

LES ENTREES – STARTERS

- Le potage de légumes de saison** >> 22 €
Seasonal vegetable soup
- La soupe à l'oignon au pain gratiné de Comté** >> 23 €
Onion soup with Comté cheese « au gratin »
- Le Vitello Tonnato aux aromates** 33 €
Vitello Tonnato, capers
- L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan** >> 31 €
Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan
- Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès** >> 27 €
Green beans salad, Xérès vinegar
- Le foie gras de canard au naturel** 44 €
Duck foie gras with toasted country bread
- La tomate et la mozzarella « di bufala » aux feuilles de basilic** >> 31 €
Tomato and mozzarella « di bufala » with fresh basil
- La « Cæsar Salad » au poulet croustillant ou crevettes et bacon grillé** 39 €
Crispy chicken or shrimps « Cæsar Salad », grilled bacon
- Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge** 33 €
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 saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne** 41 €
Scottish smoked salmon with grilled country bread

LES SANDWICHS – SANDWICHES

- Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** 45 €
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** 34 €
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce
- La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** 29 €
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves
- Les gnocchis aux morilles fraîches et jambon ibérique** 38 €
Gnocchis with fresh morels and Iberic ham

ODYSSEY



LES PLATS – DISHES

Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites Beef tartare with french fries or green salad	45 €
L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms	29 €
Le saumon frais en paillard au basilic Thin escalope of seared salmon with basil	38 €
Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois Fish'n chips, tartare sauce and green peas	44 €
Le poulet fermier rôti, sucrine et pommes grenailles Spit roasted free range chicken, sucrine salad and grenaille potatoes	49 €
Le veau en escalope croustillante aux épinards Crispy veal escalope with spinach	53 €

LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés Seasonal, fresh and mature	22 €
--	------

LES DESSERTS

La tarte aux fraises Strawberry tart	18 €
La tarte au citron Lemon tart	18 €
L'éclair au chocolat Chocolate éclair	18 €
La religieuse au café Coffee religieuse	18 €
La mousse au chocolat Chocolate mousse	18 €
Les macarons monégasques Macaroons from Monaco	18 €
L'île flottante Vanilla « île flottante »	18 €
Les fruits frais Fresh fruits	29 €
Les glaces et les sorbets Ice creams and sorbets	8/14/17 €

ODYSSEY

