

UN NOUVEAU BOUDOIR...

A NEW BOUDOIR...

Dans une ambiance de boudoir confidentiel,
découvrez la nouvelle extension du Lobby Bar, signée Jacques Garcia.

Elégamment vêtu de tons pourpres, bois et or,
le nouveau salon du Lobby Bar promet un délicieux moment de détente...

Entre les confortables canapés en velours, les chics fauteuils,
les livres anciens, les objets d'art et la jolie cheminée à vapeur d'eau,
le cadre est sublime.

Les amateurs de cigares pourront y découvrir une sélection de cigares
de qualité exceptionnelle dont une gamme très rare exposée dans
la superbe vitrine murale. Vous pourrez aussi accéder depuis ce salon,
à une terrasse offrant une vue sur les jolis jardins du Casino.

In the atmosphere of an intimate boudoir,
discover the Lobby Bar's new extension designed by Jacques Garcia.

Elegantly dressed in the shades of purple, wood and gold,
the new Lobby Bar lounge promises a delightful moment of relaxation...

With comfortable velvet sofas, chic armchairs,
old books, artworks, and a beautiful fireplace,
the setting is truly sublime.

Fans of cigars will discover an exceptional quality selection,
including a very rare line displayed in the superb mural showcase.

From the lounge, you can also reach a terrace
offering a view of the Casino's very pretty gardens.

LES CIGARES

EDITIONS LIMITEES

MONTECRISTO

80 Aniversario

ARTURO FUENTE

Opus X 20th anniversary Father & Son

H. UPMANN

Magnum 54

Magnum 52 Year of the Tiger

ROMEO Y JULIETA

Maravillas

COHIBA

Siglo IV

Medio Siglo

Robusto

Maduro Magicos

Siglo VI

Talisman Édition Limitée 2017/2019

55 Aniversario 2021

RAMON ALLONES

Casino Exclusivité Monaco

LES CIGARES

LES PREMIUMS INCONTOURNABLES

QUAI D'ORSAY

N°50

PARTAGAS

Série D4

Linea Maestro

BOLIVAR

Belicosos Finos

ROMEO Y JULIETA

Mille Fleurs

Wide Churchill

Nobles

Dianas

JUAN LOPEZ

N°2

RAMON ALLONES

Spécial

LE PORTO

Andresen Blanc 10 ans

Andresen Blanc 20 ans

Andresen Blanc 40 ans

Black Noval

Graham's 20 ans

Andresen Colheita 1995

Graham's 40 ans

Les boissons présentées contiennent 7 cl d'alcool par verre.

LE RHUM

Bacardi (Porto Rico)

Bacardi 4 ans (Porto Rico)

Pacto Navio (Cuba), Havana 7 ans (Cuba)

Sécha de la Silva (Guatemala)

Eminente 7 ans (Cuba)

Zacapa 23 Soléra (Guatemala)

Damoiseau 8 ans (Guadeloupe), Santa Teresa (Venezuela)

Facundo Eximo (Porto Rico), Trois Rivières Cannes Brûlées (Martinique)

Eminente 10 ans (Cuba)

Angostura « 1919 » (Trinidad), Trois Rivières Doublewood (Martinique)

Diplomatico Vintage 2007 (Venezuela)

Plantation, X.O, 20 ans (Barbades), Zacapa X.O (Guatemala)

Zacapa Royal (Guatemala)

Clement 1976 (Martinique)

Havana « Maximo » (Cuba)

Bally « Art Déco » (4 cl)

Bally « Cuvée du Siècle » (4 cl)

Les boissons présentées contiennent 4 cl d'alcool par verre.

LE COGNAC

Martell Cordon Bleu

Hennessy XO, Rémy Martin XO

Martell Cohiba

Monaco Cognac XXO

Hennessy Paradis

Hennessy Paradis Impérial

Remy Martin Louis XIII « Un siècle dans un verre »

Monaco Cognac Extra Old 100 ans

Monaco Cognac Extra Old 60 ans « Grande Champagne »

Martell Cuvée « L'Or de Jean Martell »

Les boissons présentées contiennent 4 cl d'alcool par verre.

LE CALVADOS

Adrien Camut 12 ans

Terre des Présseaux 20 ans

Lemorton 1969

Adrien Camut 40 ans

Terre des Présseaux 40 ans

Terre des Présseaux 70 ans

L'ARMAGNAC

Laberdolive 1976

Laberdolive 1962

La Fontaine de Coincy 1945

Les boissons présentées contiennent 4 cl d'alcool par verre.

LES CHAMPAGNES AU VERRE

LES CHAMPAGNES

NM A. BERGÈRE « Origine »

2015 VEUVE CLICQUOT « Vintage »

NM RUINART Blanc de Blancs

NM CHARLES HEIDSIECK « Réserve » Rosé

NM LAURENT PERRIER Rosé

Les boissons présentées contiennent 15 cl d'alcool par verre.

LES WHISKY

LE WHISKY ECOSSAIS

LES BLENDS

Johnnie Walker Red Label, J&B, Ballantines

LES BLENDS 12 ANS ET PLUS

Royal Brakla 12 ans, Monaco Blend

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal 12 ans

Glenfarclas 21 ans

Glen Moray 21 ans

Chivas Royal Salute 21 ans, Gold Label

Chivas 25 ans

Johnnie Walker Blue Label « Anniversary 1805 »

LES MALTS

Ardberg 10 ans

Knockando, Glenlivet

Glenfiddich 12 ans, Aultmore 12 ans

Talisker Distiller Edition

Lagavulin Distillers, Oban

Glenfiddich « Project Twenty »

Glenfiddich Orchard

Balvenie 12 ans, Double Wood

Macallan 12 ans

Macallan 18 ans

Macallan Time Space Mastery

Macallan 25 ans

Balvenie 21 ans

Glenfiddich « Grand Cru »

Glenfiddich 26 ans

Glenfiddich yozakura 29 ans

Balvenie 40 ans

Macallan M Black

Macallan Time Space Mastery (la bouteille)

Glenfiddich 40 ans (la bouteille)

LES WHISKY IRLANDAIS

Bushmills Original, Slane
Connemara Single Cask

LES WHISKY CANADIENS

Canadian Club
Crown Royal

LES BOURBONS & WHISKY DU TENNESSEE

Four Roses, Jack Daniel's
Woodford Réserve Double Oaked
Hudson, Hudson Rye
Jack Daniel's Gentleman
Maker's Mark
Jack Daniel's Single Barrel
Hudson (Baby 35 cl)

LES WHISKY JAPONAIS

Yamazaki 18 ans
Yamazaki distillers Reserve
Hakushu 12 ans
Hakushu 18 ans

Les boissons présentées contiennent 4 cl d'alcool par verre.

LES COCKTAILS INCONTOURNABLES

APEROL SPRITZ BY METROPOLE

Apérol Infusé au Pamplémousse, Sirop D'Hibiscus, Champagne

Grapefruit-Infused Apérol, Hibiscus Syrup, Champagne

LOVE METROPOLE 2.0

Rhum Bacardi 4ans infusé à la menthe fraîche, Cordial de fruits rouges maison, Champagne

Bacardi 4-year-old rum infused with fresh mint, Homemade red fruit cordial, Champagne

Golden Peach

Ratafia de Champagne, Sirop de pêche et thé des Alizées maison, Purée de pêche, Champagne

Champagne Ratafia, Peach syrup and Alizées tea, Peach purée champagne

MET'STAR

Gin Generous, Passion, Ananas, Apérol, Hibiscus, servi avec un shot de Champagne

Generous Gin, Passion, Pineapple, Aperol, Hibiscus, served with a shot of Champagne

LES COCKTAILS SIGNATURES

NEGRONI OAKED BY METROPOLE

Vermouth Otto's, Bitter Martini, pamplemousse Bitter, Gin Citadelle

Vermouth Otto's, Bitter Martini, grapefruit Bitter, Gin Citadelle

CAIPI 2.0

Cachaça Leblon, Sirop vanille et poivre maison, servi en deux temps avec une gelée de Citron Vert

Cachaça Leblon, Homemade vanilla and pepper syrup, served in two parts with a lime jelly

Met' Bloody Mary

Vodka Grey Goose, Jus de Citron, Mix épicé, Jus de tomate rouges et noires

Grey Goose Vodka, Lemon Juice, Spicy mix, Red and Black tomato juice

Red Velvet

Rhum Brugal 1888, Shrubbe poivron tomate et framboise, Amaretto, Tonic Rhubarbe et Framboise

Brugal 1888 Rum, Tomato and Raspberry Shrubbe, Amaretto, Rhubarb and Raspberry tonic

Soleil Azteque

Tequila 1800, Miel de Safran et Fruit de la Passion maison, Gentiane, Jus de Citron vert

Tequila 1800, Saffron honey and homemade Passion Fruit, Gentian, Lime Juice

Salted Caramel Espresso Martini

Rhum Secha de La Silva, Caramel noisette, Espresso, Sel de Noisette

Secha de La Silva Rum, Hazelnut Caramel, Espresso, Hazelnut Salt

LES CRÉATIONS

Les créations ultra trendy des barmen du Métropole ...

Les recettes insufflent une fraîcheur parfaite pour l'apéritif. Si vous souhaitez prolonger le plaisir à la maison ou bien l'offrir, vous pouvez acheter une bouteille de ces divins nectars au Lobby Bar de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.

The ultra-trendy cocktail creations by the hotel's barmen...

The recipes ensures perfect coolness for the cocktail hour. If you would like to prolong your enjoyment at home or offer it as a gift, you can buy a bottle of these delightful nectars in the Lobby Bar of the Hotel Metropole Monte-Carlo.

NEGRONI OAKED

Vermouth Otto's, Bitter Martini, Pamplemousse Bitter et Gin Citadelle.

Le mélange, vieilli en fut de Chêne sur place, crée un goût boisé et original. Une mixologie réussie aux notes de noix et de fumé pour un résultat désaltérant.

Vermouth Otto's, Bitter Martini, Bitter Grapefruit and Citadelle Gin.

Aged on-site in an oak cask, the blend produces an original, woody taste.

Successful mixology with a hint of walnut and smokiness for a refreshing result.

MANHATTAN

Whisky Whistlepig dix ans d'âge, d'Angostura Bitter, de Martini infusé sur place à la griotte et à la gousse de vanille de Madagascar...

Manhattan New Style: 10-year-old Whistlepig Whisky, Angostura Bitter, Martini infused on the spot with morello cherry and a pod of Madagascar vanilla...