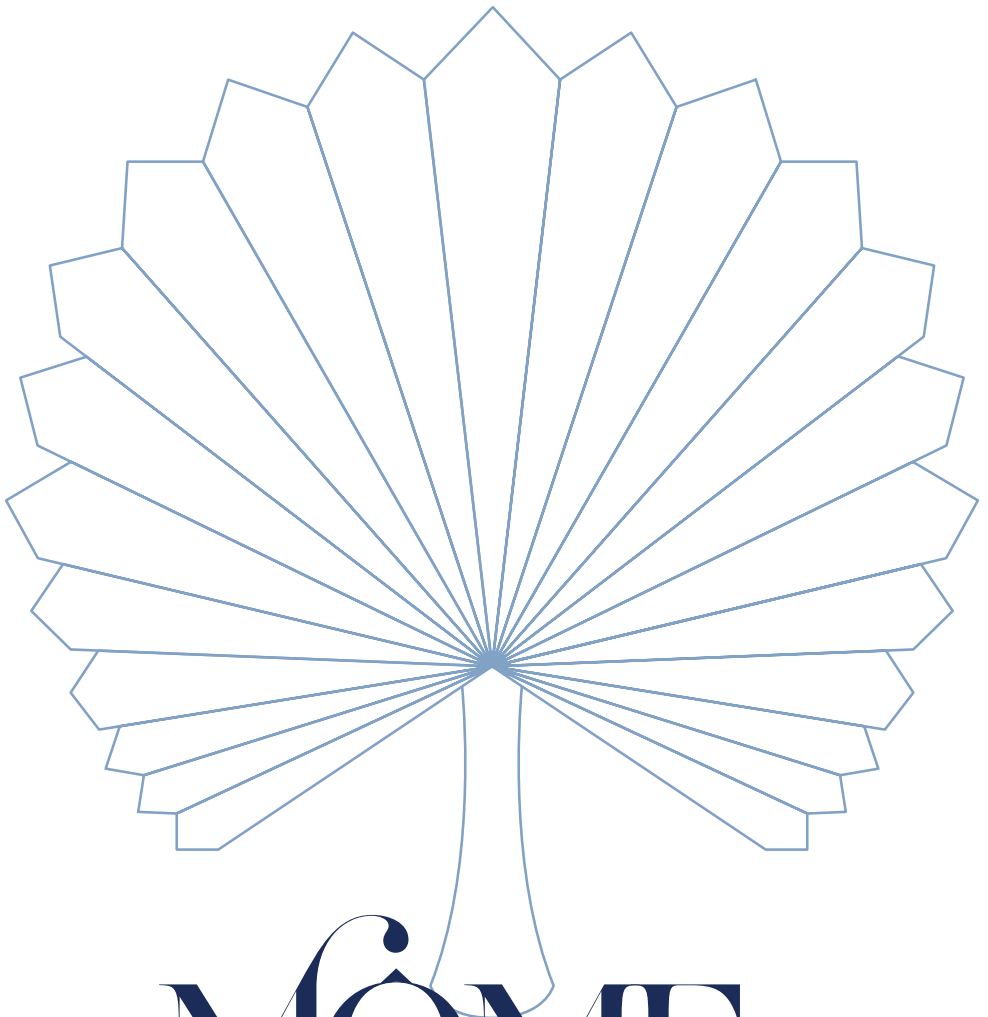




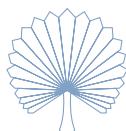
LA
MONTÉ
Monte-Carlo

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

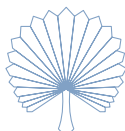
Caviar Petrossian

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 sérieole - 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€

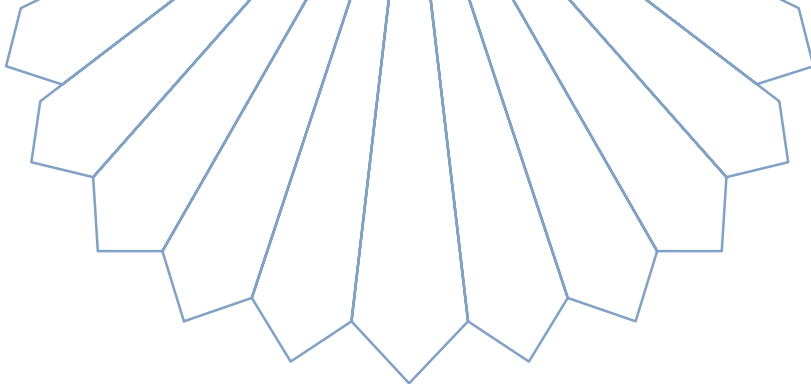
*Carpaccio de Wagyu à la truffe, avec vinaigrette à la truffe
et crème de noix de cajou*

Wagyu carpaccio, cashew cream, truffle dressing

Carpaccio de cèpes

34€

*Carpaccio de cèpes, vinaigrette acidulée, scamorza fumée et graines de sarrasin
Porcini mushroom carpaccio, tangy dressing, smoked scamorza,
and buckwheat seeds*



Poissons · Fish

Poulpe croquant alla luciana 	38€
<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	38€
<i>Pavé de maigre snacké, brocolis, texture de pommes de terre et beurre d'anchois citronnée</i>	
<i>Seared meagre fillet, broccoli, potato purée, and lemon-flavored anchovy butter</i>	
Gambas grillées, beurre persillade 	75€
<i>Grilled prawns, parsley butter</i>	
Langouste grillée 	30€/100g
<i>Fresh grilled spiny lobster</i>	
Loup en croûte de sel, 1,2kg	210€
<i>Seabass in salt crust</i>	
Loup grillé 	600g - 90€ 1,2kg - 190€
<i>Grilled seabass</i>	
Sole grillée	16€/100g
<i>Grilled sole</i>	
Pêche du jour 	19€/100g
<i>Catch of the day</i>	

Viandes cuites au Jospier · Chargrilled meat

Milanaise de veau Veal Milanese	47€
Coquelet grillé au barbecue, marinade à la diable - France  Marinated cockerel with marinated devil sauce	52€
Tagliata de bœuf Black Angus, roquette et truffe - USA Black Angus tagliata, truffle and roquette salad	48€
Picanha Black Angus, chimichurri de romarin - 600g - USA Black Angus picanha with rosemary chimichurri	129€
Côtelettes d'agneau aux pistaches et crème aux herbes  Lamb chops with pistachio crust and herb cream	79€
Côte de veau - 800g - Hollande  Veal chop	98€
Tomahawk Angus - 1,3kg - Irlande  Angus Tomahawk	210€



Nos Bœufs Wagyu

Entrecôte Wagyu - Kobe Japon Grade 5 

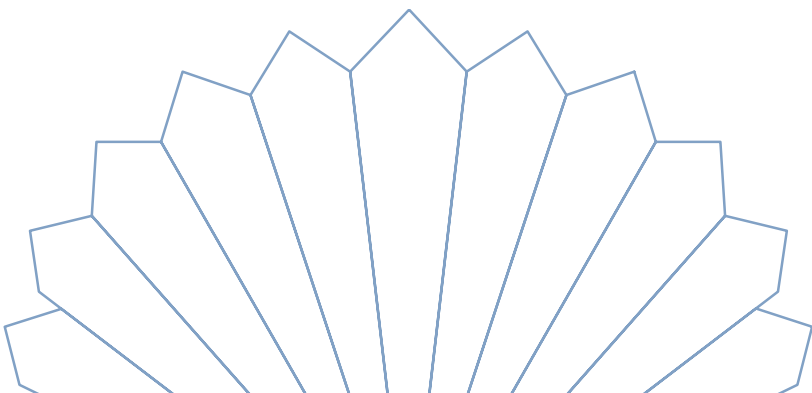
200gr - 260€ | 300gr - 390€

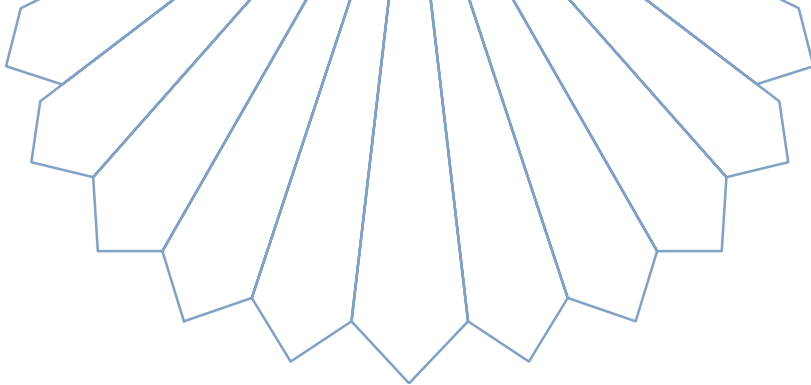
Rib steak Wagyu beef - Kobe Japan A5

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)

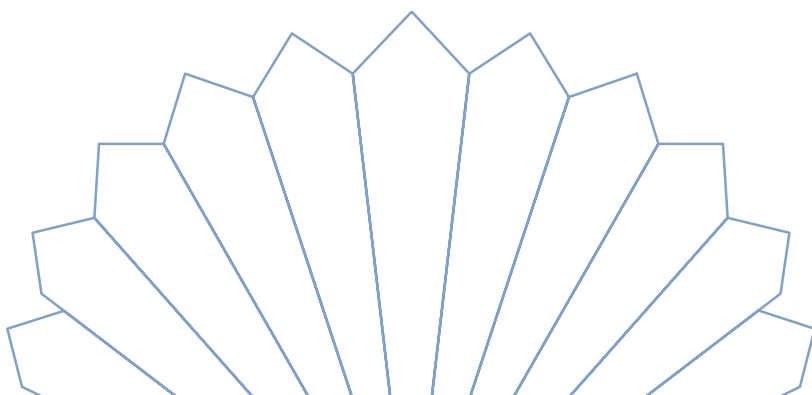
30€/100g

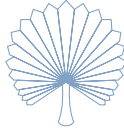
Tagliolini with lobster (priced per lobster weight)

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 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 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

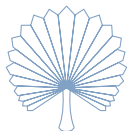
Ananas caramélisé et feuilletage croustillant 18€
Pâte feuilletée, ananas caramélisé et glace coco
Caramelised pineapple and crispy puff pastry, coconut ice cream

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

Même 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 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

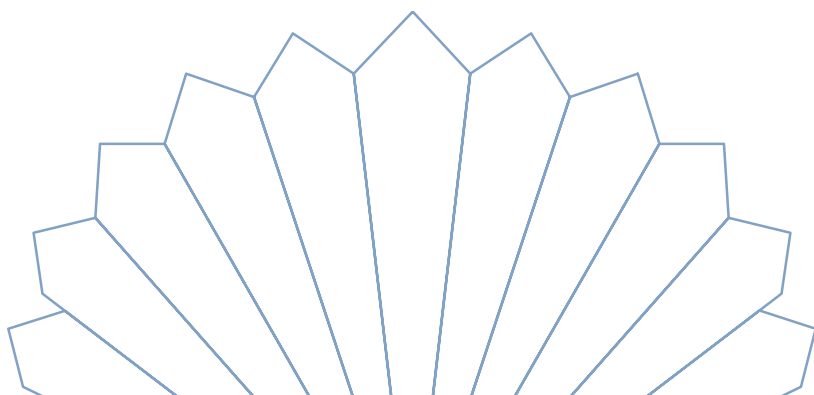
Grey Goose, France	18€
Belvedere, Pologne	18€
Stoli Elit, Russie	30€
Beluga Gold line, Russie	39€

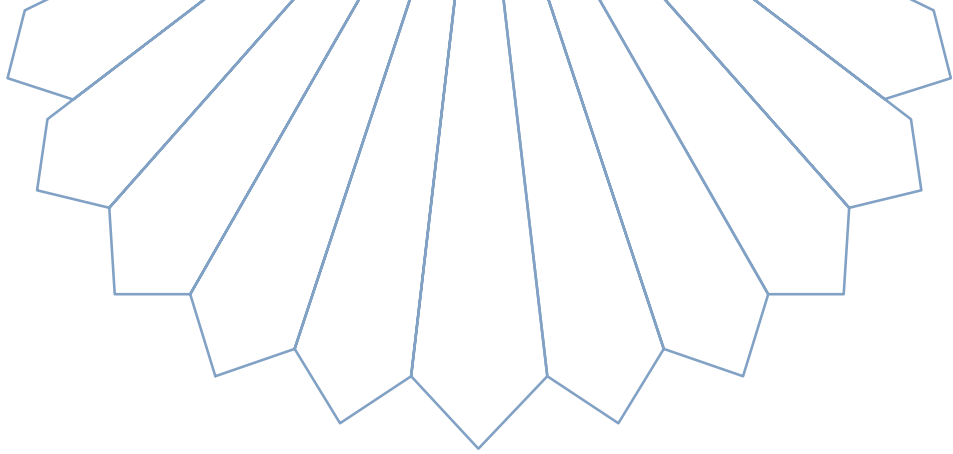
SINGLE MALT WHISKY

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€

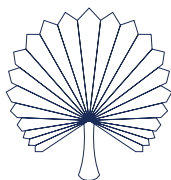
ARMAGNAC

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 10ans	18€	180€
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