

LES ENTREES – STARTERS

- La tomate en gaspacho aux croutons dorés** >🌱 24 €
Tomato gazpacho, golden croutons
- Le carpaccio de bœuf bio « Black Angus » irlandais à l'huile d'olive vierge** 33 €
Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil
- Le melon au jambon de Parme et graines de grenade** >🌱 29 €
Parma ham, melon and pomegranate seeds
- L'avocat, la tomate et la burrata au poivre noir et feuilles de basilic** >🌱 35 €
Avocado, tomato and black pepper burrata salad, with basil leaves
- La pastèque et le mini concombre à la féta et menthe fraîche** 🌱 29 €
Watermelon and mini cucumber with feta and fresh mint leaves
- La kale au quinoa, feta, cranberries et graines de tournesol** >🌱 29 €
Kale salad, quinoa, feta, cranberries and sunflower seeds
- L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan** >🌱 31 €
Purple artichoke salad with rocket leaves and parmesan
- La salade d'Azur au basilic, jeunes légumes et thon blanc confit** >🌱 35 €
Riviera salad with basil, spring vegetables and confit tuna belly
- La « Cæsar Salad » au poulet croustillant et bacon grillé** 39 €
Crispy chicken « Cæsar Salad », grilled bacon
- La pichade de Menton à la tomate et aux oignons doux** >🌱 21 €
Pichade from Menton, tomato and sweet onion

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 fraîche, aux oignons et aux condiments** 44 €
Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments

Les plats présentant un logo 🌱 sont végétariens ou modifiables pour devenir végétariens >🌱
Courses with a logo 🌱 are vegetarians or can be changed to become vegetarians >🌱

LES PATES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

- Les spaghetti 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 aragula leaves

LES PLATS – DISHES

- La brochette de calamar et l'artichaut au chorizo à la tomate confite** 41 €
Skewered squid and artichoke with semi-dried tomato
- Le loup en filet au romarin et fleurs de courgettes, sauce vierge** 60 €
Rosemary seabass filet, zucchini flowers, olive oil sauce
- Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue** 41 €
Grilled salmon with mango tagliatelles
- Le homard grillé aux tomates à la provençale et douces épices** 91 €
Grilled lobster, provencal tomatoes and sweet spices
- Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou pommes frites** 45 €
Spiced beef tartare, with green salad or French fries
- La pintade fermière laquée, cébettes et pousses d'épinard au wasabi** 48 €
Lacquered guinea fowl, cebette with wasabi spinach
- L'agneau en côtelette à la fleur de thym** 60 €
Lamb chops with garden fresh thyme
- Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature** 71 €
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

Nos poissons répondent aux critères du label « Mr Good Fish » qui garantissent la saisonnalité et une pêche durable
Our fish meet the criteria of the "Mr Good Fish" label, which guarantees seasonality and sustainable fishing

LES FROMAGES – CHEESES

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

LES DESSERTS

La tarte du moment 18 €
Tart of the moment

La tarte au citron 18 €
Lemon tart

Le chou au chocolat praliné 18 €
Praline chocolate chou

La pêche Melba 18 €
Pêche Melba

Le tiramisu 18 €
Tiramisu

Les macarons monégasques 18 €
Macaroons from Monaco

Le cake au citron 18 €
Lemon cake

Les fruits rouges 31 €
Red fruits

Les fruits frais 29 €
Fresh fruits

Les glaces et les sorbets 1/2/3 boules 8/14/17 €
Ice creams and sorbets 1/2/3 scoops

ODYSSEY



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO