

LA VIGIE

LOUNGE & RESTAURANT

ENTRÉES

À partager

- Sélection de 4 entrées du jour sur table 70 €
- Sélection de 6 entrées du jour sur table 98 €

Panier de légumes	25 €
Poivrons rôtis aux herbes	15 €
“Moutabal” parfumé à l’origan et aubergines au four	15 €
Pan Bagnat, Vigie 2018	22 €
Assiette d’huîtres (6) selon arrivage du jour	36 €
Anchois marinés à la Sicilienne	15 €
Gamberoni crus de San Remo, huile d’olive et citron	35 €
Ceviche de dorade à la mangue, maïs frit	35 €
“Sashare” de thon, mayonnaise d’avocat, caviar d’esturgeon	28 €
Mojito de calamars et citron vert	15 €
Cassolette de coquillages à la marinière	15 €
Sardines “in saor”	15 €
Poulpe d’Acapulco, chips tortilla	25 €
Espadon façon “vitello tonnato”, câpres et cédrat confit	25 €
Tempura de Saint-Jacques fumées, sauce gingembre	25 €
Tacos au mérrou noir, herbes et mayonnaise teriyaki	25 €
Bacalao en brandade, riz noir frit	25 €
Porchetta de cochon fumé au miel	24 €
Carpaccio de feta, tzatziki à la menthe	15 €
Burrata, salade d’orecchiette, tomate et basilic, bottarga de mullet	24 €
Brillat-Savarin, figues noires et balsamique 25 ans	24 €

SPAGHETTI

Tomate et basilic	25 €
Langouste (350 gr)	95 €

GRILLADES

Mer

Selon le retour de la pêche, dans nos viviers - homard, langouste, gambas, loup, turbot...

Tarifs sur ardoise

Terre

Cochinillo laqué, chutney à la bière belge et pêche	45 €
Côte de bœuf Black Angus fumé au Jack Daniel’s et poivre de Madagascar	69 €
Brochette de viande et légumes du potager de la Vigie (pour deux personnes)	66 €

Accompagnement (au choix)

Salade de tomates, laitue, frites La Vigie, courgettes à “la scapece”

DESSERTS

À partager pour 2 personnes

Sélection de pâtisseries, sorbets et glaces La Vigie en miniature	28 €
Sélection de fruits “bio”	18 €
Pavlova aux fruits rouges, collection 2018	18 €
Parfait nougatine et caramel	16 €
Macaron tout chocolat	16 €
Tiramisù surprise	16 €

STARTERS

To share

- Selection of 4 starters of the day on table 70 €
- Selection of 6 starters of the day on table 98 €

Basket of vegetables	25 €
Roasted peppers with herbs	15 €
“Moutabal” flavored with oregano and roasted eggplants	15 €
Pan Bagnat, Vigie 2018	22 €
Plate of oysters (6) according to the fishing of the day	36 €
Anchovies marinated Sicilian style	15 €
San Remo raw gamberoni, olive oil and lemon	35 €
Mango seabream ceviche, fried corn	35 €
“Sashare” of tuna, avocado mayonnaise, sturgeon caviar	28 €
Mojito of squid and lime	15 €
“Cassolette” of seashells “marinière” style	15 €
Sardines “in saor”	15 €
Acapulco octopus, tortilla chips	25 €
Swordfish “vitello tonnato” style, capers and candied lemon	25 €
Smoked scallops in tempura with ginger sauce	25 €
Tacos black “Merou” fish, herbs and “teriyaki” mayonnaise	25 €
Bacalao in brandade, fried black rice	25 €
Honey smoked pig porchetta	24 €
Carpaccio of feta, tzatziki with mint	15 €
Burrata, tomato and basil, orecchiette salad, bottarga of mullet	24 €
Brillat-Savarin cheese, black figs and balsamic 25 years old	24 €

SPAGHETTI

Tomatoes and basil	25 €
Spiny lobster (350 gr)	95 €

GRILL

Sea

According to the return of fishing, in our fishponds - lobster, spiny lobster, prawns, seabass, turbot... Rates on slate

Earth

Glazed “Cochinillo”, Belgian beer and peach chutney	45 €
Black Angus beef smoked with Jack Daniel’s and Madagascar pepper	69 €
Skewer of meat and vegetables from the garden of La Vigie (for two people)	66 €

Garnish of your choice

Tomato salad, lettuce salad, french fries La Vigie, zucchini “scapece” style

DESSERTS

To share for 2

Selection of pastries, sherbets and ice cream La Vigie in miniature	28 €
Selection of organic fruits	18 €
Pavlova with red berries, collection 2018	18 €
Parfait nougatine and caramel	16 €
Macaron all chocolate	16 €
Tiramisù surprise	16 €



Net prices in Euros - Taxes and service included

MONTE - CARLO BEACH • T. +377 98 06 52 52

LAVIGIEMONTECARLO.COM | @MONTECARLOBEACH | MONTECARLOSBM.COM | #MYMONTECARLO

