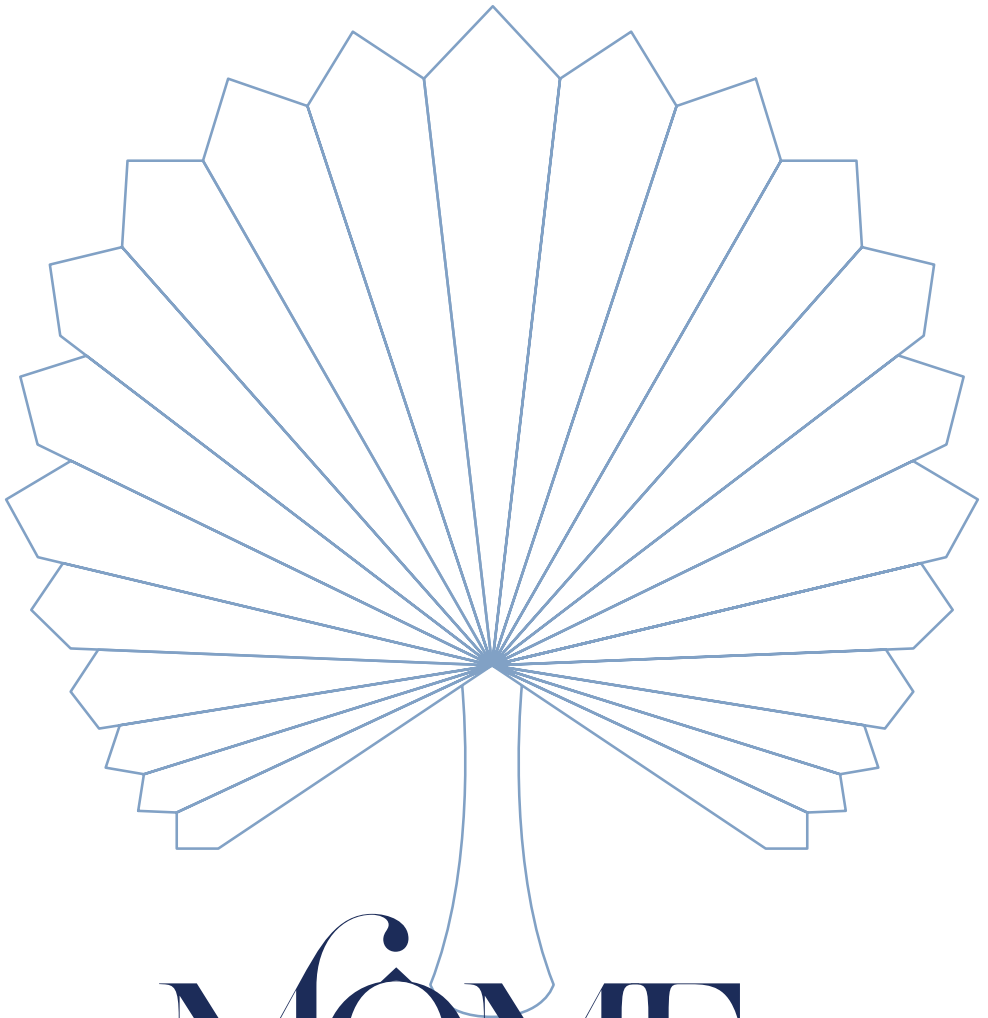
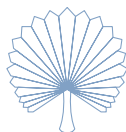
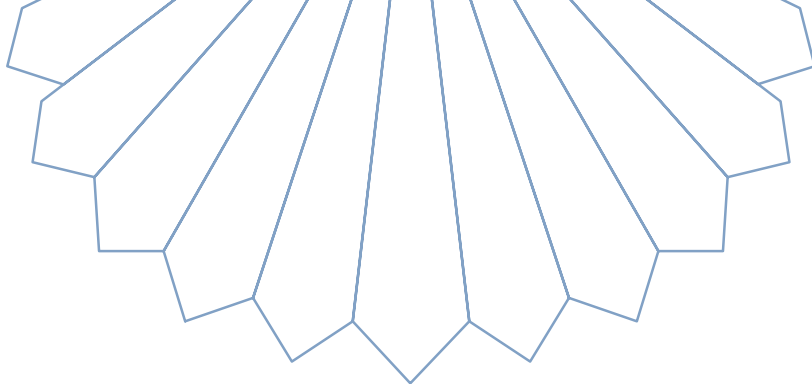




MONTÉ LA Monte-Carlo

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



À partager · To share

Crème de yaourt façon Raïta - 21€

Légumes confits, pain pita grillé au barbecue

Raita-style yogurt dip, confit vegetables, barbecued grilled pita bread

Focaccia di Recco - 29€

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, crème stracciatella - 34€

Truffled arancini with Piedmont beef tartare or tuna tartare, stracciatella cream



PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

Caviar Petrossian

Caviar Ossetra Imperial

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

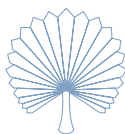
Caviar Beluga Royal

30gr - 320€ | 50g - 530€

Ø Végétarien

✂ Sans Gluten

🔪 Épicé



Crudo · Raw fish

Crudo de loup, fruit de la passion et truffe - 34€

Seabass crudo, spicy passion fruit marinade, and truffle

Carpaccio de sérieole - 46€

Vinaigrette aux agrumes et pousses de tagètes

Yellowtail carpaccio, citrus vinaigrette and tagetes shoots

Supplément caviar +30€ - Caviar supplement +30€

Tiradito de thon rouge aux agrumes & truffe - 46€

Bluefin raw tuna, truffle and citrus condiment, olive oil

Tartare de thon, avocat et vinaigrette aux agrumes - 39€

Yellowfin tuna tartare, avocado and citrus dressing

Entrées · Starters

Salade de feta & betterave

33€

Feta, betteraves rôties, fruits secs, vinaigrette acidulée

Salad with feta cheese, roasted beets, dried fruits, tangy vinaigrette

Salade d'artichauts violets

34€

Olives taggiasche, parmesan, tomates confites et anchoïade

Artichokes salad, taggiasca olives, parmesan, candied tomatoes, anchovy sauce

Carpaccio de melon et salade d'haricots fins 🌱

32€

Vinaigrette sésame et grenade

Melon carpaccio and fine green bean salad, sesame and pomegranate dressing

King crab, avocat, sucrine, guacamole, vinaigrette à la mangue 🌱

94€

King crab, avocado, baby gem lettuce, guacamole, mango dressing

Supplément caviar +30€ - Caviar supplement +30€

Burrata et tomates du pays

32€

Tomates de saison, pignons, basilic, huile d'olive extra vierge

Burrata (125g), seasonal tomatoes, pine nuts, basil, extra virgin olive oil

Burrata 300g

85€

Tomates de saison, pignons, basilic, huile d'olive extra vierge

Burrata (300g), seasonal tomatoes, pine nuts, basil, extra virgin olive oil

Vitello tonnato

34€

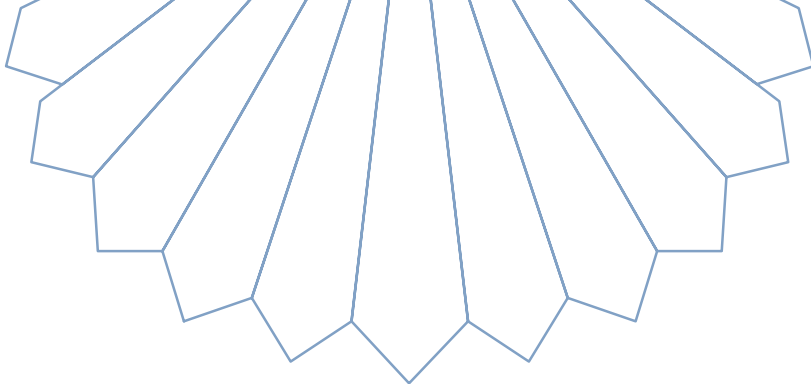
Vitello tonnato

Carpaccio de Wagyu

59€

Crème de noix de cajou, sauce romesco fumée, petits légumes à l'escabèche

Wagyu carpaccio, cashew cream, smoked romesco sauce, baby vegetables



Poissons · Fish

Poulpe croquant alla luciana 	39€
<i>Crispy octopus alla luciana</i>	
Thon mi-cuit à la plancha, sauce XO	41€
<i>Seared tuna à la plancha with XO sauce</i>	
Pavé de maigre, déclinaison de courgettes et citron	39€
<i>Meagre fillet, zucchini variations and lemon</i>	
Gambas grillées, salade de mangue - 3 pièces 	75€
<i>Grilled prawns, mango salad - 3pcs</i>	
Langouste grillée 	35€/100g
<i>Fresh grilled spiny lobster</i>	
Loup en croûte de sel, 1,2kg	225€
<i>Seabass in salt crust</i>	
Loup grillé 	600g - 90€ 1,2kg - 210€
<i>Grilled seabass</i>	
Sole grillée	18€/100g
<i>Grilled sole</i>	
Pêche du jour 	21€/100g
<i>Catch of the day</i>	

Viandes cuites au Jospier · Chargrilled meat

Milanaise de veau 47€
Veal Milanese

Coquelet grillé au barbecue, marinade à la diable - France   55€
Marinated cockerel with marinated devil sauce

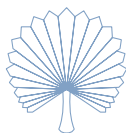
Tagliata de bœuf Black Angus, roquette et truffe - USA 48€
Black Angus tagliata, truffle and roquette salad

Picanha Black Angus, chimichurri de romarin - 600g - USA 129€
Black Angus picanha with rosemary chimichurri

Côtelettes d'agneau aux pistaches et crème aux herbes  79€
Lamb chops with pistachio crust and herb cream

Côte de veau - 800g - Hollande  110€
Veal chop

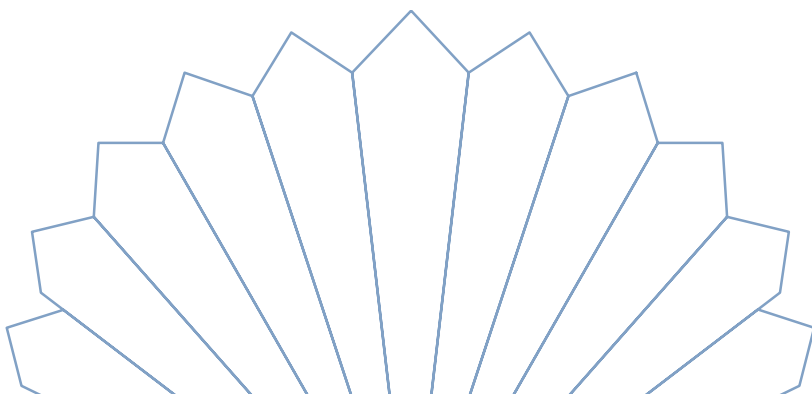
Tomahawk Angus - 1,3kg - Irlande  210€
Angus Tomahawk

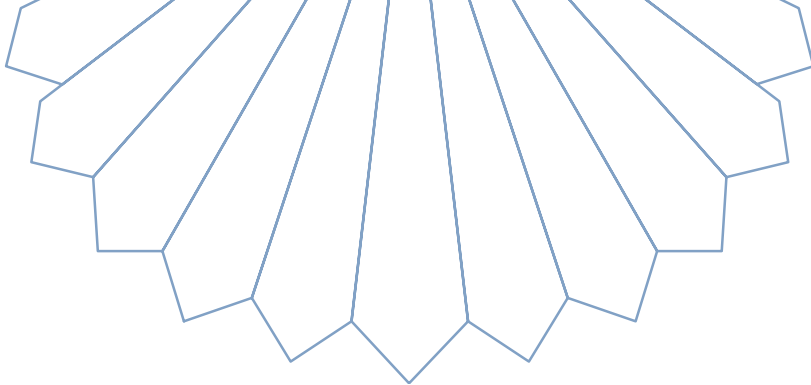


Nos Bœufs Wagyu

Entrecôte Wagyu - Kobe Japon Grade 5 
200gr - 260€ | 300gr - 390€
Rib steak Wagyu beef - Kobe Japan A5

Faux-filet de bœuf Wagyu Australien Grade 6/7 
250gr - 120€ | 500gr - 240€
Sirloin steak Wagyu beef, Australian





Pâtes · Pasta & risotto

Maccheroni Alla Norma

36€

Maccheroni tomate, straciatella, aubergine, tomates cerises

Maccheroni with tomato, straciatella, eggplant, and cherry tomatoes

Maccheroni truffe

48€

Truffle maccheroni

Tagliolini gamberoni

72€

Tagliolini gambas, bisque maison, tomates cerises confites

King prawns tagliolini, homemade bisque, confit cherry tomatoes

Tagliolini citron, tartare de gamberoni de Mazara

48€

Lemon tagliolini, Mazara red prawn tartare

Tagliolini langouste (prix en fonction du poids de la langouste)

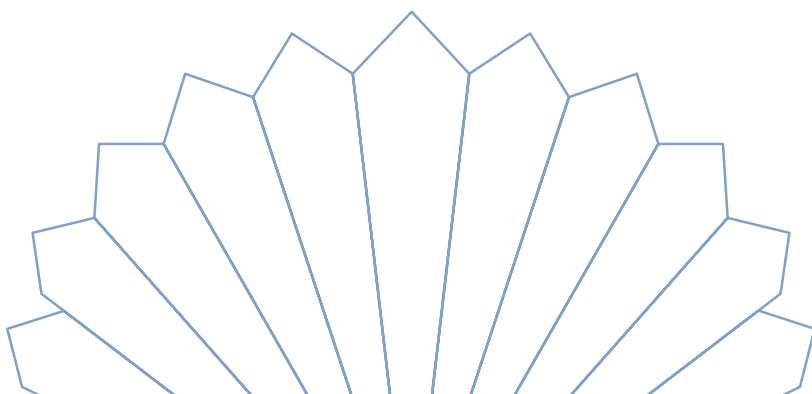
35€/100g

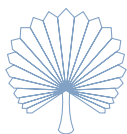
Tagliolini with lobster (priced per lobster weight)

Risotto aux girolles, jus végétal

42€

Chanterelle mushroom risotto, vegetable jus





Garnitures · Side dishes

Purée de pommes de terre aux noisettes 🌿 - 14€
Mashed potato with hazelnuts

Poêlée de légumes verts 🌿 🌿 - 14€
Green vegetables

Mini pommes grenailles - 14€
Baby potatoes

Riz jasmin au lait de coco 🌿 🌿 - 12€
Jasmine rice cooked in coconut milk

Sucrine moutarde et noix - 12€
Sucrine lettuce with mustard dressing and walnuts

Salade de tomates & jalapeños 🌿 🌿 - 14€
Tomato and jalapeño salad

Maccheroni truffe - 20€
Truffle Macaroni

Purée de pommes de terre truffée 🌿 - 19€
Mashed potato with truffle

Sauces

Sauce poivre - Pepper sauce | Jus de viande - Gravy
Sauce vierge 🌿 - Provencale sauce | Sauce Chimichurri - Chimichurri sauce
Sauce XO | XO sauce

Supplément sauce - Additional sauce - 5€

🌿 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

Homemade waffle

19€

Tiramisu

19€

Dessert de la Princesse

21€

Mousse et gel abricot romarin, sable croustillant, glace yaourt

Apricot rosemary mousse and gel, crispy buckwheat, yogurt ice cream

Mi-cuit au chocolat 70%

19€

Mi-cuit de chocolat cœur de noisette

Warm chocolate cake with hazelnut centre

Noisette en trompe l'œil

21€

Hazelnut trompe-l'œil, praline chocolate

Belle assiette de fruits frais

35€

Freshly made fruit platter

Tarte aux fraises

20€

Strawberry tart

Cookie (à partager)

34€

Chocolat blanc, noix de pécan et sauce dulcey

White chocolate, pecans and Dulcey sauce

Même sweet platter

95€

Assortiment de desserts

Selection of desserts

Assiette de pastèque

21€

Watermelon platter

Coupe glacée maison pistache

28€

Toppings : sauce chocolat, noisettes caramélisées ou popcorn

Pistachio ice cream and its toppings : chocolate sauce, caramelized

hazelnuts or popcorn

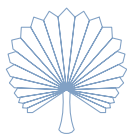
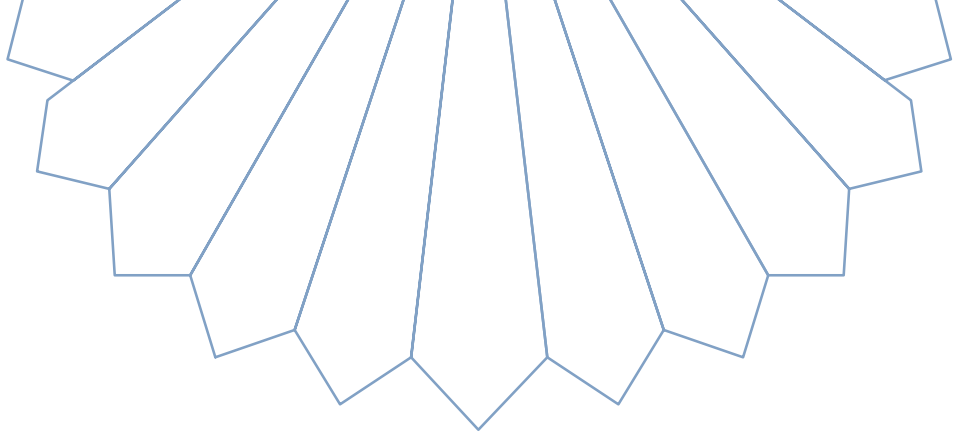
Glaces et sorbets 3 boules

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

Fruit de la passion ou citron vert & menthe 🌿 - 16€
Passion fruit or lime & mint

Demi-coco - 24€
Half coconut

Fruit du dragon givré - 24€
Frozen dragon fruit

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

Fruit de la passion / Diplomatico 19€

Passion fruit / Diplomatico

Nos vins sucrés

Our sweet wines

Demi Château d'Yquem 2016 1090€

Château d'Yquem 2008 1500€

Château d'Yquem 2014 1580€

Château d'Yquem 2009 1900€

Château d'Yquem 2010 2300€

Zibibbo « u Passimientto » 2020 80€

TEQUILA

Clase Azul Plata	24€
Patrón Reposado	24€
Clase Azul Reposado	45€
Don Julio 1942	52€
Clase Azul Añejo	100€
Gran Padron Piedra, extra añejo	90€
Clase Azul Gold	74€
Gran Patrón Burdeos, añejo	110€
Clase Azul Extra ultra añejo	280€

RHUM

Zacapa 23 ans, Guatemala	22€
Trois Rivières, Martinique	25€
Zacapa XO, Guatemala	27€
Diplomático, Venezuela	19€

VODKA

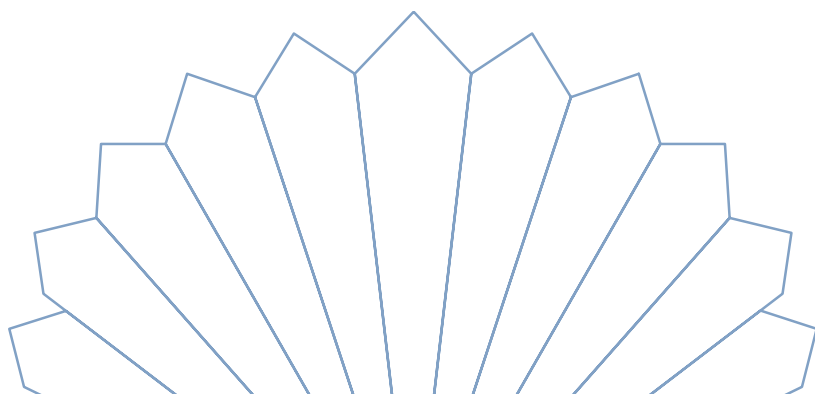
Grey Goose, France	18€
Belvedere, Pologne	18€
Stoli Elit, Russie	30€
Beluga Gold line, Russie	39€

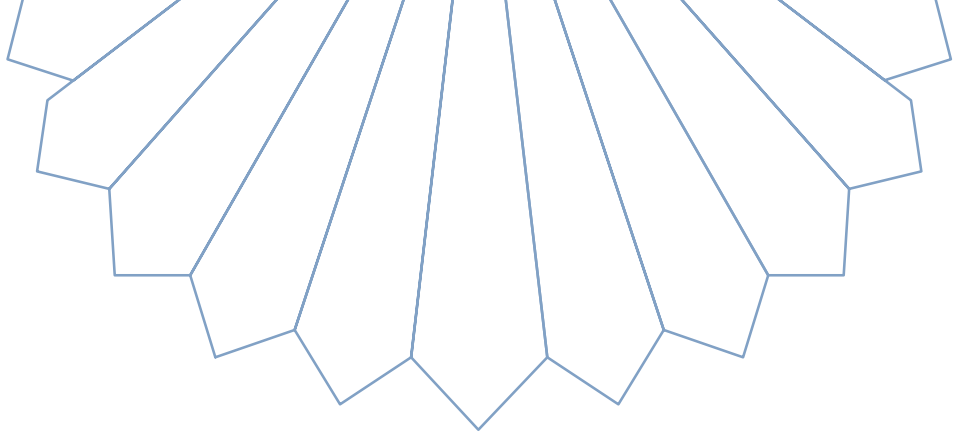
SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich Solera 15	21€
Yamazaki Distiller's Reserve	35€
Hakushu 12	40€
Glenfiddich 30 ans	150€
The Balvenie 25 David Steward	100€

GIN

The Gardener (France)	20€
Hendrick's (Ecosse)	21€
Gin Mare (France)	23€
Gin 44°N (France)	23€





MEZCAL

Cristal Bandidas	25€
------------------	-----

BLENDED SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder	18€
Toki	25€
Johnnie Walker Blue Label	45€
Chivas Regal 25	49€

COGNAC

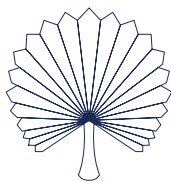
Hennessy XO	51€
Rémy Martin XO	38€
Hennessy Paradis	273€
Rémy Martin Louis XIII	290€

ARMAGNAC

Les Grands Assemblages Darroze 12 ans	19€
Les Grands Assemblages Darroze 20 ans	22€
Les Grands Assemblages Darroze 30 ans	28€
La Fontaine de Coincy 1982	150€

PORTO

	Verre	Bouteille
Ramos Pinto 20ans	20€	200€
Ramos Pinto 30ans	22€	250€



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 - LA MÔME RIVIERA
Cannes - Monte Carlo - London - Roquebrune-Cap-Martin