Chef exécutif - *Executive Chef* : Benjamin ZANNIER
Chef pâtissier - *Pastry chef* : Mathieu Marchand

Cocktail Pairing . 54€

Trois cocktails créés sur mesure, en accord avec les plats de votre choix.
Three custom-made cocktails, paired with the dishes of your choice.

À partager · To share

Stracciatella, artichauts confits - 18€
Stracciatella, zaatar, artichauts confits et focaccia
Stracciatella, za'atar, confit artichokes and focaccia

Focaccia di Recco - 26€
Focaccia tiède, stracchino
Warm Recco focaccia with stracchino cheese
Supplément truffe +10€ - *Fresh truffle supplement +10€*

Aubergine à la parmigiana - 29€
Éventail d'aubergines, sauce tomate et délicate crème de scamorza
Layered eggplant, tomato sauce, and a delicate scamorza cream sauce

PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1920

Caviar Petrossian

Caviar Ossetra Imperial
30gr - 150€ | 50gr - 250€ | 125gr - 650€

Caviar Beluga Royal
30gr - 320€ | 50g - 530€

Crudo · Raw fish

Crudo de loup, fruit de la passion et truffe - 34€
Seabass crudo, spicy passion fruit marinade, and truffle

Carpaccio de sériole - 45€
Vinaigrette aux agrumes et pousses de tagètes
Yellowtail carpaccio, citrus vinaigrette and tagetes shoots
Supplément caviar +30€ - *Caviar supplement +30€*

Tiradito de thon akami au citron - 42€
Akami Tuna Tiradito with Lemon

Tartare de thon, avocat et vinaigrette aux agrumes - 34€
Yellowfin tuna tartare, avocado and citrus dressing

Entrées · Starters

Salade de feta & betterave 31€
Feta, betteraves rôties, fruits secs, vinaigrette acidulée
Salad with feta cheese, roasted beets, dried fruits, tangy vinaigrette

Salade d'artichauts violets 32€
Olives taggiasche, parmesan, tomates confites et anchoïade
Artichokes salad, taggiasca olives, parmesan, candied tomatoes, anchovy sauce

Huîtres n°3 33€
Demi-douzaine, fines de Claire n°3
½ dozen oysters « fines de Claire n°3 »

King crab, avocat, sucrine, guacamole, vinaigrette à la mangue 87€
King crab, avocado, baby gem lettuce, guacamole, mango dressing
Supplément caviar +30€ - *Caviar supplement +30€*

Vitello tonnato 32€
Vitello tonnato

Carpaccio de Wagyu 52€
Carpaccio de Wagyu à la truffe, avec vinaigrette à la truffe
et crème de noix de cajou
Wagyu carpaccio, cashew cream, truffle dressing

Royal de butternut 26€
Crème de gorgonzola et croquant au sarassin
Gorgonzola cream with buckwheat crisp

Végétarien *Sans Gluten* *Épicé*

Poissons · Fish

Poulpe croquant alla luciana 38€
Crispy octopus alla luciana

Thon mi-cuit à la plancha, sauce XO 41€
Seared tuna à la plancha with XO sauce

Pavé de maigre 38€
Pavé de maigre snacké, brocolis, texture de pommes de terre
et beurre d'anchois citronné
Seared meagre fillet, broccoli, potato purée, and lemon-flavored anchovy butter

Gambas grillées, beurre persillade 75€
Grilled King Prawns, parsley butter

Langouste grillée 30€/100g
Fresh grilled spiny lobster

Loup en croûte de sel, 1,2kg 210€
Seabass in salt crust

Loup grillé 600g - 90€ | 1,2kg - 190€
Grilled seabass

Sole grillée 16€/100g
Grilled sole

Pêche du jour 19€/100g
Catch of the day

Végétarien *Sans Gluten* *Épicé*

Viandes cuites au Josper · Chargrilled meat

Milanaise de veau 47€
Veal Milanese

Coquelet grillé au barbecue, marinade à la diable - France 52€
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 98€
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 33€
Maccheroni tomate, stracciatella, aubergine, tomates cerises
Maccheroni with tomato, stracciatella, eggplant, and cherry tomatoes

Maccheroni truffe 48€
Truffle maccheroni

Mezze maniche à la daube de bœuf 38€
Mezze maniche, paleron de bœuf mariné et mijoté, sauce tomate et vin rouge
Mezze maniche, marinated and slow-braised beef chuck, tomato and red wine sauce

Tagliolini gamberoni 74€
Tagliolini gambas, bisque maison, tomates cerises confites
King prawns tagliolini, homemade bisque, confit cherry tomatoes

Tagliolini langouste (prix en fonction du poids de la langouste) 30€/100g
Tagliolini with lobster (priced per lobster weight)

Risotto Saint-Jacques & noisettes 39€
Risotto aux noix de Saint-Jacques, noisettes torréfiées
Scallop risotto, roasted hazelnuts

Garnitures · Side dishes

Purée de pommes de terre aux noisettes - 12€
Mashed potato with hazelnuts

Poêlée de légumes verts - 12€
Green vegetables

Mini pommes grenailles - 12€
Baby potatoes

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

Sucrine moutarde et noix - 10€
Sucrine lettuce with mustard dressing and walnuts

Maccheroni truffe - 18€
Truffle Maccheroni

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 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

Coffee Martini - 25€
Diplomático, liqueur de café aromatisée à la cannelle et aux grains de caroube, crème infusée à la noix de muscade

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 17€
Homemade waffle

Tiramisu 17€

Mille-feuille (à partager) - 2 personnes 34€
Feuilletage caramélisé, crème vanillée et caramel salé
Mille-feuille (to share), caramelised puff pastry, vanilla cream and salted butter caramel

Moelleux au chocolat 17€
Coeur coulant de chocolat, chocolat au lait et glace vanille
Chocolate fondant, molten milk chocolate centre and vanilla ice cream

Tarte poires, chocolat et amandes 19€
Biscuit croustillant, crème d'amande, confit de poires et poires pochées, sauce chocolat
Pear, chocolate and almond tart, crispy pastry, almond cream, pear confit, poached pears and chocolate sauce

Belle assiette de fruits frais 35€
Freshly made fruit platter

Ananas caramélisé et feuilletage croustillant 18€
Pâte feuilletée, ananas caramélisé et glace coco
Caramelised pineapple and crispy puff pastry, coconut ice cream

Cookie (à partager) 32€
Chocolat au lait, noix de pécan, caramel sauce et glace vanille
Warm cookie, milk chocolate, pecans, chocolate sauce and vanilla ice cream

Môme sweet platter 89€
Assortiment de desserts
Selection of desserts

Coupe glacée maison fleur de lait 32€
Toppings : noisettes caramélisées, pop-corn caramélisés, sauce caramel et chocolat
Fior di latte ice cream, caramelised hazelnuts, caramelised popcorn, caramel and chocolate sauces

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 - 24€
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 *Raspberry / Bourbon Woodford Reserve*	19€
Fruit de la passion / Diplomatico *Passion fruit / Diplomatico*	19€

Nos vins sucrés

Our sweet wines

Tokaji Aszú « 5 Puttonyos », 2010	150 €
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 Passimiento » 2020	80€

Végétarien *Sans Gluten*

TEQUILA

Patrón Silver	18€
Patrón Reposado	24€
Gran Patrón Piedra, Extra Añejo	90€
Gran Patrón Burdeos, Añejo	110€
Don Julio 1942	45€
Clase Azul Plata	24€
Clase Azul Reposado	45€
Clase Azul Gold	74€
Clase Azul Añejo	100€
Clase Azul Extra Añejo	280€

RHUM

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

VODKA

Grey Goose	18€
Belvédère	18€
Tito's	20€
Grey Goose Altius	42€
Beluga Gold Line	39€
Belvédère 10 ans	42€

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

Gardener	20€
Anaë	20€
Belle Rive	20€
Tanqueray ten	20€
44°N	21€
44°N Miss Bigarade	30€
Seventy One	30€
Hendrick's	23€
Bombay Sapphire	20€
Gin Mare	20€
Monkey 47	20€
Palmarae	22€

MEZCAL

Bandida Cristal	25€
Mezcal Durango	110€
Mezcal Clase Azul San Luis	110€
Clase Azul Durango	110€
Clase Azul San Luis	110€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder	18€
Johnnie Walker Black Label 12	18€
Chivas Regal 12	19€
Chivas Regal 18	21€
Johnnie Walker Blue Label	45€
Chivas Regal 25	49€

COGNAC

Cognac Remy Martin VSOP	18€
Cognac Hennessy XO	51€
Cognac Remy Martin XO	38€
Remy Martin Club	40€
Cognac Martell VSop	40€
Cognac Remy Martin Louis XIII	290€
Monaco 100 ans	270€

ARMAGNAC

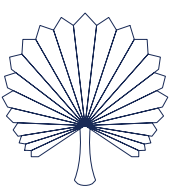
Grand Armagnac, Janneau VS	18€
Bas armagnac Les Grands Assemblages Darroze 12 ans	19€
Bas armagnac Les Grands Assemblages Darroze 20 ans	22€
Bas armagnac Les Grands Assemblages Darroze 30 ans	28€

PORTO

	Verre	Bouteille
Ramos Pinto 10ans	18€	180€
Ramos Pinto 20ans	20€	200€
Ramos Pinto 30ans	22€	250€

CALVADOS

Calvados Roger Groult 3 ans	18€
Calvados Roger Groult âge d'Or	27€
Calvados Roger Groult Réserve Ancestral	90€



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