

## LES PLATS FROIDS – COLD DISHES

L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan >🌿	
Thin slices of purple raw artichoke with parmesan.....	29 €
Le foie gras de canard au naturel	
Duck foie gras with toasted country bread.....	38 €
La tomate et la mozzarella « di Bufala » aux feuilles de basilic	
Tomato and mozzarella « di Bufala » with fresh basil.....	28 €
La « Cæsar Salad » au poulet, bacon grillé	
Chicken « Cæsar Salad », crispy bacon.....	35 €
La « Cæsar Salad » aux crevettes	
Shrimps « Cæsar Salad ».....	55 €
La fraîcheur de légumes à la ventrèche de thon blanc et anchois confits >🌿	
Fresh vegetable salad with white tuna belly and anchovies.....	35 €
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge	
Beef carpaccio, virgin olive oil.....	33 €
L'avocat et les œufs pochés aux douces épices	
Avocado and poached eggs with sweet spices.....	27 €
Le king crabe aux pommes grenailles et granny smith, sauce cocktail	
King crab with baby roasted potatoes and granny smith, cocktail sauce.....	60 €
Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne	
Scottish smoked salmon with grilled country bread.....	39 €
Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès 🌿	
Green bean salad, Xérès vinegar.....	26 €
Le Vitello Tonnato aux aromates	
Vitello Tonnato, capers.....	33 €
Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites	
Beef tartare with french fries or green salad.....	42 €
Le caviar Impérial, la boîte de 50g	
The Imperial caviar, the 50g box.....	265 €

## LES SANDWICHS – SANDWICHES

Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon	
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon.....	41 €
Le croque-monsieur au fromage et au jambon cuit	
Croque monsieur with the best Comté cheese and Yorkshire ham.....	31 €
Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, aux oignons et aux condiments	
Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments.....	43 €

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger.

Nos poissons répondent aux critères du label « Mr Good Fish » qui garantissent la saisonnalité et une pêche durable.

*All our breads are home-made by our baker*



*Our fish meet the criteria of the "Mr Good Fish" label, which guarantees seasonality and sustainable fishing.*

## LES PLATS CHAUDS – HOT DISHES

Le potage de légumes de saison ou le potage du jour 	22 €
Seasonal vegetable soup or soup of the day .....	22 €
La soupe à l'oignon au pain gratiné de Comté	
Onion soup with Comté cheese "au gratin" .....	24 €
Les escargots « Gros de Bourgogne » à l'ail et au persil, les 6 coquilles	
Six shells of big snails from Burgundy with garlic and parsley.....	26 €
La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette > 	
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves .....	28 €
Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou 	
Spaghetti with tomato and basil, bolognese or pesto sauce .....	32 €
L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons	
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms.....	28 €
Le "homard-frites", sauce piquante	
"Lobster french fries", spicy sauce .....	80 €
Le cabillaud en minestrone à la tomate aux haricots coco noirs et guanciale	
Minestrone with codfish, black beans and guanciale.....	41 €
La sole entière grillée à la plancha, sauce vierge d'aromates	
Grilled sole « à la plancha », light sauce with herbs .....	77 €
Le saumon frais en paillard au basilic et feuilles de riquette	
Thin escalopes of seared scottish salmon with basil and rocket salad .....	41 €
Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois	
Fish'n chips, tartare sauce and green peas .....	40 €
Le parmentier de canard et son mesclun	
Duck shepherd's pie and its mixed salad .....	39 €
Le poulet fermier rôti à la broche	
Spit roasted free range chicken .....	49 €
Le veau ou la volaille en escalope croustillante aux épinards	
Crispy veal or chicken escalope with spinach .....	51 €
L'agneau en côtelettes à la fleur de thym	
Lamb chops with garden fresh thyme .....	51 €
Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature	
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain.....	58 €



## LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés	
Seasonal, fresh and mature .....	21 €

Les plats présentant un logo  sont vegan ou modifiables pour devenir vegan >.

Une carte exclusivement végétarienne est à votre disposition sur demande.

*A vegetarian menu is at your disposal upon request.*

*Courses with a logo  are vegan or can be changed to become vegan >.*

## LES DESSERTS

Les financiers Almond cakes .....	9 €
Le palmier Sugar palm.....	9 €
La tarte au citron Lemon tart .....	16 €
La tarte aux fruits Fruit tart.....	16 €
L'éclair au chocolat Chocolate éclair .....	16 €
La religieuse au café Coffee religieuse.....	16 €
Le cake au chocolat Chocolate cake .....	16 €
La tarte feuilletée aux pommes Thin apple pie .....	16 €
La sélection de macarons The selection of macaroons.....	16 €
Le méli-mélo de fruits frais Fresh fruit assortment.....	26 €
Le panaché de fruits rouges The selection of red fruits.....	28 €



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO