

ENTREES



Tartare de thon, chips de légumes, algues et jeunes pousses <i>Tuna tartare, vegetable chips, algae and sprouts</i>	35 €
Moules marinières, poivre de Kampot et persil <i>Mussels « marinières », pepper from Kampot and parsley</i>	29 €
Coquilles Saint-Jacques gratinées aux câpres et anchois <i>Grilled scallops with capers and anchovies</i>	45 €
Salade de poulpe à la Génoise, tomates et olives <i>Genoese style octopus salad, tomatoes and olives</i>	39 €
Huîtres « Perles Blanches » et garniture classique (les six) <i>White pearl oysters and classic garnish (per six)</i>	36 €
Cocktail de crevettes, sauce au Cognac <i>Shrimps cocktail, Cognac sauce</i>	39 €
Burrata de Puglia, tomates couleurs, huile d'olive extra vierge <i>Burrata from Puglia, tomatoes in colors, extra virgin olive oil</i>	29 €

PLATS



Spaghetti « alle vongole » <i>Spaghetti « alle vongole »</i>	35 €
Spaghetti à la sauce tomate et basilic <i>Spaghetti with tomato and basil sauce</i>	26 €
Gnocchi à l'encre de seiche et fruits de mer <i>Cuttlefish ink gnocchi and seafood</i>	55 €
Friture de calamars, sauce tartare <i>Fried squids, tartar sauce</i>	35 €
Sole de sable à « l'acquapazza », petites tomates et câpres de Pantelleria <i>"Acquapazza" sole, small tomatoes and capers of Pantelleria</i>	68 €
Tournedos de thon aux herbes, sauce vierge <i>Tuna Tournedos with herbs, virgin sauce</i>	55 €
Suprême de volaille, tomate à la Provençale, pommes vapeur <i>Chicken breast, Provençal style tomato, steamed potatoes</i>	36 €

CAVIAR



Caviar Naccarii Clasico Ecologico 60 g, blinis, crème aigre, œuf mimosa <i>Blinis, sour cream, mimosa egg</i>	365 €
---	--------------

RETOUR DE LA PECHE ET CRUSTACES

Préparé selon votre choix : rôti, grillé, en spaghetti...

Garnitures: pommes nature, tomates à la provençale

Prepared according to your choice: roasted, grilled, spaghetti...

Garnishes : potatoes, green beans, Provencal tomatoes



Poisson de la pêche du jour Fish of the day	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	20 €
Langouste Crayfish	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	30 €
Homard bleu Blue Lobster	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	27 €
Langoustines et crevettes Crawfish and prawns	PRIX POUR 100g PRICE PER 100g	27 €

Notre grand banc de poisson sauvage

La pêche côtière d'Eric RINALDI est exclusivement réservée
au chef Paolo SARI, pour les restaurants du Monte-Carlo Beach

Our great shoal of wild fish

The coastal fishery of Eric RINALDI is exclusively reserved

To Chef Paolo SARI, for the restaurants of Monte-Carlo Beach

DESSERTS

Millefeuille aux fruits de saison Seasonal fruits Millefeuille		19 €
Glace au tiramisù, savoiaro sauce chocolat café Tiramisù "affogato" ice cream and coffee flavour		18 €
Salade de pêches, sorbet Bellini Peachs Salad, Bellini sherbet		19 €
Crème brûlée au chocolat Chocolate crème brûlée		16 €
Sélection de crèmes glacées et sorbets « maison » "Home-made" ice-cream and sherbet selection		15 €