

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

### Les Tomates

« haut en couleur » à l'avocat et relevées de sumac  
29 €

### La Monte-Carlo

la salade fraîcheur de king crabe sur une burrata marinée  
78 €

### Le Saumon Fumé

écossais accompagné de pain à la meule toasté  
42 €

### La Saint-Jacques

la noix aux chicons croquants à l'huile d'olive vierge citronnée  
63 €

### Le Caviar Impérial

sur une croustillante fleur de courgette à l'œuf de poule bio  
98 €

### La Lasagne\*

imprimée d'estragon au homard bleu et chorizo, émulsion coralline  
74 €

## LES POISSONS ET LES VIANDES

### La Sole

belle et safranée avec un beurre battu au citron confit  
98 €

### Le Saint-Pierre\*

le filet doré sur une fine compotée de légumes du pays  
77 €

### Le Loup\*

en pavé au Bellet rouge et poire épicée  
79 €

### Le Chapon (pour 2 personnes)

braisé aux olives niçoises à la tomate et au basilic  
170 €

### El Arroz Bomba\*

dans un bouillon aux saveurs paëlla  
65 €

### Le Filet de Bœuf\*

le tournedos au poivre noir de Kampot  
75 €

### Le Pigeon\*

cuit rosé au cœur de laitue, léger crémeux de parmesan  
63 €

### L'Agneau de Lait\*

en côtelettes grillées avec une bohémienne au serpolet  
69 €

### Le Bœuf

la noix d'entrecôte aux "pimientos"  
77 €

*\* Plats pouvant être choisis en petite portion*

## LES FROMAGES

de saison, frais et affinés

24 €

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger*

## LES PETITES PORTIONS

### La Sardine

fraîche aux asperges vertes et citron de Menton confit

25 €

### L'Aubergine

en caviar avec de jeunes légumes croquants

26 €

### La Betterave

duo de pommes, à l'avocat, salades amères et sorbet moutarde verte

24 €

### Le Thon

en tartare aux poivrons rouges à la bergamote et au jambon

29 €

### La Noix de Saint-Jacques

en fines lamelles à la semoule végétale iodée de caviar

44 €

### Le Tourteau

relevé d'un taboulé à la vierge d'agrumes

31 €

### Le Caviar

sur une tarte anisée au cœur de saumon fumé

62 €

### La Langoustine

en ravioli truffés à l'étuvée de chou vert

75 €

### Le Cèpe

à la provençale dans un brillant feuilleté, vinaigre de Barolo

29 €

### La Crevette

en vermicelle d'herbes au jasmin

33 €

### La Grenouille

les cuisses en fritots doucement aillées au persil simple et champignons

34 €

### Le Foie Gras

de canard chaud aux figues et noix fraîches

33 €

### Les « Petits » Farcis

de légumes confits au jarret de cochon « demi-sel »

26 €

### L'Artichaut Violet

à l'encornet au thym et au chorizo en tajine

35 €

### Le Ris de Veau

la pomme rôtie à l'oseille, petites girolles

38 €

### Le Burger

au foie gras de canard, poivrons rouges acidulés et bacon grillé

31 €

### Le Veau

en paillard aux feuilles de riquette et artichaut poivrade

36 €

RESTAURANT DU METROPOLE

MONTE-CARLO

**LE DÉGUSTATION**  
**229€ par personne**  
**pour la totalité des convives de votre table**

**La Tomate**  
en gaspacho à l'avocat et burrata

\*\*\*

**Le Caviar**  
sur une tarte anisée au cœur de saumon fumé

**Le Cèpe**  
à la provençale dans un brillant feuilleté, vinaigre de Barolo

**La Lasagne**  
imprimée d'estragon au homard bleu et chorizo, émulsion coralline

**Le Foie Gras**  
de canard chaud aux figues et noix fraîches

**Le Loup**  
en pavé au Bellet rouge et poire épicée

**Le Pigeon**  
cuit rosé au cœur de laitue, léger crémeux de parmesan  
ou

**L'Agneau de Lait**  
en côtelettes grillées avec une bohémienne au serpolet

\*\*\*

**La Fraîcheur**  
ananas mariné au gingembre et sorbet citron vert basilic

**L'Andoa**  
feuillée de chocolat noir, sauce au praliné croquant

\*\*\*

**Le Café ou Le Thé**  
escorté de bonbons chocolat

**RESTAURANT DU METROPOLE**  
**MONTE-CARLO**



**LE VÉGÉTARIEN**

*Sans gluten*

**99 € par personne**

**Pour Commencer**

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

\*\*\*

**Le Potiron**

fine crème glacée aux champignons marinés à la pistache



**L'Artichaut**

rôti et onctueux, voilé d'un cappuccino de pois chiches au curcuma



**Le Riz**

façon « risotto » à la betterave et copeaux de parmesan

\*\*\*

**La Pomme**

en granité, légèreté au gingembre

\*\*\*

**Le Café ou Le Thé**

escorté de bonbons chocolat

RESTAURANT DU METROPOLE  
MONTE-CARLO

## LES DESSERTS

24 €

### La Figue

en infusion de mûres sauvages, crème légère aux amandes

### La Fraîcheur

ananas mariné au gingembre et sorbet citron vert basilic

### L'Andoa

feuillée de chocolat noir, sauce au praliné croquant

### La Bigarade

en soufflé chaud accompagnée d'une crème glacée à la vanille

### Le Chariot de Desserts

du moment

### Les Glaces et Les Sorbets

du jour

RESTAURANT DU METROPOLE  
MONTE-CARLO