# Les Entrees – Starters

| | |
|---|---|
| **Le potage de légumes de saison**<br>Seasonal vegetable soup | 22 € |
| **La soupe à l'oignon au pain gratiné de Comté**<br>Onion soup with Comté cheese "au gratin" | 24 € |
| **La châtaigne en léger crémeux au tofu laqué**<br>Chestnut cream with tofu topping | 29 € |
| **Le Vitello Tonnato aux aromates**<br>Vitello Tonnato, aromatic herbs | 35 € |
| **La tomate et la mozzarella « di bufala » aux feuilles de basilic**<br>Tomato and mozzarella « di bufala » with basil | 31 € |
| **Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès**<br>Green beans salad, Xérès vinegar | 29 € |
| **L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan**<br>Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan | 32 € |
| **La kale au quinoa, feta, pomme, grenade, cranberries et graines de tournesol**<br>Kale salad, quinoa, feta, apple, pomegranate, cranberries and sunflower seeds | 36 € |
| **Le foie gras de canard au naturel**<br>Duck foie gras "au naturel" | 46 € |
| **Les escargots « Gros de Bourgogne » à l'ail et au persil, les 6 coquilles**<br>Six shells of big snails from Burgundy with garlic and parsley | 31 € |
| **La « Cæsar Salad » au poulet croustillant ou crevettes et bacon grillé**<br>Crispy chicken or shrimps "Cæsar Salad", grilled bacon | 42 € |
| **Le carpaccio de bœuf bio "Black Angus" irlandais à l'huile d'olive vierge**<br>Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil | 35 € |
| **La fraîcheur de légumes au thon blanc et anchois confits**<br>Fresh vegetable salad with white tuna belly and anchovies | 39 € |
| **Le homard aux pommes roseval et endives, sauce cocktail**<br>Roseval potatoes lobster, endives, cocktail sauce | 69 € |
| **Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne**<br>Scottish smoked salmon with grilled country bread | 41 € |
| **L'avocat et l'œuf parfait aux douces épices**<br>Avocado and poached egg with sweet spices | 29 € |

Gluten Free  Vegetarian  Dairy Free

## Les Sandwichs – Sandwiches

**Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** — 46 €
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon

**Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate, oignons et condiments** — 44 €
Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments

**Le « Lobster Roll », coleslaw et patate douce** — 69 €
Lobster Roll, coleslaw and sweet potato

## Les Pâtes et La Pizza – Pasta and Pizza

**Les spaghettis tomate-basilic, bolognaise ou pistou** — 35 €
Spaghetti with tomato and basil, bolognese or pesto sauce

**Les pâtes « Zita » dorées à la crème légère de parmesan et pancetta** — 39 €
Gratinated pasta « Zita », parmesan cream and pancetta

**La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** — 31 €
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and aragula leaves

## Les Plats – Dishes

**Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites** — 45 €
Beef tartare with french fries or green salad

**L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons** — 32 €
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms

**Le « Homard-Frites », sauce piquante** — 110 €
"Lobster french fries", spicy sauce

**Le minestrone de lotte à la tomate confite, cocos noirs et guanciale** — 55 €
Minestrone with monkfish, black beans and guanciale

**La sole grillée à la plancha, sauce vierge** — 85 €
Plancha-grilled sole, sauce vierge

**La darne de saumon aux tagliatelles de mangue** — 49 €
salmon steak with mango tagliatelles

**Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois** — 46 €
Fish'n chips, tartare sauce and green peas

**Le poulet fermier rôti, sucrine** — 49 €
Spit roasted free range chicken, sucrine salad

**L'agneau en côtelettes à la fleur de thym** — 60 €
Lamb chops with garden fresh thyme

**Le veau en escalope croustillante aux épinards** — 54 €
Crispy veal escalope with spinach

**Le filet de bœuf grillé béarnaise, poivre ou nature** — 71 €
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

**Le ris et le rognon de veau aux champignons** — 49 €
Veal kidneyand sweetbreqds with mushromms

## Les Fromages – Cheeses

| | |
|---|---|
| **De saison, frais et affinés**<br>Seasonal, fresh and mature | 24 € |

## Les Desserts

| | |
|---|---|
| **La tarte au citron meringuée**<br>Lemon meringue tart | 19 € |
| **Les macarons monégasques**<br>Macaroons from Monaco | 19 € |
| **Le finger chocolat « Guanaja »**<br>« Guanaja » chocolate finger | 19 € |
| **La religieuse au café**<br>Coffee religieuse | 19 € |
| **La mousse au chocolat noir**<br>Black chocolate mousse | 19 € |
| **L'île flottante et popcorn au caramel**<br>Caramel "île flottante" and popcorn | 19 € |
| **Les fruits frais**<br>Fresh fruits | 31 € |
| **Les glaces et les sorbets 1/2/3 boules**<br>Ice creams and sorbets 1/2/3 scoops | 8/14/17 € |

HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO