


## LES ENTREES – STARTERS

- Le potage de légumes de saison**   22 €  
Seasonal vegetable soup
- La soupe froide de tomates et straciatella** 23 €  
Fresh tomato soup with straciatella cheese
- Le Vitello Tonnato aux aromates**  35 €  
Vitello Tonnato, aromatic herbs
- La tomate et la mozzarella « di bufala » aux feuilles de basilic**  31 €  
Tomato and mozzarella « di bufala » with basil
- Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès**  29 €  
Green beans salad, Xérès vinegar
- L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan**  32 €  
Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan
- La kale au quinoa, feta, cranberries et graines de tournesol**  36 €  
Kale salad, quinoa, feta, cranberries and sunflower seeds
- Le foie gras de canard au naturel**  46 €  
Duck foie gras "au naturel"
- Les escargots « Gros de Bourgogne » à l'ail et au persil, les 6 coquilles** 31 €  
Six shells of big snails from Burgundy with garlic and parsley
- La « Cæsar Salad » au poulet croustillant ou crevettes et bacon grillé** 42 €  
Crispy chicken or shrimps "Cæsar Salad", grilled bacon
- Le carpaccio de bœuf bio "Black Angus" irlandais à l'huile d'olive vierge** 35 €  
Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil
- La fraîcheur de légumes au thon blanc et anchois confits**   39 €  
Fresh vegetable salad with white tuna belly and anchovies
- Le homard aux courgettes violon, amandes et pamplemousse** 69 €  
Lobster with Fiddlehead courgettes, almonds and grapefruit
- Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne**  41 €  
Scottish smoked salmon with grilled country bread
- La pastèque et le mini concombre à la féta et menthe fraîche** 30 €  
Watermelon and mini cucumber with feta and fresh mint leaves
- L'avocat et l'œuf parfait aux douces épices** 29 €  
Avocado and poached egg with sweet spices



Gluten Free

 Vegetarian

 Dairy Free

## LES SANDWICHS – SANDWICHES

- Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** 46 €  
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon
- Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate, oignons et condiments** 44 €  
Hamburger or cheeseburger with tomato, onions and condiments

## LES PÂTES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

- Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou** 35 €  
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce
- Les gnocchetti sardi aux girolles et jambon ibérique** 43 €  
Gnocchis with chanterelles and iberic ham
- La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** 31 €  
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and aragula leaves

## LES PLATS – DISHES

- Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites** 45 €  
Beef tartare with french fries or green salad
- L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons** 29 €  
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms
- Le « homard-frites », sauce piquante** 110 €  
"Lobster french fries", spicy sauce
- Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue** 49 €  
Grilled salmon with mango tagliatelles
- Le loup de mer bohémienne** 63 €  
Bohemian sea bass filet
- La petite friture de rouget au persil, coriandre et citron de menton** 59 €  
Fried red mullet, parsley, coriander and lemon of Menton
- Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois** 46 €  
Fish'n chips, tartare sauce and green peas
- Le poulet fermier rôti, sucrine** 49 €  
Spit roasted free range chicken, sucrine salad
- L'agneau en côtelettes à la fleur de thym** 60 €  
Lamb chops with garden fresh thyme
- Le veau en escalope croustillante aux épinards** 54 €  
Crispy veal escalope with spinach
- Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature** 71 €  
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

## LES FROMAGES – CHEESES

**De saison, frais et affinés** 🇲🇶 24 €  
Seasonal, fresh and mature

## LES DESSERTS

**La tarte au citron meringuée** 19 €  
Lemon meringue tart

**Les macarons monégasques** 19 €  
Macaroons from Monaco

**La tarte aux fraises** 19 €  
Strawberries tart

**La crème caramel** 19 €  
Caramel cream

**La religieuse au café** 19 €  
Coffee religieuse

**La mousse au chocolat noir** 19 €  
Black chocolate mousse

**L'île flottante et popcorn au caramel** 19 €  
Caramel "île flottante" and popcorn

**Les fruits frais** 31 €  
Fresh fruits

**Les fruits rouges** 35 €  
Fresh red fruits

**Le cake au citron** 19 €  
Lemon cake

**Les glaces et les sorbets 1/2/3 boules** 8/14/17 €  
Ice creams and sorbets 1/2/3 scoops



**HOTEL METROPOLE**  
MONTE-CARLO