

LES ENTREES – STARTERS

Le potage de légumes de saison  	22 €
Seasonal vegetable soup	
La soupe froide de tomates et straciatella	23 €
Fresh tomato soup with straciatella cheese	
Le Vitello Tonnato aux aromates 	35 €
Vitello Tonnato, aromatic herbs	
La tomate et la mozzarella « di bufala » aux feuilles de basilic 	31 €
Tomato and mozzarella « di bufala » with basil	
Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès 	29 €
Green beans salad, Xérès vinegar	
L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan 	32 €
Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan	
La kale au quinoa, feta, pomme, grenade, cranberries et graines de tournesol 	36 €
Kale salad, quinoa, feta, apple, pomegranate, cranberries and sunflower seeds	
Le foie gras de canard au naturel 	46 €
Duck foie gras "au naturel"	
Les escargots « Gros de Bourgogne » à l'ail et au persil, les 6 coquilles	31 €
Six shells of big snails from Burgundy with garlic and parsley	
La « Cæsar Salad » au poulet croustillant ou crevettes et bacon grillé	42 €
Crispy chicken or shrimps "Cæsar Salad", grilled bacon	
Le carpaccio de bœuf bio "Black Angus" irlandais à l'huile d'olive vierge	35 €
Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil	
La fraîcheur de légumes au thon blanc et anchois confits  	39 €
Fresh vegetable salad with white tuna belly and anchovies	
Le homard aux courgettes violon, amandes et pamplemousse	69 €
Lobster with Fiddlehead courgettes, almonds and grapefruit	
Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne 	41 €
Scottish smoked salmon with grilled country bread	
La pastèque et le mini concombre à la féta et menthe fraîche	30 €
Watermelon and mini cucumber with feta and fresh mint leaves	
L'avocat et l'œuf parfait aux douces épices	29 €
Avocado and poached egg with sweet spices	



Gluten Free



Vegetarian



Dairy Free

LES SANDWICHES – 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

LES PÂTES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

- Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou** 35 €
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce
- Les gnocchetti sardi aux girolles et jambon ibérique** 43 €
Gnocchis with chanterelles and iberic ham
- 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** 29 €
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms
- Le « homard-frites », sauce piquante** 110 €
"Lobster french fries", spicy sauce
- Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue** 49 €
Grilled salmon with mango tagliatelles
- Le loup de mer bohémienne** 63 €
Bohemian sea bass filet
- La petite friture de rouget au persil, coriandre et citron de menton** 59 €
Fried red mullet, parsley, coriander and lemon of Menton
- 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, au poivre ou nature** 71 €
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés 🇲🇨 24 €
Seasonal, fresh and mature

LES DESSERTS

La tarte au citron meringuée 19 €
Lemon meringue tart

Les macarons monégasques 19 €
Macaroons from Monaco

La tarte aux fruits de saison 19 €
seasonal fruit tart

La crème caramel 19 €
Caramel cream

La religieuse au café 19 €
Coffee religieuse

La mousse au chocolat noir 19 €
Black chocolate mousse

L'île flottante et popcorn au caramel 19 €
Caramel "île flottante" and popcorn

Les fruits frais 31 €
Fresh fruits

Les fruits rouges 35 €
Fresh red fruits

Le cake au citron 19 €
Lemon cake

Les glaces et les sorbets 1/2/3 boules 8/14/17 €
Ice creams and sorbets 1/2/3 scoops



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO