



MANDARINE TABLE CONTEMPORAINE MONTE CARLO

Restaurant - Salon de Thé - Terrasse
Lounge - Cave à vins



ENTRÉES

- . FOIE GRAS DE CANARD aux poires et crumble de pain d'épices 26 €
- . COCKTAIL DE CRABES à la marjolaine, vinaigrette pomelos et citron du pays 27 €
- . QUEUES DE LANGOUSTINES RÔTIES, focaccia d'artichauts et olives, émulsion à l'huile de noix et balsamique 28 €
- . VELOUTE DE CHOUX FLEUR au jaune d'oeuf, morilles au Noilly Prat et lamelles de truffe 26 €

POISSONS

- . LOTTE RÔTIE au cumin, betterave au Xérès, sifflets de poireaux et carottes caramélisées 39 €
- . SAINT-JACQUES POÊLÉES aux marrons truffés, pommes de terre et oignons frits, jus de volaille au Porto, anis-cardamome 38 €
- . OMBRINE cuite à la plancha, légumes de la Riviera, condiments de tomates 36 €

VIANDES

- . RAVIOLES DE BOEUF ET FOIE GRAS, mousseline de pommes de terre au curcuma, jus au vin rouge 36 €
- . SELLE D'AGNEAU du Quercy au piment, mousse de courge et artichauts poivrade 39 €
- . LONGE DE VEAU FERMIERE aux noisettes torrifiées, confit de choux aux oignons blancs et lard fumé 38 €

VÉGÉTARIEN

- . RISOTTO crémeux au mascarpone et courge 22 €
- . COCOTTE DE LEGUMES d'hiver à la truffe 25 €

FROMAGES AFFINÉS

- . Brebis - Vache - Chèvre 15 €

DESSERTS

- . NOIX DE COCO en cube de chocolat au lait, croustillant de riz soufflé, glace panna cotta 15 €
- . TARTE AU MUESLI, poire et noisettes, caviar de cranberries, glace praliné
- . FRUITS DE LA PASSION, fraîcheur d'agrumes et de fruits exotiques, sorbet oranges sanguines
- . GRATIN DE POMMES, confit de fruits du mendiant, sorbet griottines



MANDARINE PRESSÉE

12 h à 14h

Servi le midi, du lundi au vendredi
Non valable les jours fériés.
Served at lunch time Monday-Friday
Not valid on public holidays

entrée-plat ou plat-dessert
starter-main course
or main course & dessert

- 37 € -

MENU COMPLET - FULL MENU
avec café offert
with complimentary coffee

- 49 € -

PLAT UNIQUE - MAIN COURSE
- 26 € -

MANDARINE SNACKÉE

14h à 19h30

- Salade caprese 15 €
- Penne all'arrabiata 18 €
- Saumon fumé 25 €
- Hamburger Maison 28 €
- Club sandwich 29 €

Children Welcome
22 €

STARTERS

- . DUCK FOIE GRAS with pears and gingerbread crumble 26 €
- . COCKTAIL OF CRABS with marjoram, pomelos dressing and country lemons 27 €
- . ROASTED PRAWN TAILS, artichokes and olives focaccia, emulsion in walnut oil and balsamic 28 €
- . CREAM OF CAULIFLOWER SOUP with egg yolk, morels in Noilly Prat and strips of truffle 26 €

FISH

- . ROASTED MONKFISH with cumin, beetroot with sherry, leeks "sifflets" and caramelized carrots 39 €
- . PAN-FRIED SAINT-JACQUES with truffled chestnuts, potatoes and fried onions, poultry juice with Porto, anise-cardamom 38 €
- . UMBRA cooked "à la plancha", vegetables from the Riviera, tomato condiments 36 €

MEATS

- . RAVIOLI WITH BEEF AND FOIE GRAS, muslin of potatoes with turmeric, red wine juice 36 €
- . LEG OF LAMB from Quercy with pepper, marrow mousse and artichokes poivrade 39 €
- . FARM RAISED VEAL LOIN in roasted hazelnuts, crystallized cabbage with white onions and smoked bacon 38 €

VEGETARIAN

- . CREAMY RISOTTO with mascarpone and marrow 22 €
- . WINTER VEGETABLES POT with truffle 25 €

FINE CHEESE SELECTION

- . Goat- Sheep- Cow 15 €

SWEETS

- . COCONUT in a milk chocolate cube, crunchy of pouffed rice, panna cotta ice cream 15 €
- . MUESLI TART, pear and hazelnuts, cranberries caviar, "praline" ice cream
- . PASSION FRUIT, citrus and exotic fruits flavor, red oranges sherbet
- . APPLES GRATIN, candied fruits, griottines cherries sherbet

HORAIRES SERVING HOURS

- BREAKFAST : 7:00 - 10:30
- LUNCH : 12:00 - 14:00
- SNACK : 14:00 - 19:30
- TEA TIME : 16:00 - 17:30
- DINNER : 19:30 - 22:30
- BAR : 10:00 - 24:00

TAXES & SERVICE COMPRIS
INCLUSIVE OF TAXES & SERVICE



POWER BREAKFAST
29 €



WINE TASTING SESSIONS
FROM 37 € TO 52 €
PER PERSON



SPECIAL 8 €
VIN AU VERRE
WINE BY THE GLASS