay (maturée 35 jours), purée de pommes de terre	39€
Sauce au vin rouge & petits légumes de saison	
35 days dry aged Uruguay Entrecôte, potato purée & seasonal baby vegetables	
Red wine sauce	

Pour les petits/For the little ones

Penne à la tomate ou au beurre	12€
Pasta, tomato or butter	
Steak haché ou Poisson blanc du jour & légumes	15€
Burger or white fish, vegetables of the day	



Les Desserts/Desserts

Kievskiy Tort (gâteau russe praliné, poudre amandes & meringue) (sans gluten) Russian cake, praline, almond powder & Meringue (gluten free) Créations de la Pâtisserie Riviera by Monaco - creations by Riviera by Monaco	14€
Le Rocher (grenache chocolat noir & orange confite) Dark chocolate grenache , candied orange Créations de la Pâtisserie Riviera by Monaco - creations by Riviera by Monaco	14€
Mandarine au trois chocolats, gel de combawa Our special clementine	14€
Coupe de fraises des bois & assortiment de baies du Bonheur Mix of super fruits	14€
Assortiment de sorbets &/ou glaces Sorbet & ice cream assortment	12€
Plateau de fromages Cheese platter	14€

Menu Plancha/Grill

TAPAS

Fritto Misto Fried seafood	15€
Foie gras & confiture de figues Foie gras & fig Chutney	15€
Panier de crudités accompagné de ses sauces Pour 2 personnes Basket of crudités & dressings for 2 people	40€

GRILLADES/ GRILLS

Mix de brochettes, Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Mixed skewers sauteed new potatoes & season vegetables	30€
Filet de Dorade Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Sea bream sauteed new potatoes & season vegetables	26€
Filet de loup Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Sea bass sauteed new potatoes & season vegetables	28€
Entrecôte Uruguay Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Uruguay Entrecôte sauteed new potatoes & season vegetables	39€
Demi-Homard Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Native half lobster sauteed new potatoes & season vegetables	45 €

Sauces au choix/Sauces to be chosen :

hollandaise, vierge, vin rouge(red wine), poivre (peppercorn), Béarnaise