

LE DECK

MONTE-CARLO

Automne 2018



## ENTREES

<i>Salade belle niçoise</i>	28 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	29 €
<i>Salade grecque, tomates, olives, féta, oignons rouges</i>	26 €
<i>Salade mixte, concombre, radis et légumes</i>	21 €
<i>Palette de légumes et sauces traditionnelles</i>	27 €
<i>Tomates et mozzarella « di bufala » au basilic de la Riviera</i>	24 €
<i>Queues de crevettes, salade fraîche, pamplemousse et avocat</i>	30 €
<i>Crèmeux de champignons sauvages, œuf mollet, rösti de chanterelles</i>	27 €

## CRUS ET FUMES

<i>Tartare de bœuf, garniture selon la tradition</i>	26 €
<i>Tartare de saumon aux fins condiments et herbes du potager</i>	38 €
<i>Saumon fumé par nos soins, concombre et pickles d'oignons rouges</i>	34 €

## PATES

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Spaghetti "alle vongole"</i>	37 €
<i>Tagliatelle bolognaise</i>	29 €
<i>Gnocchi de pommes de terre et châtaigne, crème de potimarron et amandes fraîches</i>	22 €

## POISSONS

<i>Calamars frits, sauce tartare</i>	32 €
<i>Cœur de saumon rôti, nage de légumes d'automne</i>	32 €
<i>Crevettes snakées, polenta rissolée, sauté de tomates cerises, câpres, olives, anchois</i>	42 €
<i>Loup grillé à la graine de fenouil</i>	40 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	68 €
<i>Roulé de sole, salpicon de crevettes et champignon, pomme de terre crémeuse</i>	39 €

*Banc de poissons sauvages (Prix affichés)*

## VIANDES

<i>Côte de veau Milanaise, roquette au vieux balsamique, pommes frites</i>	45 €
<i>Poussin rôti à la broche, nid de pommes paille, sauce diable</i>	28 €
<i>Mignon de veau aux giroles, pomme cèpes</i>	38 €
<i>Filet de bœuf grillé, bouquet de légumes de saison et spirale de pommes de terre</i>	44 €

## DESSERTS

<i>Tarte aux pommes, glace à la crème</i>	16 €
<i>Millefeuille au chocolat et banane caramélisée</i>	18 €
<i>Feuilleté citron, sorbet meringué</i>	16 €
<i>Assiette de fruits de saison</i>	36 €
<i>Glaces et sorbet maison</i>	15 €

*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*



## STARTERS

<i>Nicoise Salad</i>	28 €
<i>Caesar Salad with crispy chicken</i>	29 €
<i>Greek salad style, tomatoes, olives, feta cheese, red onions</i>	26 €
<i>Mixed salad, cucumber, radish, and vegetables</i>	21 €
<i>Selection of cold cut vegetables and traditional sauce</i>	27 €
<i>Tomatoes and Mozzarella cheese "Di bufala" with basil from Riviera</i>	24 €
<i>Shrimp tails, fresh salad, grapefruit and avocado</i>	30 €
<i>Wild mushrooms creamed, soft-boiled egg, French hash browns of chanterelle mushrooms</i>	27 €

## RAW AND SMOKED

<i>Steak tartare, French fries</i>	26 €
<i>Salmon tartare, herbs from the garden</i>	38 €
<i>Homemade smoked salmon, cucumber and red onions pickles</i>	34 €

## PASTAS

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Spaghetti « alle vongole veraci » (clams)</i>	37 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Potatoes and chestnuts gnocchi pasta, pumpkin creamed and fresh almonds</i>	22 €

## FISH

<i>Fried calamari, tartare sauce</i>	32 €
<i>Roasted heart of salmon, aromatic broth of autumn vegetables</i>	32 €
<i>Roasted shrimps, crispy polenta, sautéed cherry tomatoes, capers, olives, anchovies</i>	42 €
<i>Rolled sole, shrimps and mushrooms salpicon, creamy potatoes</i>	39 €
<i>Grilled seabass with fennel seeds</i>	40 €
<i>Sole fish cooked meunière (slightly fried) or grilled</i>	68 €

*Great shoal of wild fish (displayed prices)*

## MEATS

<i>Milanese veal steak, arugula with balsamic, French fries</i>	45 €
<i>Roasted baby chicken, "pommes pailles," "sauce diable"</i>	28 €
<i>Veal loin with girolle mushrooms, cepe mushrooms and potatoes</i>	38 €
<i>Grilled beef fillet, seasonal vegetables and spiral potatoes</i>	44 €

## DESSERTS

<i>Appel pie, ice cream</i>	16 €
<i>Chocolate and banana millefeuille</i>	18 €
<i>Lemon puff pastry, meringue sherbet</i>	16 €
<i>Sliced seasonal fruits</i>	36 €
<i>Homemade ice cream and sherbet</i>	15 €
<i>Birthday cake - per portion (by order 24h in advance)</i>	15 €
<i>to choose: Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart</i>	

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



## ANTIPASTI

<i>Insalata Nizzarda</i>	28 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	29 €
<i>Insalata Greca, pomodori, olive, feta, cipolla rossa</i>	26 €
<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	21 €
<i>“Palette” di verdure crude e salse tradizionali</i>	27 €
<i>Pomodoro e Mozzarella “Di bufala” con basilico della Riviera</i>	24 €
<i>Code di gamberi, insalata, pompelmo e avocado</i>	30 €
<i>Crema di funghi selvatici, vovo in camicia</i>	27 €

## CRUDI E AFFUMICATI

<i>Tartare di manzo, e accompagnamento tradizionale</i>	26 €
<i>Tartare di salmone, condimenti e erbe dell’orto</i>	38 €
<i>Salmone affumicato della casa, cetrioli e pickels di cipolle rosse</i>	34 €

## PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Spaghetti « alle vongole »</i>	37 €
<i>Tagliatelle « alla bolognese »</i>	29 €
<i>Gnocchi di patate e castagne, crema di zucca e mandorle</i>	22 €

## PESCE

<i>Frittura di calamari, salsa tartara</i>	32 €
<i>Cuore di salmone arrosto, verdure d’autunno</i>	32 €
<i>Gamberi “snackés”, polenta croccante, pomodorini saltati, capperi, olive e alici</i>	42 €
<i>Branzino grigliato al seme di aneto</i>	40 €
<i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia</i>	68 €
<i>“Roule” di sogliola, salpicon di gamberi con funghi e patate</i>	39 €

*Banco di pesci selvaggi (prezzo affisso)*

## CARNE

<i>Costata di vitello alla milanese, rucola al vecchio balsamico, patatine fritte</i>	45 €
<i>Galletto allo spiedo, nido de patatine, salsa diavola</i>	28 €
<i>Mignon di vitello ai funghi, patate e porcini</i>	38 €
<i>Filetto di manzo grigliato, mazzetto di verdure di stagione e spirale di patate</i>	44 €

## DOLCI

<i>Torta di mele, gelato alla crema</i>	16 €
<i>Mille foglie e al cioccolato e bana caramellizzata</i>	18 €
<i>Sfoglia al limone, sorbetto e meringhe</i>	16 €
<i>Piatto di frutta di stagione</i>	36 €
<i>“Gelati e sorbetti artigianali”</i>	15 €
<i>Torta di compleanno – la 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*



LE DECK

MONTE-CARLO

AUTOMNE 2018

*Carte des vins*



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

<i>Pouilly Fumé – "Petit Fumé" M. Redde – Blanc</i>	11 €
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulén » AB – Rosé</i>	11 €
<i>Côtes de Provence – Château Barbanau – « L'instant » AB – Rouge</i>	11 €

### CHAMPAGNE / LA CHAMPAGNE

<i>Coupe de champagne Brut blanc SA</i>	20 €
<i>Coupe de champagne Brut rosé SA</i>	25 €

### LE VIN EN PETITS FORMATS

#### WINES IN SMALL FORMATS / VINO IN BOTTIGLIE PICCOLE

½ bouteille  
Half-bottle  
½ bottiglia

#### Rosés / Rosé / Rose

<i>Côtes de Provence – Château La Tour L'Evêque – « Pétale de Rose » AB 50cl</i>	38 €
<i>Côtes de Provence – Château Les Valentines – AB – 50cl</i>	38 €
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Tiboulén » – AB – 50cl</i>	40 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle – 37,5 cl</i>	52 €

#### Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Blanc de Blancs » – AB – 50 cl</i>	39 €
<i>Côtes de Provence – Domaine Ott – Clos Mireille "Blanc de Blancs" – 37,5cl</i>	45 €
<i>Sancerre – Domaine Henri Bourgeois – « Grande réserve » – 2017 – 37,5 cl</i>	35 €
<i>Chablis – 1er cru Les Fourchaumes – Domaine Laroche – 2014 – 37,5 cl</i>	48 €

#### Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Réserve » – 2016 – 50 cl</i>	38 €
<i>Beaune Clos de l'Ecu – Domaine Faiveley – 2014 – 37,5 cl</i>	68 €

### LA PROVENCE

#### LA PROVENCE / LA PROVENZA

Bouteille  
Bottle  
Bottiglia

#### Rosés / Rosés / Rose

<i>Côtes de Provence – Domaine des Aspras – « Les Trois Frères » – 2017– AB</i>	52 €	
<i>Côtes de Provence – Château La Tour l'Evêque – « Pétale de Rose » – 2017 – AB</i>	55 €	120 €
<i>IGP Var – Domaine Fondugues Pradugues – « Eau de rosé » – 2017– AB</i>	90 €	
<i>Côtes de Provence – Domaine Saint André de Figuières – "Confidentielle"– AB</i>	78 €	162 €
<i>Bandol – Château de Pibarnon – 2017</i>	80 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Château de Léoube – « Le Secret de Léoube » – AB</i>	85 €	155 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Château de Selle – 2017</i>	90 €	180 €
<i>Côtes de Provence – Château Minuty – « Rosé et Or » – 2017</i>	80 €	165 €

#### Blancs / White / Bianchi

<i>Côtes de Provence – Mas de Cadenet – 2017 – AB</i>	42 €	
<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – Blanc de Blancs – 2017 – AB</i>	58 €	
<i>Côtes de Provence – Château Minuty – « Blanc &amp; Or » – 2017</i>	80 €	165 €
<i>Côtes de Provence – Domaines Ott – Clos Mireille – « Blanc de Blancs » – 2016</i>	78 €	155 €
<i>Côtes de Provence – Domaine Gavaisson – « Inspiration » – 2015 – AB</i>	68 €	

#### Rouges / Red / Rosso

<i>Côtes de Provence – Domaine des Planes – « Réserve » – 2015 – AB</i>	55 €
<i>Bandol – Lafran Veyrolles – 2013</i>	74 €

## LA BOURGOGNE BURGUNDY / LA BORGOGNA

### Blancs / White / Bianchi

<i>Montagny – "Les Framboisières" – Domaine Faiveley – 2012</i>	75 €
<i>Pouilly Fuissé – "Tête de cru"– Château de Fuissé – 2015</i>	82 €
<i>Meursaut – "Sous la Velle" – Domaine Michelot – 2014</i>	140 €
<i>Puligny-Montrachet – "Clos des pucelles" – Chartron – 2013</i>	240 €

### Rouges / Red / Rosso

<i>Santenay – « Clos des cornières » – Domaine Chapelle et Fils – 2013 – AB</i>	80 €
<i>Morgon – Domaine Marcel Lapierre – 2016 – AB</i>	85 €
<i>Volnay – Domaine Champy – 2014 – AB</i>	130 €
<i>Côtes de Franc - Château Le Puy – « Emilien » – 2011</i>	160 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON LANGUEDOC-ROUSSILLON / LINGUADUCA-ROSSIGLIONE

### Blancs / White / Bianchi

<i>I.G.P Pays d'Oc – Domaine Alain Chabanon – « Trélans » – 2012 – AB</i>	110 €
---	-------

### Rouges / Red / Rosso

<i>Saint Chinian – Borie La Vitarelle – « Les Crès » – 2011 – AB</i>	85 €
--	------

## LA VALLEE DE LA LOIRE LOIRE VALLEY / LA VALLE DELLA LOIRA

Bouteille  
Bottle  
Bottiglia

Magnum

### Blancs / White / Bianchi

<i>Sancerre – Domaine Henri Bourgeois – « Grande Réserve » – 2017</i>	62 €
<i>Muscadet Sèvre et Maine – Domaine Landron – "Les Fiefs du Breil" – 2014</i>	70 €
<i>Pouilly Fumé – "Majorum" – M. Redde – 2013</i>	182 €
<i>Pouilly Fumé – Baron de "L"– Château Ladoucette – 2015</i>	210 €

### Rouges / Red / Rosso

<i>Bourgueil – Domaine C&amp;P Breton – "Les Perrières" – 2011 – AB</i>	100 €
---	-------

*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.*

## LE BORDELAIS BORDEAUX

### Rouges / Red / Rosso

<i>Graves – Château Lusseau « Bérengère » – 2016 – AB</i>	50 €
<i>Margaux – Château Siran – 2001</i>	95 €
<i>Saint Julien – Croix de Beaucaillou – 2004</i>	105 €

## ALSACE

### ALSACE / ALSAZIA

Bouteille  
Bottle  
Bottiglia

### Blancs / White / Bianchi

<i>Gewürztraminer Andlau – Domaine Gresser – 2016 – AB</i>	60 €
<i>Riesling grand cru Kastelberg – Domaine Gresser – 2011 – AB</i>	120 €

## LA CHAMPAGNE

### Champagne brut S.A

<i>Pol Roger - SA</i>	110 €
<i>Leclerc Briant – « Chèvres Piéreuseuses » – 1er Cru</i>	140 €
<i>Francoise Bedel – « Entre Ciel et Terre » – AB</i>	145 €
<i>Ruinart – Blanc de blancs</i>	182 €
<i>Billecart – Salmon Brut – rosé</i>	160 €

### Champagne millésimé

<i>Roederer Brut – 2008</i>	155 €
<i>Dom Perignon – Vintage 2006</i>	480 €
<i>Roederer Cristal – 2009</i>	480 €
<i>Taittinger – Comtes de Champagne Rosé – 2006</i>	425 €

*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>Heineken long neck (33cl)</i>	9.5 €
<i>Monaco (33cl)</i>	9.5 €
<i>Budweiser long neck (33cl)</i>	9.5 €
<i>Heineken sans alcool</i>	9.5 €
<i>Corona</i>	9.5 €

## LES EAUX MINERALES NATURELLES

### FLAT MINERAL WATER / ACQUA MINERALE NATURALE

<i>Evian - Source Cachat - Les Bains - Haute Savoie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Vittel - Grande source - Vosges (100cl)</i>	9.5 €
<i>Acqua Panna - Florence - Italie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Evian (50 cl)</i>	6.5 €
<i>Vittel (50cl)</i>	6.5 €

## LES EAUX MINERALES GAZEUSES

### SPARKLING MINERAL WATER / ACQUA MINERALE FRIZZANTE

<i>Badoit - Source Saint Galmier - Loire (100cl)</i>	9.5 €
<i>Eau de Perrier - Vergèze – Gard (100cl)</i>	9.5 €
<i>San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie (100cl)</i>	9.5 €
<i>Orezza - Corse (100cl)</i>	9.5 €
<i>Badoit (50cl)</i>	6,5 €
<i>Eau de Perrier (50cl)</i>	6,5 €

## SODAS

### SODAS / BIBITE

<i>Bitter San Pellegrino (13cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Light (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Ginger Ale (25cl), Orangina (25cl), Schweppes Lemon (33cl), Sprite (33cl) Fuzetea pêche (25cl)</i>	7.5 €
<i>Red Bull (25cl)</i>	12 €

## JUS

### JUICE / SUCCO

<i>Jus ananas, Tomate, ACE, Fruits &amp; Fraise (25cl)</i>	7,5 €
<i>Nectar Abricot, Nectar Pêche (25cl)</i>	7,5 €