

Les entrées/Starters

| | |
|--|-----|
| Velouté de petits pois à la crème fraîche & menthe Pea Velouté , crème fraiche, mint | 12€ |
| Burrata & salade de tomates multicolores Burrata & heirloom tomato salad | 13€ |
| Salade croquante d'artichauts & copeaux de Parmesan Artichoke salad, shaved Parmesan | 14€ |
| Œuf poché, sauce hollandaise sur son lit d'asperges vertes Poached egg, hollandaise sauce & green asparagus | 16€ |
| L'œuf poché à la truffe, purée de champignons & éclats de truffes fraîches Truffle poached egg, mushroom purée & fresh truffle | 16€ |
| Saumon Gravelax aux agrumes Citrus crued salmon, frisée, grapefruit gel | 16€ |
| Ballotine de foie gras & Chutney de figes Ballotine of Foie gras , fig Chutney, slow cooked fig | 18€ |
| Panier de crudités accompagné de ses sauces Pour 2 personnes Basket of crudités & dressings for 2 people | 40€ |

Les plats/main courses

| | |
|---|-----|
| Filet de Loup aux artichauts & Tapenade Sea bass, artichokes & Olive Tapenade | 29€ |
| Saint Jacques poêlées, purée de courgettes, abricot & pêche façon sauce vierge Pan-fried scallops, courgette purée, peach & apricot salsa | 30€ |
| Entrecôte Uruguay (maturée 35 jours), purée de pommes de terre Sauce au vin rouges & petits légumes de saison 35 days dry aged Uruguay Entrecôte, potato purée & seasonal baby vegetables Red wine sauce | 39€ |

| | |
|---|-------------------------|
| Selle d'agneau, purée de pois chiche & cassolette de fèves & petits pois | 28€ |
| Rump of lamb, chickpea purée, cassolette of pea & broadbean | |
| Spaghetti au Homard | 45€ |
| Lobster & tomato spaghetti | |
| Spaghettis à la vongole | 22€ |
| Clam spaghetti, parsley chilli | |
| Poisson (selon arrivage) en croûte de sel | prix du marché |
| Fish in salted crust | according to the market |

Les desserts/Desserts

| | |
|--|------------|
| Plateau de fromages | 14€ |
| Cheese platter | |
| Kievskiy Tort * (gâteau russe praliné, poudre amandes & meringue) | 14€ |
| (sans gluten) Russian cake, praline, almond powder & Meringue (gluten free) | |
| Royal au chocolat * (mousse chocolat noir Valrhona, amandes & praliné) | 14€ |
| (sans gluten) Dark chocolate mousse, almond & praline (gluten free) | |
| Mandarine au trois chocolats, gel de combawa | 14€ |
| Our special clementine | |
| Assortiment de sorbets &/ou glaces | 12€ |
| Sorbet & ice cream assortment | |

(* créations de la Pâtisserie Riviera by Monaco - creations by Riviera by Monaco)

Menu Enfant/Children menu

| | |
|--|------------|
| Penne à la tomate ou au beurre | 12€ |
| Pasta, tomato or butter | |
| Poisson blanc du jour & légumes | 15€ |
| White fish, vegetables of the day | |

**Menu Plancha/Grill
Sur notre terrasse
On our terrace**



**Le weekend seulement
(Vendredi & samedi soirs
Samedi & dimanche midis)
En fonction de la météo**

**On weekends only
(Friday & Saturday for dinner
Saturday & Sunday for lunch)**

Depending on the weather

**SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
D'UNE MEME TABLE**

TO BE CHOSEN FOR ALL THE GUESTS OF A SAME TABLE

Entrées/Starters

| | |
|---|-----|
| Velouté de petits pois à la crème fraîche & menthe Pea Velouté , crème fraiche, mint | 12€ |
| Burrata & salade de tomates multicolores Burrata & heirloom tomato salad | 13€ |
| Salade croquante d'artichauts & copeaux de Parmesan Artichoke salad, shaved Parmesan | 14€ |
| Œuf poché, sauce hollandaise sur son lit d'asperges vertes Poached egg, hollandaise sauce & green asparagus | 16€ |
| L'œuf poché à la truffe, purée de champignons & éclats de truffes fraîches Truffle poached egg, mushrooms purée & fresh truffle | 16€ |
| Saumon Gravelax aux agrumes Citrus crued salmon, frisée, grapefruit gel | 16€ |
| Ballotine de foie gras & Chutney de figes Ballotine of Foie gras , fig Chutney, slow cooked fig | 18€ |

Plats/main courses

| | |
|--|-----|
| Filet de bœuf (200grs) Beef fillet | 30€ |
| Entrecôte Uruguay 35 jours de maturation (180grs) 35 days dry aged Uruguay Entrecôte | 39€ |
| Côte de boeuf (pour 2 personnes 600 grs) Côte de Bœuf (for 2 people 600grs) | 80€ |
| Magret de canard (500grs) Duckbreast | 30€ |
| Veau (250grs)/ Veal | 28€ |
| Filet de loup / sea bass | 30€ |
| Pavé de saumon/Salmon Pavé | 26€ |
| Filet de Saint Pierre /John Dory fillet | 30€ |

Garniture /Garnish:

pommes de terre grenailles & Panaché de légumes de saison
sauteed new potato, seasonal vegetables

Sauces au choix/Sauces to be chosen :

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