

Vins au verre

by the glass

Blanc/White

Château d'Alaix, 2015, Pessac-Leognan	18 €
Pouilly fuissé ,Famille Vincent 2015	
Jasnières, Les Rosiers, domaine de Belliviere, 2014, Loire	20 €
Chassagne Montrachet, Vincent Girardin 2014, Bourgogne	29 €

Rosé

Domaine de Rimauresq, 2016, Côtes de Provence	13 €
Le Clos Peyrassol, 2016, Côtes de Provence	20 €

Rouge/Red

Château la Liquière, citrus, Faugères, 2014, Languedoc	18 €
Larose de Gruaud, 2006, St Julien, Bordeaux	24 €
Cabernet Cape Mentelle, 2013, Australie	25 €

Le Champagne Blanc

White Champagne

Coupe/By the glass

Perrier-Jouët brut	22 €/120 €
--------------------	------------

Collection

Moët et chandon	130 €
Bollinger spécial cuvée	150 €
Veuve Clicquot	160 €
Ruinart Blanc de Blanc	200 €

Esprit Cuvée

Pommery Cuvée Louise 1999	290 €
Perrier Jouet Belle Epoque 2008	290 €
Taittinger Comte de Champagne 2006	400 €
Moët & Chandon Dom Pérignon 2006	450 €
Krug grande cuvée	410 €
Cristal 2007 by Roederer	500 €
Perriet Jouët Belle Epoque 2002, blanc de blanc	850 €

Le Champagne Rosé

Rosé Champagne

Coupe/by the glass

Perrier-Jouët rosé 25 €/160 €

Brut

Bollinger	160 €
Billecart Salmon	180 €
Ruinart R	190 €
Laurent-Perrier	210 €
Krug	890 €

Esprit Cuvées

Roederer rosé 2009	200 €
Moët et Chandon 2006	205 €
Perrier Jouët Belle Epoque 2006	350 €
Taittinger Comtes de Champagne 2005	
490 €	
Roederer Cristal 2005	950 €
Dom Pérignon 2004	1 500 €

Le Prestige autour du Caviar

Prestige around Caviar

Laissez-vous tenter par notre caviar Oscietre royal Hermitage...
Indulge yourself with caviar Oscietra Royal Hermitage...

Le Royal Hermitage

Caviar Oscietre 50 gr. et ses condiments	145 €
<i>Oscietra Prestige Hermitage caviar 50 g and pickles</i>	145 €
Coupe de Champagne	22 €

Vodka

Russian Standard Platinum	18 €
Wyborowa Exquisite	20 €
Russian Standard Imperia	20 €
Belvédère	20 €
Absolut Elyx	22 €
Grey Goose	22 €
Legend du Kremlin	25 €
Stolichnaya Elit	25 €
Ciroc	22 €
Kauffman	35 €
Beluga Gold line	35 €

Gin

Bombay Sapphire	18 €
Beefeater 24	18 €
Tanqueray Ten	20 €
Hendrick's	20 €
Monkey 47	24 €

Rhum

Rum

Mount Gay Eclipse, Barbade	18 €
Havana Club 3 ans, Cuba	20 €
El Dorado Demerara 15 ans, Guyane	
Botran Solera, Guatemala	
Bacardi	
Diplomatico	20 €
Havana Club 7 ans, Cuba	22 €
Zacapa 23 Ans, Guatemala	25 €
Zacapa XO	38 €

Tequila

Patron Silver	25 €
Patron Reposado	25 €
Patron Café	25 €
Grand Patron Platinum	45 €

Whisky

Canadian Crown Royal	22 €
Chivas Regal 12 ans	20 €
Chivas Regal 18 ans	22 €
Glen Grant Pur Malt 1992	20 €
Jameson Select Réserve	20 €
Aberlour Pure 10 ans	22 €
Bruichladdich Organic 5 ans	22 €
Glenfiddich 18 ans	22 €
Jack Daniel`s Single Barrel	22 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	22 €
Talisker 10 ans	22 €
Laphroaig triple wood	22 €
Lagavulin 16 ans	24 €
Oban 14 ans	24 €
Bushmills Malt 16 ans	28 €
Glenmorangie 18 ans	28 €
Macallan Sienna	28 €
Maker`s Mark	22 €
Bourbon Hudson	30 €
Yamazaki 12ans, Japon	32 €
Glenfiddich 26 ans	48 €
Johnnie Walker Blue Label	58 €
Chivas Royal Salute 38 ans	110 €
Chivas Royal Salute 62 Gun	290 €

La Maison d'Ecosse

The Luxuries of Scotland

Découvrez notre sélection "Whisky in Crystal"
by the Monte-Carlo Whisky Society

*A special selection of limited edition private stock whiskies chosen
by Charles Maclean for the Monte Carlo Whisky Society.*

<i>Single Malt Scotch Whisky</i>	ABV	Per 50ml
Bunnahabhain 1998 13 years, Islay, Cask #6039	55.2%	145 €
Bunnahabhain 1925 25 years, Islay, Cask #2792	46.6%	145 €
Bowmore 2001 8 years, Islay, Cask #1126	54.1%	145 €
Clynelish 1997 15 years, Highland, Cask #6511	46%	145 €
Fascadale 12years, Highland, Batch release	46%	145 €

Liqueurs

Liquors

Sambuca Molinari	16 €
Nastro Doro Limoncello	
Get 27	
Get 31	
Marie Brizard Anisette	18 €
Amaretto Saronno	
Baileys Irish	
Cointreau	
Grand Marnier Louis-Alexandre	

Cognac

Frappin XO	40 €
Hennessy XO	44 €
Martell Cordon Bleu	45 €
Remy Martin XO	50 €
Delamain XO Vesper	50 €
Paradis by Hennessy	145 €
Louis XIII by Rémy Martin	230 €
L'Or de Jean Martell	360 €

Armagnac

Domaine d'Ognoas 2002	30 €
Domaine d'Ognoas 1964	38 €

Porto/Porto

Andressen, porto blanc, 10 ans	16 €
Graham's vintage 2008	18 €
Colheita 2001 nieport	21 €
Niepoort's 87	40 €
Graham's 30 ans	60 €

Grappa

Grappa Marolo di Moscato	21 €
Grappa di Barrolo 20 ans	30 €

Eau-de-vie

Vieille Prune Brana	20 €
Poire Williamine Morand	25 €
Framboise Lehmann, Alsace	25 €

Calvados

Tradition 15 ans Pierre Huet	25 €
Réserve Semainville Camut	30 €

Vermouth

Martini Bianco	14 €
Martini Rosso	

Bières

Beers

Monaco, Principauté de Monaco	10 €
Heineken, Hollande	
Corona, Mexique	
Carlsberg, Danemark	
Buckler sans alcool	

Sodas

Coca-Cola	9 €
Coca-Cola Light	
Coca-Cola Zéro	
Bitter San Pellegrino	
Bitter lemon	
7 Up	
Red Bull	12 €

Notre gamme tonic "Héritage" *Our range of "Heritage" tonic*

Tonic ginger Ale	10 €
Tonic ginger et cardamom	
Tonic Pink pepper	
Schweppes tonic	

Jus de fruits

Juices

Allain Milliat

Ananas/Poire/Fraise/Pêche de Vigne	8 €
Pineapple/Pear/Strawberry/Peach	
Pomme Reinette/Framboise/Mangue	
Apple/Raspberry/Mango	

Frais pressés/Fresh juices

Citron /Orange/Pamplemousse	14 €
Lemon/Orange/Grapefruit	

Eaux minérales

Mineral Water

Evian 33cl	6 €
Perrier 25cl	
Evian, San Pellegrino (50cl)	7 €

Cocktails Création Crystal

Charming Julie 22 €

Vodka Grey Goose, Cointreau, sirop de fleurs d'hibiscus, jus de citron vert
Vodka Grey Goose, Cointreau, hibiscus flower syrup, lime juice

Tentation 22 €

Rhum Eldorado, liqueur de pêche, jus de citron, sirop de fraise
Rhum Eldorado, peach liquor, lemon juice, strawberry syrup

Blind date 22 €

Gin Bombay Sapphire, Southern Comfort, jus d'ananas, jus d'orange,
sirop de grenadine
*Gin Bombay Sapphire, Southern Comfort, pineapple juice, orange juice,
grenadine syrup*

Vectra 22 €

Vodka Grey Goose, Midori, jus de cranberry, limonade
Vodka Grey Goose, Midori, cranberry juice, soda

Full moon 22 €

Baileys, Kahlua, Amaretto, crème fraîche
Baileys, Kahlua, Amaretto, cream

Black pearl 22 €

Rhum Batran, liqueur de vanille, sirop d'orgeat, crème de coco, jus de cranberry
Rhum Batran, vanilla liquor, orgeat syrup, coconut cream, cranberry juice

William Wallace 22 €

Crown Royal, Chambord, liqueur de vanille, nectar de framboise, jus d'orange,
Champagne
Crown Royal, Chambord, vanilla liquor, raspberry nectar, orange juice, Champagne

Lily (Long Drink) 35 €

Pacto Navio ou Absolut Elyx, citron vert, pomme, fraise, ananas
et sirop de sureau
Pacto Navio or Absolut Elyx, lime, apple, strawberry, pineapple
and elderberry syrup

Mojito Carlo Festival

Mojito 22 €
Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda
Rhum Havana Club 3 years, fresh mint, lime, cane sugar, soda

Mojito Hulk 22 €
Vodka Grey Goose, Midori, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade
Vodka Grey Goose, Midori, fresh mint, lime, cane sugar, soda

Mojito Royal 22 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Champagne
Rhum, fresh mint, lime, cane's sugar, Champagne

Virgin Mojito 14 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, jus de pomme
Fresh mint, lime, cane sugar, soda, apple juice

Bubbles in the sun

1863 22 €
Grand Marnier cordon rouge, jus d'ananas, jus de fraise, Champagne
Grand Marnier cordon rouge, pineapple juice, strawberry juice, Champagne

Bellini 22 €
Nectar de pêche, crème de pêche, Champagne
Peach nectar, peach cream, Champagne

Grace 22 €
Sirop de rose, pétale de rose, litchi, Champagne
Sirop de rose, pétale de rose, litchee, Champagne

Champagne cocktail 22 €
Sucre, Angostura, cognac, champagne
Sugar, Angostura, cognac, champagne

Contenance des verres

Glasses legal capacity

Verre de vin <i>Glass of wine</i>	16 cl
Verre de Champagne <i>Glass of Champagne</i>	16 cl
Apéritif	7 cl
Anisé <i>Anise</i>	5 cl
Whisky	5 cl
Alcool <i>Alcohol</i>	5 cl
Porto <i>Port</i>	7 cl
Liqueur <i>Liquor</i>	5 cl
Sodas	10 cl/18 cl/33 cl
Bières <i>Beers</i>	33 cl/35 cl
Jus de fruits <i>Fruit juice</i>	33 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

Italian Food

Insalata, légumes et champignons, copeaux de Parmesan <i>Insalata, vegetables and mushrooms, Parmesan shavings</i>	28 €
Pasta e fagioli, homard et coquillages, jus de crustacé <i>Pasta e fagioli, lobster and shellfish crustacean juice</i>	58 €
Risotto Carnaroli ai funghi, pesto d'herbes <i>Carnaroli risotto ai funghi, herbs pesto</i>	32 €
Côte de veau oreille d'éléphant, à la Milanaise * <i>Milanese veal cutlets</i>	42 €

Meat the Fish

Filet de bar, blette à la tomate <i>Seabass fillet, Swiss chard with tomato</i>	46 €
Colinot rôti, pomme de terre, olive et cébette <i>Roast hake fish, potatoes, olive and spring onion</i>	30 €
Lamb chop grillé, garniture d'une barigoule <i>Grilled lamb chop, barigoule-style garnish</i>	36 €
Médailles de bœuf, sauce au poivre et laitue* <i>Beef medallion, pepper dressing and lettuce</i>	38 €

*Accompagné de frites et salade / *Served with french fries and salad*

Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30

Carte des allergènes disponible sur demande / Allergen menu available on request

TVA et Service compris / VAT and Service included

Incontournable

Steak tartare de bœuf classique ou de poisson* <i>Beef or fish tartar</i>	32 €
Hamburger ou Cheeseburger de boeuf* <i>Beef Hamburger or Cheeseburger*</i>	32 €
Saumon fumé d’Ecosse et ses condiments <i>Smoked salmon from Scotland and seasoning</i>	30 €
Bouquetière de légumes de saison <i>Seasonal vegetables bouquetiere</i>	20 €

Sur le Pouce

Club sandwich à la volaille ou au saumon (Poulet ou saumon, pain toasté, œuf, salade, tomate, mayonnaise) <i>(Chicken or salmon, toast, egg, salad, tomato, mayonnaise)</i>	26 €/30 €
Tartine croustillante, oignon, jambon de Parme et burrata <i>Tartine with onion, Parma ham and burrata cheese</i>	28 €

**Accompagné de frites et salade/ Served with french fries and salad*

**Le service des plats est assuré jusqu’à 23h30/Food is served up to 11.30pm*

Carte des allergènes disponible sur demande/ Allergy menu available on request

Go egan

Céréales et légumineux, légumes de saison croquants 24 €
Cereales, legumes and seasonal vegetables

Champignons et fruits d'automne sautés 26 €
Mushrooms and sautéed seasonal fruits

Food & Fun

Bouillon gingembre, poulet, crevettes, légumes et pâtes 36 €
Pasta with chicken, shrimps and vegetables flavored with ginger broth

Magret de canard, orange, chou-fleur et cacao 34 €
Duck breast with orange, cauliflower and cocoa

Tentation Salad

Caesar au poulet/bacon ou au gambas 28 €/34 €
Chicken/bacon or King prawns Caesar salad

Avocat, ananas, œuf poché et blanc de volaille 30 €
Avocado, pineapple, poached egg, chicken

Homard et sucrose Tradition Hermitage 58 €
Chilled Hermitage lobster salad

French Riviera / *French riviera salad* 28 €

**Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/ Food is served up to 11.30pm*

Carte des allergènes disponible sur demande/ Allergy menu available on request

Happy End

Affogato glace vanille <i>Vanilla ice-cream Affogato</i>	14 €
Figue violette au miel, crumble spéculoos <i>Purple fig with honey, speculoos crumble</i>	17 €
Biscuit cœur crémeux chocolat noir, caramel salé <i>Black chocolate biscuit, salted toffee</i>	14 €
Tiramisu traditionnel, crème moka <i>Traditional tiramisu, moka cream</i>	16 €
Tarte feuilletée, pomme vanille <i>Apple and vanilla tart</i>	14 €
Coupe de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits</i>	20 €
Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice-creams and sorbets</i>	14 €

**Le service des plats est assuré jusqu'à 23h30/Food is served up to 11.30pm*

Carte des allergènes disponible sur demande/Allergy menu available on request

Sélection des thés & infusion

Tea selection and infusion

Paï Mu Tan- Pivoine Blanche	10 €
Darjeeling supérieur GFP	9 €
Earl Grey Zin Yhen	
L'Oriental	
Rooibos citrus	
Verveine/ <i>Verbena</i>	
Camomille/ <i>Chamomile</i>	
Citronnelle/ <i>Lemongrass</i>	

Boissons chaudes

Hot drinks

Double Espresso	9 €
Café Crème/ <i>Coffee with milk</i>	
Cappuccino	
Chocolat Chaud/ <i>Hot chocolat</i>	
Latte macchiato	
Espresso	7 €
Café glacé/ <i>Ice Coffee</i>	
Thé glacé/ <i>Ice tea</i>	9 €

Dès 23h00 toutes nos boissons chaudes sont majorées de 4 €
After 11pm hot drinks will increase of 4€

TVA et Service compris / *VAT and Service included*