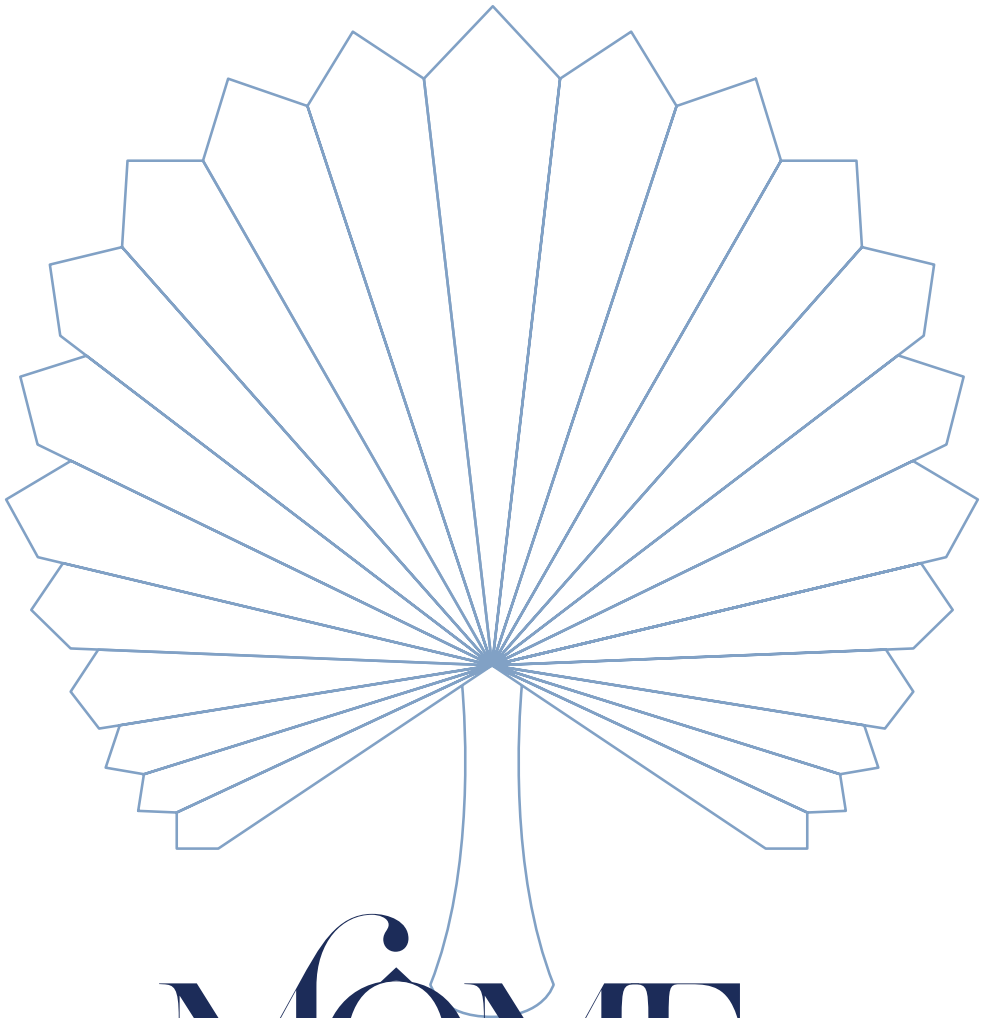




MONTÉ LA Monte-Carlo

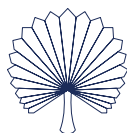
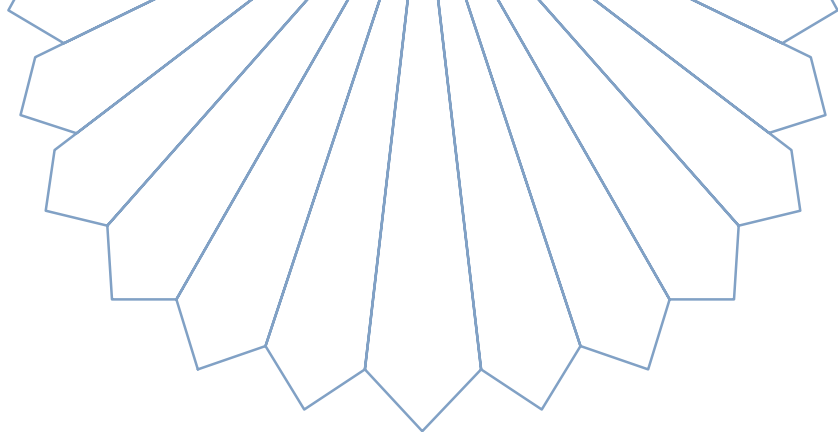
Chef exécutif - Executive Chef : Benjamin ZANNIER
Chef de cuisine - Head Chef : Quentin POTAUX
Chef pâtissier - Pastry Chef : Julie MONTEAU

La Môme Moineau est une femme iconique qui a eu mille vies : vendeuse de fleurs dans les boîtes parisiennes des Années Folles, chanteuse à la répartie légendaire, puis milliardaire cannoise.

*Imaginez-vous dans l'une de ses somptueuses réceptions à la villa Bagatelle, où elle adorait faire la fête.
Ça danse, ça rit, ça vit !*

La Môme ne pouvait trouver meilleure inspiration.

Aujourd'hui, les restaurants et la plage nous font revivre l'âge d'or de la French Riviera, avec son faste et son élégance. L'essentiel est là : une cuisine festive et solaire, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.



Coupes de Champagne

Veuve Clicquot
Veuve Clicquot - 18€

Ruinart
Ruinart Blanc de Blancs - 38€

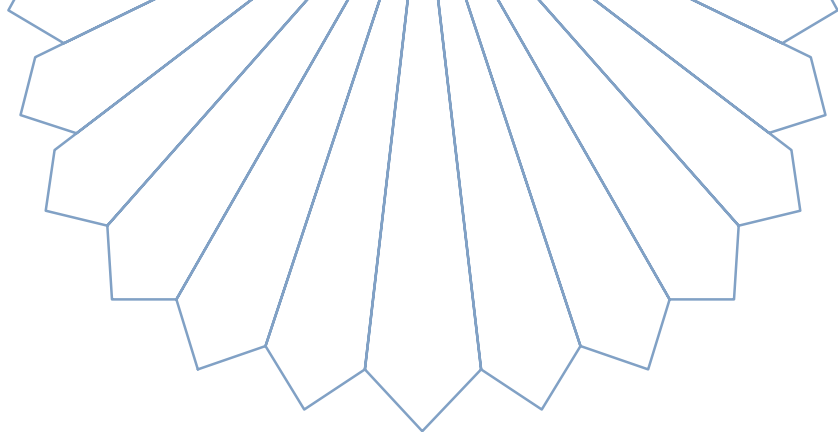
Dom Pérignon
♥
Dom Pérignon - 69€

Cocktails Sans Alcool · 16€

Amaretto Sour 0,0%
Amaretto 0,0%, sirop de sucre, jus de citron, fee foam

Negroni 0,0%
Bitter 0,0%, Vermouth Martini Vibrante 0,0%, Gin 0,0%

Gin Paloma Twist 0,0%
Gin 0,0%, sirop d'agave, jus de pamplemousse, jus de citron,
tonic pamplemousse



À partager · To share

Ricotta Riviera

16€

Ricotta fraîche, tomates confites, agrumes de Menton,
huile d'olive Taggiasche, pain pita

Fresh ricotta, sun-dried tomatoes, Menton citrus, olive oil Taggiasche, pita bread

Focaccia di Recco

22€

Focaccia tiède, stracchino

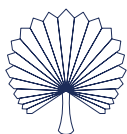
Warm Recco focaccia with stracchino cheese

Supplément truffe +10€ - Fresh truffle supplement +10€

Arancini truffé, tartare de bœuf du Piémont ou tartare de thon 24€

Crème stracciatella

*Truffled arancini with Piedmont beef tartare or tuna tartare,
stracciatella cream - to share*



Caviar Petrossian

Caviar Ossetra Imperial

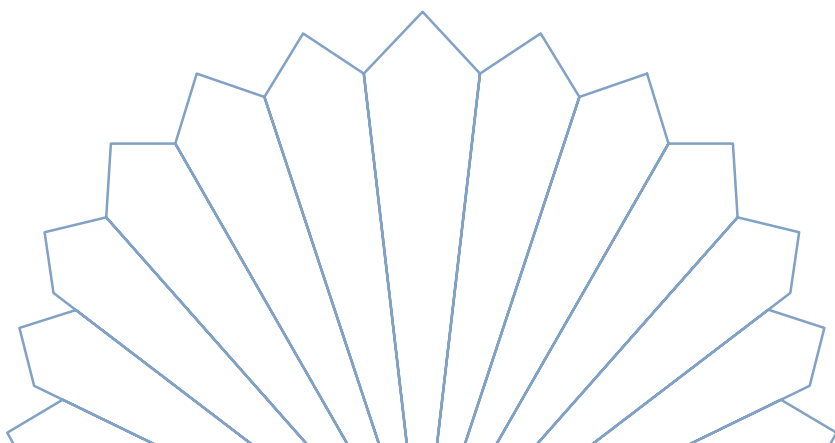
30gr - 150€ | 50gr - 250€ | 125gr - 650€

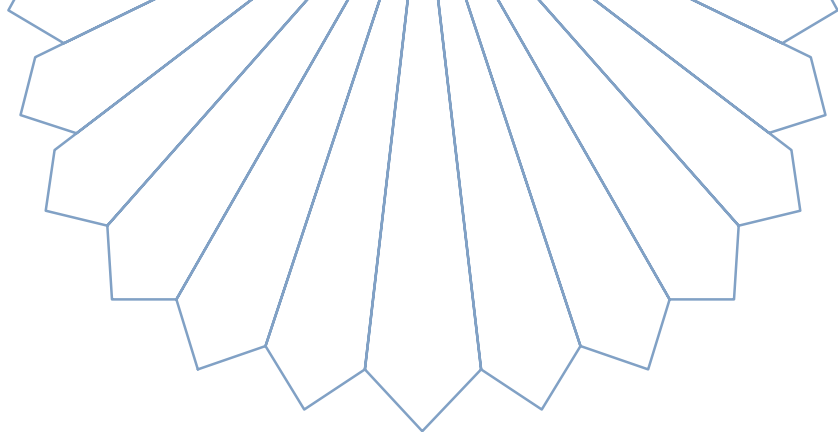
Caviar Beluga Royal

30gr - 320€

Entrées · Starters

Salade de sucres, truffe et parmesan 24 mois 🍄	25€
Salade de sucres, vinaigrette à la moutarde, truffe, parmesan <i>Sucrine salad, mustard vinaigrette, truffle, parmesan</i>	
Salade d'artichauts violets 🌿	31€
Olives taggiasche, parmesan, tomates confites et anchoïade <i>Artichokes salad, taggiasche olives</i>	
King crab, avocat, sucrose, guacamole, vinaigrette à la mangue 🥥	79€
King crab, avocado, baby gem lettuce, guacamole, mango dressing Supplément caviar +30€ - Caviar supplement +30€	
Crudo de loup, fruit de la passion et truffe	33€
<i>Seabass crudo, spicy passion fruit marinade, and truffle</i>	
Carpaccio de sériole	37€
Vinaigrette aux agrumes et pousses de tagètes <i>Yellowtail carpaccio, citrus vinaigrette and tagetes shoots</i> Supplément caviar +30€ - Caviar supplement +30€	
Pastilla de joue de bœuf	29€
Joue de bœuf braisée, pâte à filo snackée, aioli et harissa maison, pousses de coriandre <i>Braised beef cheek in crisp filo, house-made aioli and harissa, coriander shoots</i>	
Bufala et champignons de saison	27€ À partager : 49€
<i>Bufala mozzarella and seasonal mushrooms</i>	
Tartare de thon riviera	33€
<i>Riviera tuna tartare with vegetables</i>	
Thon tonnato	29€
Tranches de thon snackées, sauce tonnata crémeuse et câpres. <i>Seared tuna slices, creamy tonnata sauce and capers</i>	
Demi-douzaine d'huîtres N°3 de saison	31€
<i>Half a dozen seasonal N°3 oysters</i>	
Foie gras, compotée d'oignons & agrumes	32€
Foie gras, compotée d'oignons au vin doux et agrumes <i>Foie gras, sweet wine and citrus onion compote</i>	





Poissons · Fish

Poulpe croquant alla luciana

Crispy octopus alla luciana

37€

Thon mi-cuit à la plancha, sauce XO

Seared tuna à la plancha with XO sauce

36€

Filet de turbot, haricots blancs en deux textures, huile de nduja

Turbot fillet, white coco bean cream in two textures, nduja oil

38€

Langouste grillée

Fresh grilled spiny lobster

30€/100g

Loup en croûte de sel, 1,2kg

Seabass in salt crust

195€

Loup grillé

Grilled seabass

600g - 78€ | 1,2kg - 180€

Sole grillée

Grilled sole

15€/100g

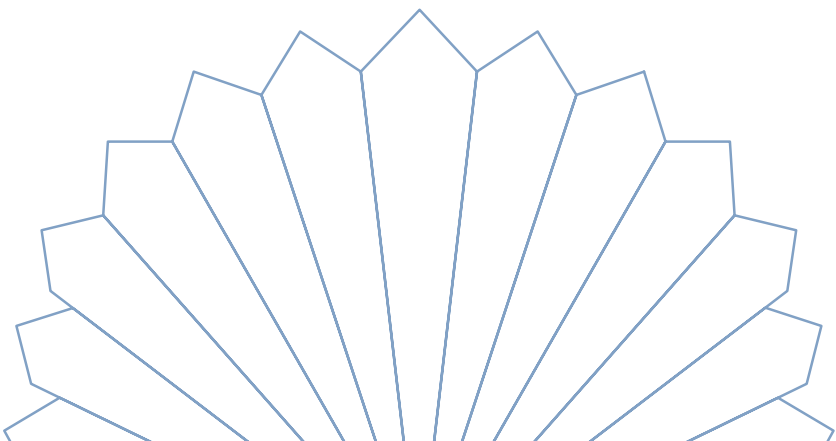
Pêche du jour

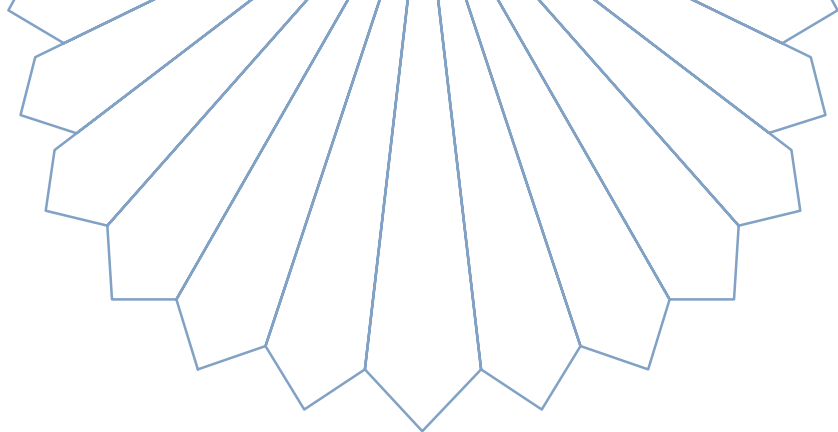
Catch of the day

17€/100g

Viandes cuites au Jospier · Chargrilled meat

Tagliata de bœuf Black Angus, roquette et truffe - USA 🌿	44€
<i>Black Angus tagliata, truffle and roquette salad</i>	
Coquelet grillé au barbecue, marinade à la diable - France 🌿	51€
<i>Marinated cockerel with marinated devil sauce</i>	
Milanaise façon La Môme	42€
<i>Escalope de veau - France, talleggio, roquette, speck, noisettes</i> <i>Veal escalope - France, talleggio, rocket, speck, hazelnuts</i>	
Chateaubriand, sauce béarnaise (500 gr)	129€
<i>Chateaubriand with Béarnaise sauce</i>	
Magret de canard aux agrumes (environ 500g)	84€
<i>Magret tranché, jus court, zestes confits de Menton, suprême d'agrumes</i> <i>Sliced duck breast, reduced jus, candied Menton citrus zest</i>	
Côte de veau - Hollande - 2 personnes - 800g 🌿	96€
<i>Veal chop, 2 people</i>	
Tomahawk Angus, Irlande - 1,3kg 🌿	195€
<i>Black Angus Tomahawk - 1,3kg</i>	
Entrecôte Wagyu - Kobe Japon Grade 5 🌿	200gr - 260€ 300gr - 390€
<i>Rib steak Wagyu beef - Kobe Japan A5</i>	
Faux-filet de bœuf Wagyu Australien Grade 6/7 🌿	250gr - 120€ 500gr - 240€
<i>Sirloin steak Wagyu beef, Australian</i>	





Pâtes · Pasta & risotto

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi alla sorrentina

29€

Gnocchi gorgonzola & noix

Gnocchi with gorgonzola and walnuts

31€

Maccheroni truffe

Truffle maccheroni

44€

Tagliolini gamberoni

Pâtes fraîches aux gambas, bisque maison et tomates cerises confites

Fresh pasta with king prawns, homemade bisque, and confit cherry tomatoes

69€

Tagliatelle, mijoté de veau et cèpes

Tagliatelle with slow-braised veal and porcini mushrooms

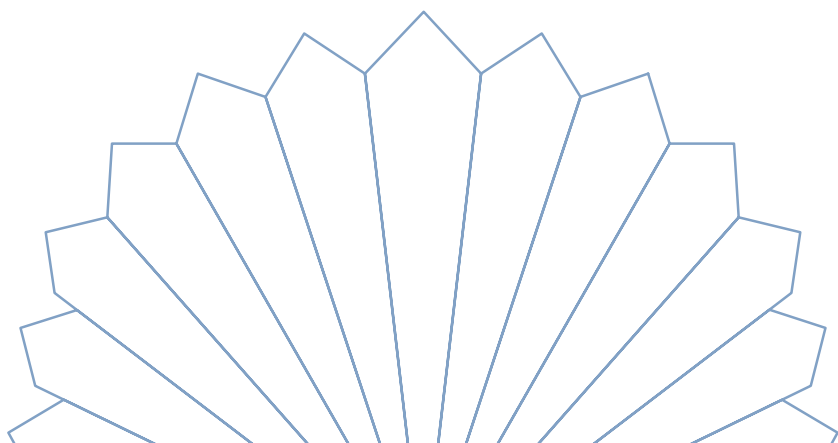
37€

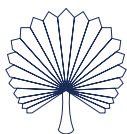
Risotto alla Milanese, ossobuco fondant

Risotto safrané onctueux, ossobuco fondant et son jus, finition gremolata

Creamy saffron risotto, melting ossobuco with jus, finished with gremolata

36€





Garnitures · Side dishes

Purée de pommes de terre aux noisettes 🌿 - 10€
Mashed potato with hazelnuts

Poêlée de légumes verts 🌿 - 10€
Green vegetables

Mini pommes grenailles - 10€
Baby potatoes

Riz jasmin au lait de coco 🌿 - 10€
Jasmine rice cooked in coconut milk

Salade citronnette 🌿 - 10€
Green salad, citronnette sauce

Purée de butternut - 10€
Butternut squash with brown butter and citrus

Maccheroni truffe - 18€
Truffle Macaroni

Purée de pommes de terre truffée - 17€
Mashed potato with truffle

Sauces

Sauce poivre
Pepper sauce

Jus de viande
Gravy

Sauce vierge 🌿
Provencale sauce

Sauce XO
XO sauce

🌿 *Végétarien*

🌿 *Sans Gluten*

🌿 *Épicé*

Nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coques, œufs et produits laitiers

Our dishes may contain traces of : nuts, eggs or dairy products

Pour des raisons indépendantes de notre volonté les cartes AMEX ne sont temporairement pas acceptées

Cocktails After Dinner

Shake's Pear - 21€

Hennessy VS, Poire Williams, Vanille, Cacao, Tonka, Poire déshydratée à la cannelle

Les Noces Royales - 25€

Liqueur de Noces Royales, Poire, Rim chocolat, Prosecco

Le Gentlemen Negroni - 23€

Gin Yu Gin, Campari Oak, Vermouth Silvio Carta, Bitter orange,
Fumé au grain de café à l'écorce d'orange

Desserts

Gaufre maison

16€

Homemade waffle

Tiramisu

16€

Dessert de la Princesse façon Mont-Blanc et agrumes

17€

Mousse et éclats de marrons, meringue et kumquats confits et en marmelade
Chestnut mousse with candied shards, meringue, candied and marmaladed kumquats

Mi-cuit au chocolat 70%

16€

Mi-cuit de chocolat cœur de noisette
Warm chocolate cake with hazelnut centre

Noisette en trompe l'œil

18€

Hazelnut trompe-l'œil, praline chocolate

Belle assiette de fruits frais

35€

Freshly made fruit platter

Soufflé pomme & calvados

18€

Soufflé aux pommes, compotée et glace au Calvados
Apple soufflé with compote and Calvados ice cream

Cookie (à partager)

28€

Chocolat blanc, noix de pécan et sauce dulcey
White chocolate, pecans and Dulcey sauce

Même sweet platter

75€

Assortiment de desserts
Selection of desserts

Coupe glacée maison pistache

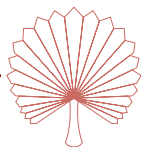
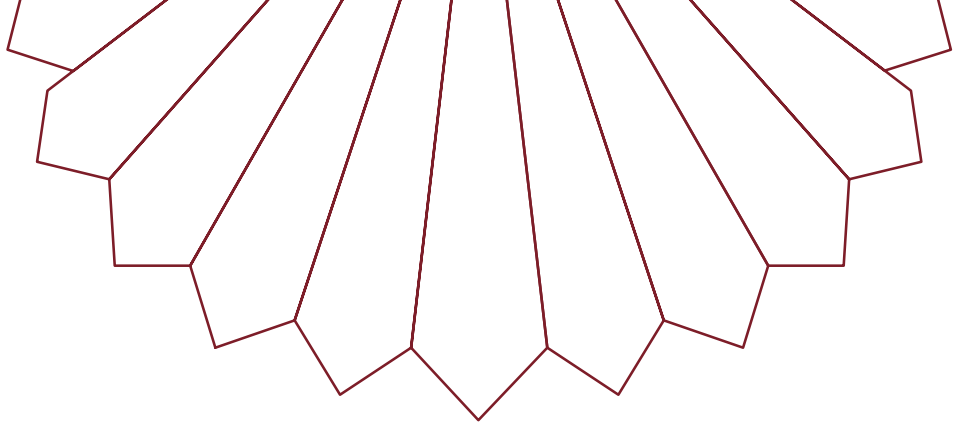
28€

Toppings : sauce chocolat, noisettes caramélisées ou popcorn
Pistachio ice cream and its toppings : chocolate sauce, caramelized hazelnuts or popcorn

Glaces et sorbets 3 boules

12€

Vanille, café, chocolat, yaourt - Vanilla, coffee, chocolate, yogurt
Sorbets : fruits de la passion, framboise, citron vert, pamplemousse
Sorbet flavours: passion fruit, raspberry, lime, grapefruit



Fruits givrés

Mangoustan & lichhi ou citron vert & menthe  - 16€
Mangosteen & lychee or lime & mint

Demi-coco ou demi-mangue - 24€
Half coconut or half mango

Nos accords sorbets & Spiritueux

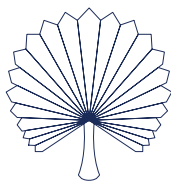
Our sorbet and spirit combinations

Pamplemousse / Gin 44 - Grapefruit / Gin 44	19€
Citron vert / Vodka Grey Goose - Lime / Grey Goose Vodka	19€
Framboise / Bourbon Woodford Reserve	19€
Raspberry / Bourbon Woodford Reserve	
Fruits de la passion / Flor de Caña 18	19€
Passion fruit / Flor de Caña 18	

Nos vins sucrés

Our sweet wines

Demi Château d'Yquem 2010	950€
Château d'Yquem 2008	1500€
Château d'Yquem 1991	1575€
Château d'Yquem 2014	1580€
Château d'Yquem 1986	1800€
Château d'Yquem 2010	2300€
Magnum Château d'Yquem 2016	3550€
Château d'Yquem 1982	3000€
Château d'Yquem 2009	1900€
Château d'Yquem 2011	1700€
Zibibbo « u Passimientto » 2020	80€



La Môme Monte-Carlo

7 Avenue JF Kennedy - 98000 Monaco

Tél : +377 99 92 11 93 - lamomemontecarlo@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London