

LE DECK

MONTE-CARLO

PRINTEMPS - ETE 2016



## INCONTOURNABLES

<i>Salade mixte, radis et légumes</i>	19 €
<i>Salade Grecque « tomate, olive, féta, oignon rouge »</i>	24 €
<i>Palette de légumes crus et sauces traditionnelles</i>	25 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	25 €
<i>Salade la belle Niçoise</i>	25 €

## ENTREES

<i>Tomates et « mozzarella di bufala Dop » au basilic de la Riviera</i>	21 €
<i>Saumon irlandais fumé par nos soins, condiment de betterave et ricotta</i>	31 €
<i>Tartare de thon, aux agrumes, fenouil et herbes potagères</i>	32 €
<i>Cocktail de crevettes, avocat et ananas</i>	35 €
<i>Poulpe à la méditerranéenne</i>	35 €

## PATES

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	20 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	34 €

## POISSONS

<i>Calamars frits</i>	29 €
<i>Tournedos de thon épicé, ragoût de petits pois et fèves</i>	32 €
<i>Loup grillé à la graine de fenouil – 500g (élevage en pleine mer)</i>	38 €
<i>Wok de grosses crevettes et légumes du moment au curry de Madras</i>	38 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	64 €

*Grand banc de poissons sauvages (prix affichés)*  
*Vivier de crustacés (prix affichés)*

## VIANDES

<i>Steak tartare, garniture classique</i>	25 €
<i>Poussin rôti à la broche, écrasée de pommes de terre, tarte à la ratatouille</i>	28 €
<i>Côte d'agneau à l'ancienne, miel d'acacia, romarin et bouquetière du moment</i>	39 €
<i>Côte de veau à la milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites</i>	43 €
<i>Filet de bœuf grillé, sauce bordelaise, légumes à l'huile d'olive extra vierge</i>	48 €

## DESSERTS

<i>Tarte citron collection 2016</i>	17 €
<i>Tiramisu</i>	17 €
<i>Millefeuille framboise</i>	19 €
<i>Incroyable chocolat</i>	19 €
<i>Fruits du moment émincés</i>	34 €
<i>La coupe de glace maison</i>	12 €

*Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance)*  
*au choix: Millefeuille Prince Albert, Opéra, Tarte aux fruits de saison*

*L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement*  
*Liste des allergènes disponible sur demande*  
*Prix nets – Taxes et service inclus*



## CLASSICS

<i>Mix salad, radish and vegetables</i>	19 €
<i>Greek salad « tomato, olive, feta cheese, red onion »</i>	24 €
<i>Fresh from the market, assorted raw vegetables, traditional sauces</i>	25 €
<i>Cesar salad with crispy chicken breast</i>	25 €
<i>Niçoise salad</i>	25 €

## STARTERS

<i>Tomatoes and « mozzarella di bufala Dop » with Riviera basil</i>	21 €
<i>House made Irish smoke salmon, beetroot condiment and ricotta</i>	31 €
<i>Tuna tartare, citrus, fennel and potherbs</i>	32 €
<i>Prawn cocktail, avocado and pineapple</i>	35 €
<i>Mediterranean style octopus</i>	35 €

## PASTAS

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	20 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	34 €

## FISH

<i>Fried calamari</i>	29 €
<i>Spicy tuna tournedos, green peas and beans ragout</i>	32 €
<i>Grilled sea-bass with fennel seeds – 500g (farm raised)</i>	38 €
<i>Giant prawns and seasonal vegetables wok with Madras curry</i>	38 €
<i>Sole meunière-style or grilled</i>	64 €

*Great shoal of wild fish (displayed prices)*

*Shellfish tank (displayed prices)*

## MEATS

<i>Tartare Steak, classic garnish</i>	25 €
<i>Roasted baby chicken, mash potato, ratatouille tart</i>	28 €
<i>Old style lamb chop, acacia honey, rosemary and seasonal bundle vegetables</i>	39 €
<i>Milanese-style veal chop, old balsamic arugula, french fries</i>	43 €
<i>Grilled beef filet, bordelaise sauce, extra virgin olive oil vegetables</i>	48 €

## DESSERTS

<i>Lemon tart collection 2016</i>	17 €
<i>Tiramisu</i>	17 €
<i>Raspberry Millefeuille</i>	19 €
<i>Incroyable chocolate</i>	19 €
<i>Selection of fresh fruits “ready to eat”</i>	34 €
<i>Home-made ice cream cup</i>	12 €

*Birthday cake - per portion (by order 24h in advance)* 15 €

to choose: Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart

*The origin of our beef meat is subject to change – EU only  
Allergens list available upon request  
Net prices – Taxes and service included*



## INEVITABILE

<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	19 €
<i>Insalata Greca "Pomodoro, olive, feta, cipolla rossa"</i>	24 €
<i>Presentazione di verdure crude e salse tradizionale</i>	25 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	25 €
<i>Insalata Nizzarda</i>	25 €

## ANTIPASTI

<i>Pomodoro e « mozzarella di bufala DOP » al basilico delle Riviera</i>	21 €
<i>Salmone irlandese affumicato, condimento di barbabietola e ricotta</i>	31 €
<i>Tartara di tonno, agrume, finocchio e erbe aromatiche</i>	32 €
<i>Cocktail di gamberi, avocado e ananas</i>	35 €
<i>Polpo alla mediterranea</i>	35 €

## PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	20 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci »</i>	34 €

## PESCI

<i>Frittura di calamari</i>	29 €
<i>Tournedos di tonno speziato, ragú di piselli e fave</i>	32 €
<i>Branzino alla griglia ai semi di finocchio</i>	38 €
<i>Wok di grossi gamberi e verdure di stagione al curry di Madras</i>	38 €
<i>Sogliola, alla griglia o muggina</i>	64 €
<i>Banco di pesce selvaggi (prezzo fisso)</i>	
<i>Vivaio del crostacei (prezzo fisso)</i>	

## CARNE

<i>Filetto alla tartara</i>	25 €
<i>Pulcino arrosto allo spiedo, schiacciata di patate, tortino di ratatouille</i>	28 €
<i>Costoletta d'agnello tradizionale, miele d'acacia, rosmarino e verdure di stagione</i>	39 €
<i>Costoletta alla Milanese, rucola al vecchio balsamico, patate fritte</i>	43 €
<i>Filetto di manzo alla griglia, salsa di Bordeaux, verdure all'olio di oliva extra vergine</i>	48 €

## DOLCI

<i>Torta al limone collezione 2016</i>	17 €
<i>Tiramisu</i>	17 €
<i>Millefoglie ai lamponi</i>	19 €
<i>Incredibile cioccolato</i>	19 €
<i>Frutta di stagione</i>	34 €
<i>Coppa di gelato fatto in casa</i>	12 €
<i>Torta di compleanno – per porzione (su ordinazione 24 ore di anticipo)</i>	15 €
<i><u>scelta</u> : millefoglie Principe Albert, Opéra, Torta alla frutta Di stagione</i>	

L'origine del nostro manzo varia, Unione europea solo  
Elenco di allergeni su richiesta  
Prezzo netto – tasse e servizio inclusi



## AUTOUR D'UN VERRE DE VIN EN DEGUSTATION WINES BY THE GLASS / VINI AL BICCHIERE

<i>Chablis - Domaine A.Fèvre - blanc (12cl)</i>	9.5 €
<i>Côtes de Provence - Gavoty « Clarendon » rosé (12cl)</i>	9.5 €
<i>Côtes du Rhône - Domaine Galevan « Parole de Femme » AB rouge (12cl)</i>	9.5 €

## LA CHAMPAGNE CHAMPAGNE

<i>Coupe de champagne Brut blanc SA</i>	20 €
<i>Coupe de champagne Veuve A.Devaux Brut rosé SA</i>	22 €

## LE VIN EN PETITS FORMATS WINES IN SMALL FORMATS / VINO IN BOTTIGLIE PICCOLE

½ bouteille  
Half-bottle  
½ bottiglia

### Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence - Château La Tour L'Evêque « Pétale de Rose » AB - 50cl</i>	36 €
<i>Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie » AB - 50cl</i>	42 €
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle - 37,5 cl</i>	45 €

### Blancs / White / Bianchi

<i>Sancerre - Domaine Henri Bourgeois « Grande réserve » - 2014 - 37,5 cl</i>	30 €
<i>Côtes de Provence - Domaine des Planes « Blanc de Blancs » AB - 50 cl</i>	35 €
<i>Chablis - 1<sup>er</sup> cru Les Fourchaumes - Domaine Laroche - 2012 - 37,5 cl</i>	45 €

### Rouge / Red / Rosetto

<i>Côtes de Provence - Domaine des Planes « Réserve » AB - 50 cl</i>	35 €
----------------------------------------------------------------------	------

## LA PROVENCE

### LA PROVENCE / LA PROVENZA

Bouteille  
Bottle  
Bottiglia

Magnum

#### Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence - Château Vaudois</i>	36 €	
<i>Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie » AB</i>	60 €	
<i>Côtes de Provence - Château La Tour l'Evêque « Pétale de Rose » AB</i>	52 €	110 €
<i>Côtes de Provence - Château de Léoube « Le Secret de Léoube » AB</i>	65 €	
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle</i>	80 €	170 €
<i>Côtes de Provence - Domaine Saint André de Figuières "Confidentielle"</i>	76 €	160 €
<i>Bandol - Château de Pibarnon</i>	75 €	165 €

#### Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence - Mas de Cadenet - AB</i>	40 €	
<i>Côtes de Provence - Domaine des Planes - Blanc de Blancs AB</i>	55 €	
<i>Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille « Blanc de Blancs »</i>	73 €	155 €

#### Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence - Tour de Vidaux « Saint-Paul » AB</i>	55 €	
<i>Côtes de Provence - Château Barbanau « Cae-Terra » AB</i>	65 €	

## LA BOURGOGNE

### BURGUNDY / LA BORGOGNA

#### Blancs / White / Bianchi

<i>Mercurey - Domaine Faiveley « Clos Rochette » 2013</i>	60 €	
<i>Pouilly Fuissé - Château de Fuissé « Tête de cru » 2013</i>	76 €	
<i>Meursault « Sous la Velle » Domaine Michelot - 2012</i>	130 €	
<i>Pulligny Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Les Folatières » Domaine Bachelet-Monnot - 2011</i>	240 €	

#### Rouges / Red / Rosso

<i>Santenay 1<sup>er</sup> cru - Domaine Chapelle &amp; Fils « Clos des cornières » 2012</i>	68 €	
<i>Morgon - Domaine Marcel et Mathieu Lapierre - 2014 AB</i>	76 €	
<i>Chambolle-Musigny - Domaine Arlaud - 2011</i>	145 €	

## LA VALLEE DE LA LOIRE

### LOIRE VALLEY / LA VALLE DELLA LOIRA

#### Blancs / White / Bianchi

<i>Sancerre - Domaine Henri Bourgeois « Grande Réserve » 2014</i>	53 €	
<i>Pouilly Fumé - Michel Redde « Majorum » 2012</i>	180 €	

## LE BORDELAIS BORDEAUX

Bouteille  
Bottle  
Bottiglia

Magnum

### Rouges / Red / Rosso

<i>Haut Medoc - Château Meyre - 2011 AB</i>	52 €
<i>Pauillac - Château Fonbadet - 2000</i>	85 €
<i>Margaux - Château Monbrison - 2004</i>	95 €
<i>Lalande Pomerol - Château La Fleur de Boüard - 1998</i>	105 €
<i>Saint Julien - Croix de Beaucaillou - 2003</i>	110 €
<i>Pauillac - Château Haut Batailley - 2003</i>	120 €

## LA CHAMPAGNE

### Champagne Brut S.A

<i>Pommery Brut Apanage</i>	95 €
<i>De Souza Brut « Grand Cru » AB</i>	115 €
<i>Francoise Bedel « Entre Ciel et Terre » AB</i>	145 €
<i>Ruinart - Blanc de blancs</i>	175 €
<i>Billecart salmon - rosé</i>	155 €

### Champagne millésimé

<i>Roederer Brut - 2008</i>	150 €
<i>Dom Perignon - Vintage 2006</i>	450 €
<i>Roederer Cristal - 2007</i>	460 €
<i>Taittinger - Comtes de Champagne Rosé - 2005</i>	410 €

*Les grands vins des prestigieuses Caves de l'Hôtel de Paris sont disponibles sur demande  
Great wines from the prestigious cellars of the Hotel de Paris are available upon request  
Su Richiesta sono disponibili i grandi vini delle prestigiose cantine dell Hotel de Paris*

## LES BIERES

### BEER / BIRRE

Bouteille  
Bottle  
Bottiglia

<i>Monaco (33cl)</i>	9 €
<i>Heineken (33cl)</i>	9 €
<i>Budweiser (33cl)</i>	9 €
<i>Corona (33cl)</i>	9 €
<i>Buckler (blonde sans alcool)</i>	9 €

## LES EAUX MINERALES NATURELLES

### FLAT MINERAL WATER / ACQUA MINERALE NATURALE

<i>Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie (100cl)</i>	9 €
<i>Vittel - Grande source - Vosges (100cl)</i>	9 €
<i>Acqua Panna - Florence - Italie (100cl)</i>	9 €
<i>½ Evian et ½ Vittel</i>	6 €

## LES EAUX MINERALES GAZEUSES

### SPARKLING MINERAL WATER / ACQUA MINERALE FRIZZANTE

<i>Badoit - Source Saint Galmier - Loire (100cl)</i>	9 €
<i>Eau de Perrier - Vergèze - Gard (100cl)</i>	9 €
<i>San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (100cl)</i>	9 €
<i>½ Badoit et ½ Eau de Perrier</i>	6 €

## SODAS

### SODAS / BIBITE

<i>Bitter San Pellegrino (33cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Ginger Ale (25cl), Orangina (25cl), Schweppes Lemon (33cl), Sprite (33cl), Nestea (33cl), Tonic (18cl)</i>	7 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## JUS

### JUICE / SUCCO

<i>Jus ananas, Tomate, ACE, Fruits &amp; Fraise (25cl)</i>	7 €
<i>Nectar Abricot, Nectar Pêche (25cl)</i>	7 €