



NEPTUNE

M O N A C O B E A C H



- SPRITZ 14 -

CLASSIC

Aperol, prosecco, soda

BASIL INSTINCT

Saint Germain liqueur de fleur de sureau, cordial de basilic, prosecco, soda | Saint Germain Elderflower liquor, basil cordial, prosecco, soda

DOLCE VITA

Limoncello, thym frais, citron vert, prosecco, soda | Limoncello, fresh thyme, lime, prosecco, soda

SOLEIL D'ORIENT

Martini blanc infusé cannelle, passion, prosecco, soda | Cinnamon infused Martini Bianco, passion fruit, prosecco, soda

- MOJITO 15 -

CLASSIC

Bacardi, menthe, lime, sucre de canne, soda | Bacardi, mint, lime, cane sugar, soda

STRAWBERRY FIELD

Bacardi infusé hibiscus, fraise, basilic, menthe, lime, ginger ale | Hibiscus flower infused Bacardi, basil, strawberry, mint, lime, ginger ale

APPLE GINGER

Bacardi infusé au gingembre, manzana, menthe, lime, sucre de canne, ginger beer | Ginger infused bacardi, manzana, mint, lime, cane sugar, ginger beer

PRINCE OF MOJITO

Bacardi Cuatro, St Germain, menthe, lime, Champagne | Bacardi Cuatro, Elderflower Saint Germain, mint, lime, Champagne

ROSEMARY MANGO

Bacardi infusé Vanille, romarin, mangue, menthe, lime, soda | Vanilla infused Bacardi, rosemary, mango, mint, lime, soda

- SIGNATURE 15 -

CHERRY TEMPTATION

Vodka Grey Goose, liqueur de cerise rouge, cranberry, sirop de grenade, citron vert | Grey Goose Vodka, cherry liquor, cranberry, pomegranate simple syrup, lime

HOT PALOMA

Tequila Patrón Silver infusée jalapeños, liqueur de mandarine, jus de pamplemousse, citron vert, sel fumé | Jalapeños infused Patrón Silver Tequila, tangerine liquor, grapefruit juice, lime, smoked salt

EFFET PAPILLON

Gin Bombay Sapphire infusé thé butterfly pea tea, fruit de la passion, orange, ginger beer | Butterfly Pea Tea infused Bombay Sapphire Gin, passion fruit orange, ginger beer

BITTER SWEET SYMPHO...

Rhum Bacardi Cuatro infusé noix de coco toastée, Campari, ananas, framboise | Toasted coconut infused Bacardi Cuatro rum, Campari, Pineapple, raspberry

- CLASSIC COCKTAIL 15 -

EXPRESSO MARTINI, MARGARITA, MULES, DAIQUIRI

*Demander à notre équipe vos cocktails classiques préférés
Ask our bartenders for your favourite cocktails*



- VIN AU VERRE -

ROSÉ

Côtes de Provence - Mademoiselle De Provence	9
Côtes de Provence - Château Minuty « Rose & Or »	14

BLANC

Côtes de Provence - Mademoiselle De Provence	9
IGP Pays d'Oc - Rendez-vous « Sauvignon Blanc »	9
IGP Pays d'Oc - Rendez-vous « Chardonnay »	10

ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo - Tenuta Farina	9
Bordeaux Supérieur - Château Recougne	11

EFFERVESCENT / SPARKLING

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Il Roggio	11
Champagne - Moët & Chandon « Imperial »	18

- MOCKTAIL 9 -

MATCHA ICED LATTE

*Lait d'avoine, poudre de thé matcha, sirop de vanille |
Oat milk, matcha tea powder, vanilla syrup*

NOTHING ON THE BEACH

Cranberry, orange, sirop de pêche | Cranberry, orange, peach syrup

IMMUNE SHOT

*Jus de carotte, orange, citron, gingembre, miel, curcuma |
Carrot juice, orange, lemon, ginger, honey, turmeric*

NO PAIN NO GAIN

*Lait d'amande, banane, protéine vanille |
Almond milk, banana, vanilla protein*

HOMEMADE LEMONADE

*Citron vert, citron jaune, menthe, club soda |
Lime, lemon, mint, club soda*

HOMEMADE ICE TEA

*Thé noir Earl Grey, sirop de pêche, jus de citron |
Earl Grey black tea, peach syrup, lemon juice*

- TAPAS, MEZZE & ANTIPASTI 5 pièces -

ARANCINI SICILIENS	13
<i>Bœuf & petits pois Deep fried sicilian rice balls, ground beef & peas</i>	
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE	13
<i>Deep fried cheesy bechamel and Iberian ham croquettes</i>	
FRITES DE PANISSE À LA TRUFFE NOIRE	14
<i>Chickpeas fries, black truffle shaves</i>	
TENDERS DE POULET CROUSTILLANT	14
<i>Crispy chicken tenders, barbecue sauce</i>	
GAMBAS TEMPURA	14
<i>Prawns tempura, homemade tartare sauce</i>	
PATA NEGRA IBERICO	45
<i>50gr de jambon pata negra, focaccia, tartare de tomate à l'espagnol 50gr Iberian pata negra ham, focaccia and spanish tomato tartare</i>	
CRUDITÉS MEZZE	25
<i>Panier de crudités, caviar d'aubergine, houmous au sésame, aioli, poivrons confits Crudités basket, eggplant caviar, sesame hummus, aioli, candied peppers</i>	

- PINSA -

PINSA BURRATINA	23
<i>Sauce tomate, burrata, basilic, tomates confites Tomato sauce, burrata, basil, sundried tomatoes</i>	
PINSA GOURMET	26
<i>Crème de pistaches, burrata, mortadelle Pistachio cream, burrata, mortadella</i>	
PINSA FORMAGGI & BRESAOLA	27
<i>Mozzarella, brie, bresaola de bœuf, cerneaux de noix Mozzarella, brie cheese, beef bresaola, walnuts</i>	
PINSA TARTUFO	33
<i>Crème de champignons, roquette, truffes noires, burrata Mushroom cream, arugula lettuce, black truffle, burrata</i>	



- SALADS & STARTERS -

VELOUTÉ DE BUTTERNUT 16
Butternut rôtie, crème, croûtons de pain dorés | Roasted butternut squash soup, cream, bread croutons

QUINOA 22
Quinoa, concombres, pois chiches, carottes, olives, menthe, salmorejo de betterave, feta | Quinoa, cucumber, chick peas, carrots, olives, mint, beetroot salmorejo, feta

CHAVIGNOL 26
Salade frisée, bacon, aumônière de chèvre chaud, bresaola, carottes râpées, pignons de pin et noix, vinaigrette au miel et thym, | Curly endive salad, bacon, oven baked goat cheese, beef bresaola, carrots, pine nuts and walnuts, honey and thyme dressing

SIGNATURE POULET 26
Salade de poulet grillé, avocat, haricots verts, pois gourmands, graines de sésame, choux kale, oignons frits, sauce sésame tahini | Grilled chicken salad, avocado, green beans, snow peas, sesame seeds, kale, crispy onions and tahini dressing

BURRATA CAPRESE 24
Burrata 125gr, tomates anciennes, basilic | Creamy 125gr Burrata, heirloom tomatoes, basil

CARPACCIO DE BŒUF 23
Pointe de ricotta fouettée à l'huile d'olive, copeaux de parmesan | Beef carpaccio, whipped ricotta and olive oil, parmesan shaves

VITELLO TONATO 23
Noix de veau rôtie, sauce crémeuse au thon et câpres | Roasted veal, capers and capers and tuna creamy sauce

- ESSENTIALS -

DOUBLE SMASH BURGER 30
200gr de viande de bœuf hachée, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce secrète | 200g minced beef, cheddar cheese, salad, tomatoes, onions, secret sauce

LOBSTER ROLL 45
Salade de homard, coleslaw, mayonnaise, dans un bun brioché | Lobster salad, coleslaw, mayonnaise, in a toasted brioche bun,

FRITTO MISTO 29
Calamars, petits poissons, crevettes, sauce tartare maison | Deep fried calamari, shrimps and tiny fishes, homemade tartar sauce

AVOCADO TOAST 24 - *Supplément saumon fumé | Add smoked salmon + 6€*
Pain de campagne aux noix toasté, avocat, oeuf mollet | Toasted walnuts bread, avocado, soft boiled egg

PULLED PORK ROLL 29
Effiloché de porc, cuit basse température, coleslaw et sauce barbecue sur un bun brioché toasté | Slowly roasted pulled pork, coleslaw, barbecue sauce on a brioche bun



- PASTA -

PLIN AL TARTUFO 30

*Raviolini aux fromages, crème de parmesan et truffe noire |
Mini cheese ravioli, parmesan cream and black truffle*

TAGLIATELLE AL SALMONE 28

Tagliatelle verte aux épinards, crème, saumon | Fresh spinach tagliatelle, cream, salmon

SPAGHETTI VONGOLE 33

Palourdes, ail, persil, vin blanc | Clams, garlic, parsley and white wine

SPAGHETTI CARBONARA 24

Jaune d'œufs, pecorino, guanciale, poivre | Egg yolk, pecorino, guanciale, pepper

FREGULA SARDA 36

*Billes de pâte cuite comme un risotto, safran et fruits de mer |
Small pasta pearls, cooked like a risotto, saffron and seafood*

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 23

*Pâtes gratinées au four, épinards, ricotta, parmesan |
Ovenbaked pasta, spinach, ricotta, parmesan*

GNOCCHETTI SORRENTINA 24

Sauce tomate, burrata, basilic | Tomato sauce, burrata cheese, basil

- CÔTÉ TERRE -

SUPRÊME DE VOLAILLE 29

*Sauce périgourdine au foie gras truffée, millefeuille de pomme de terre, carottes glacées |
Truffled duck liver brown sauce, potato mille-feuille, glazed carrots*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 34

*Fines escalopes de veau, sauge, jambon de Parme, jus de viande, purée de pomme de
terre | Veal scaloppine, sage, San Daniele ham, gravy sauce, mashed potato*

PIÈCE DE BŒUF EN TAGLIATA 39

*Juste grillée, sauce « relais de l'entrecôte » ou jus de viande, frites |
Beef sirloin grilled, « relais de l'entrecôte » or gravy sauce, French fries*

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 1,2KG 105

*Grillée, servie sur pierre chaude, sauce béarnaise, garnitures au choix |
Grilled, served on a hot stone, béarnaise sauce, side dish of your choice*

- CÔTÉ MER -

SAINT-JACQUES	32
<i>Snackées, crème de panais, lard de colonnata, noisettes </i> <i>Pan seared scallops, parsnip cream, colonnata bacon, halzenuts</i>	
FILET DE LOUP	30
<i>Cuit sur la peau, riz noir vénéré, beurre blanc </i> <i>Pan seared seabass fillet crips skin-side down, black venere rice, French butter sauce</i>	
THON MI-CUIT	33
<i>Croûte de sésame noir, caponata d'aubergines aux épices du soleil </i> <i>Half seared tuna tataki in black sesame crust, tomato & eggplant spiced caponata</i>	
SOLE MEUNIÈRE 650gr (20min)	67
<i>La sole entière, beurre meunière, garnitures au choix </i> <i>Dover sole, the whole fish, meunière sauce, side dish of your choice</i>	
GAMBAS FLAMBEES	42
<i>Sauce chermoulah, garnitures au choix </i> <i>Flambéd prawns, chermoulah sauce, side dish of your choice</i>	
LOUP ENTIER 1,2 KG (30min)	105
<i>En croûte de sel ou grillé, garniture au choix </i> <i>Seabass, in a salt crust or grilled, side dish of your choice</i>	
CARPACCIO DE GAMBAS	35
<i>En carpaccio, condiment yuzu Prawns, carpaccio style, yuzu gelée</i>	
TIRADITO DE LOUP	28
<i>En ceviche, citron vert, coriandre, kaki, kadhaïf croustillant </i> <i>Seabass, ceviche style, lime, cilantro, kaki, crispy kadhaïf</i>	
TARTARE DE THON	29
<i>En crudo, mousse avocat, passion Tuna tartar, crudo, avocado mousse, passionfruit</i>	
HUITRES FINE DE CLAIRES N°2 OYSTERS FINE DE CLAIRE N°2	
La demi-douzaine 1/2 dozen	28
La douzaine dozen	56

- GARNITURES 7 -

PURÉE DE POMME DE TERRE, FRITES DE PATATE DOUCE, FRITES CLASSIQUES, LÉGUMES VERTS, RIZ VÉNERÉ NOIR	MASHED POTATOES, SWEET POTATO FRIES, CLASSIC FRIES, MIXED GREEN VEGETABLES, BLACK VENERE RICE
--	---



- MENU ENFANT | KIDS MENU 15 -

(jusqu'à 12 ans | up to 12 years old)

PLATS AU CHOIX

PINSA MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, basilic | Tomato sauce, mozzarella, basilic

Ou | Or

TENDERS DE POULET ET FRITES

Crispy chicken tenders, French fries

Ou | Or

TAGLIOLINI

Beurre ou tomate | Butter or tomato sauce

DESSERT

BROWNIE

Chocolat and walnuts

- DESSERTS -

Tous nos desserts sont faits maison par notre Chef Pâtissier Bruno Miramont
All our dessert are home made by our Pastry Chef Bruno Miramont

FONDANT AU CHOCOLAT	15
<i>Moelleux au chocolat noir, crème anglaise</i> <i>Dark chocolate lava cake, custard cream</i>	
TIRAMISU PISTACHE	14
<i>Pistachio tiramisu</i>	
TARTE AUX CITRONS MERINGUÉE	13
<i>Meringue lemon tart</i>	
TARTE FINE AUX POMMES	12
<i>Thin apple tart</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	15
<i>Fresh fruit platter</i>	
CAFÉ GOURMAND	14
<i>Sélection de quatre mini desserts du jour</i> <i>Selection of four mini desserts of the day</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE	15
<i>Brie, crottin de chavignol, tomme de brebis, pecorino, confiture</i> <i>Mix cheese plate with jam</i>	
CRÈME BRULÉE	12
<i>Parfumée à la vanille et au thym</i> <i>Vanilla and thyme flavor</i>	

- CARTE DES VINS -

ROSÉ	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Côtes de Provence - Mademoiselle De Provence	45			
Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie »	65			
Provence - Château Astros « Moon »	50	100	200	400
Côtes de Provence - Château Minuty « Rose et Or »	70	140	280	560
Côtes de Provence - Château Minuty « 281 »	110	220	440	
Côtes de Provence - Domaine Ott « Château de Selles »	85			
EFFERVESCENTS / SPARKLING	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Il Roggio	49			
Franciacorte D.O.G.C. - Ca' del Bosco « Cuvée Prestige »	80	150		
CHAMPAGNE	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Moët & Chandon « Impérial »	120	240	480	
Moët & Chandon « Rosé Impérial »	150			
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	190	380		
Ruinart « R de Ruinart »	160			
Ruinart Rosé	210	420		
Ruinart Blanc de Blancs	220	440		
Dom Pérignon Vintage, 2013	495	990		
Dom Pérignon Rosé Vintage, 2009	960	2200		
Louis Roederer « Cristal », 2016	600			

- CARTE DES VINS -

BLANC	Bouteille	Magnum	Jéroboam
FRANCE			
Côtes de Provence - Mademoiselle De Provence	45		
Bourgogne Chardonnay - Domaine Gautheron « Frissons »	55		
Chablis - Domaine Gautheron	65	130	
Sancerre - Pascal Jolivet	70		
Chablis 1er Cru « Fourchaume » - Le Domaine d’Henry, 2022	105	210	400
Pouilly Fumé - Ladoucette « Baron de L », 2019	190		
Puligny Montrachet - Domaine Louis Jadot, 2019	230		

ITALIE			
Vermentino si Sardegna - Argiolas « Costamolino »	45		
Friuli - Jermann « Pino Grigio »	70		
Gavi di Gavi - La Scolca « Etichetta Nera »	105		

ROUGE	Bouteille	Magnum	Jéroboam
FRANCE			
Bordeaux Supérieur - Château Recougne	55	110	
Pessac Leognan - Château Olivier « Le Dauphin d’Olivier », 2019	70		
Saint Emilion Grand Cru - Château d’Arcole, 2019	80		
Margaux - Château Giscours « La Sirène de Giscours », 2011	145		
Pessac Leognan - La Mission Haut-Brion « La Chapelle », 2019	295		
Pauillac - Château Lynch Bages, 2011	440		
Saint Julien - Château Beychevelle, 2009	560		
Bourgogne Pinot Noir - Vincent Bachelet	40		
Gevrey Chambertin - Domaine Marchand Grillot « Les Benoités », 2023	130		
Chassagne-Montrachet - Vincent Bachelet, 2023	135		
Sancerre - Comte Lafond	70		

ITALIE			
Montepulciano d’Abruzzo - Tenuta Farina	42		
Chianti Classico - Il Poggolino « La Riserva »	48		
Barbaresco - Rapalino, 2017	75		
Barolo - Carlo Revello & Figli, 2018,	115		
IGT Toscana - Tenuta San Guido « Le Difese », 2019	90		
IGT Toscana - Marchesi Antinori « Tignanello », 2019	420		
Bolgheri - Tenuta San Guido « Sassicaia », 2017	695		



Dom Pérignon • MILLESIME
Altum Villare

Champagne
Dom Pérignon
Vintage 2013



Brut

750ml

12.5% VOL.

- BOTTLE & SPIRITS SERVICE -

Add + 4€ for your mixers

GIN	4cl	BOUTEILLE	MAGNUM
BOMBAY SAPPHIRE	10	200	
HENDRICK'S	12	250	
GIN MARE	14	280	
MONKEY 47	16	300	
RHUM			
BACARDI CARTA ORO	10	200	
DIPLOMATICO	14	280	
SANTA TERESA 1796	16	350	
TEQUILA			
PATRÓN SILVER	12	250	
PATRÓN XO CAFÉ	12	250	
PATRÓN REPOSADO	14	280	
CLASS AZUL PLATA	20	360	
CLASS AZUL REPOSADO	45	650	
DON JULIO 1942	48	700	
VODKA			
GREY GOOSE	12	220	450
BELUGA NOBLE	16	300	
WHISKY			
BLACK LABEL	10	160	
JAMESON	10	160	
JACK DANIELS	10	200	
WOODFORD RESERVE	14	220	
CHIVAS XV	14	250	
OBAN 14 ANS	24	400	
LAGAVULIN 16 ANS	28	500	
DIGESTIF			
AMARETTO DISARONNO	8		
LIMONCELLO	8		
GET 27	8		
BAILEYS	8		
SAMBUCA	8		
GRAPPA GAIA REY BIANCA	14		
GRAPPA GAIA REY BARRICATA	22		
COGNAC REMY MARTIN VSOP	16		
COGNAC HENNESSY XO	35		

DINNER TIME

À partir de 18h, tous les vendredis et samedis
From 6pm, every Friday and Saturday

- TAPAS, MEZZE & ANTIPASTI 5 pièces -

ARANCINI SICILIENS	13
<i>Bœuf & petits pois Deep fried sicilian rice balls, ground beef & peas</i>	
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE	13
<i>Deep fried cheesy bechamel and Iberian ham croquette</i>	
FRITES DE PANISSE À LA TRUFFE NOIRE	14
<i>Chickpeas fries, black truffle shaves</i>	
TENDERS DE POULET CROUSTILLANT	14
<i>Crispy chicken tenders, barbecue sauce</i>	
GAMBAS TEMPURA	14
<i>Prawns tempura, homemade tartare sauce</i>	
PATA NEGRA IBERICO	45
<i>50gr de jambon pata negra, focaccia, tartare de tomate à l'espagnol 50gr Iberian pata negra ham, focaccia and spanish tomato tartare</i>	
CRUDITÉS MEZZE	25
<i>Panier de crudités, caviar d'aubergine, houmous au sésame, aioli, poivrons confits Crudités basket, eggplant caviar, sesame hummus, aioli, candied peppers</i>	

- ENTRÉES -

VELOUTÉ DE BUTTERNUT	16
<i>Butternut rôtie, crème, croûtons de pain dorés Roasted butternut squash soup, cream , bread croutons</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	23
<i>Pointe de ricotta fouettée à l'huile d'olive, copeaux de parmesan Beef carpaccio, whipped ricotta and olive oil, parmesan shaves</i>	
VITELLO TONATO	23
<i>Noix de veau rôtie, sauce crémeuse au thon et câpres Roasted veal, capers and capers and tuna creamy sauce</i>	
HUÎTRES FINE DE CLAIRES N°2	28 56
<i>La demi-douzaine ou la douzaine ½ dozen or dozen</i>	



- PLATS -

SUPRÊME DE VOLAILLE	29
<i>Sauce périgourdine au foie gras truffée, millefeuille de pomme de terre, carottes glacées / Truffled duck liver brown sauce, potato mille-feuille, glazed carrots</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	34
<i>Fines escalopes de veau, sauge, jambon de Parme, jus de viande, purée de pomme de terre / Veal scaloppine, sage, San Daniele ham, gravy sauce, mashed potato</i>	
FILET DE LOUP	32
<i>Cuit sur la peau, riz noir vénéré, beurre blanc / Pan seared seabass fillet crips skin-side down, black venere rice, French butter sauce</i>	
SAINT-JACQUES	32
<i>Snackées, crème de panais, lard de colonnata, noisettes / Pan seared scallops, parsnip cream, colonnata bacon, halzenuts</i>	
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	23
<i>Pâtes gratinées au four, épinards, ricotta, parmesan / Ovenbaked pasta, spinach, ricotta, parmesan</i>	
PLIN AL TARTUFO	30
<i>Raviolini au fromage crème de parmesan et truffe noire / Mini cheese ravioli, parmesan cream and black truffle</i>	
FREGULA SARDA	40
<i>Billes de pâte cuite comme un risotto, safran et fruits de mer / Small pasta pearls, cooked like a risotto, saffron and seafood</i>	

- WINTER ESSENTIALS -

TARTIFLETTE AU REBLOCHON	23
MONT D’OR RÔTI 400g	25
Servi avec des pommes de terre grenailles et salade verte / Served with new potatoes and green salad	
FONDUE SAVOYARDE	28 - pour minimum 2 personnes / prix par personne
Servi avec du pain, des pommes de terre grenailles et salade verte / Served with bread, new potatoes and green salad	
RACLETTE	28 - pour minimum 2 personnes / prix par personne
Planche de charcuterie (Rosette, Bresaola, jambon blanc, jambon de parme), pomme de terre au four et salade verte / Cold cuts board (Rosette, Bresaola, cooked ham, Parma ham), baked potato and green salad,	

- DESSERTS -

FONDUE AU CHOCOLAT	14 - pour minimum 2 personnes / prix par personne
Brochettes de fruits frais, mini churros, guimauves / Fresh fruit skewers, mini churros, marshmallows	

DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE 31 DÉCEMBRE

- MENU DEGUSTATION 150 -

AMUSE BOUCHE

PLIN À LA TRUFFE BLANCHE, *Raviolini à la crème de parmesan et copeaux de truffe blanche fraîche* | *Mini cheese ravioli, parmesan cream and white truffle*

Ou

ŒUF DE CAVIAR, *Œufs brouillés au caviar Oscietre (5g)* | *Scrambled eggs with Oscietra caviar (5g)*

ENTRÉE AU CHOIX

SAUMON FUMÉ, *Carpaccio de fenouil cru, suprême d'orange, saumon fumé de la baltique* | *Raw fennel carpaccio, orange supreme, Baltic smoked salmon*

Ou

FOIE GRAS MI-CUIT, *Cognac Hennessy, baie rose, chutney de dattes* | *Semi-cooked foie gras, Hennessy Cognac, pink peppercorns, date chutney*

PLAT AU CHOIX

SAINT-JACQUES, *Crème de petit pois, lard croustillant de colonnata* | *Pan seared scallops, parsnip cream, colonnata bacon, hazelnuts*

Ou

FILET DE BŒUF WELLINGTON, *Sauce périgourdine, millefeuille de pomme de terre* | *Wellington beef fillet, Périgourdine sauce, potato mille-feuille*

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, *Coque de meringue croquante, crème montée vanille, fruits rouges* | *Crispy meringue shell, vanilla whipped cream, red berries*

Ou

FONDANT AU CHOCOLAT, *Chocolat noir 75%, crème glacée vanille, cacahuètes caramélisées* | *75% dark chocolate, vanilla ice cream, caramelized peanuts*

BOISSONS

1 Coupe de Champagne | *1 glass of Champagne*
1/2 eaux | *½ waters*

- LE COCKTAIL 70 -

Cocktail Dinatoire, à partir de 20h30, sur le patio extérieur, la terrasse, bar intérieur uniquement

Cocktail reception, starting at 8:30 pm, on the outdoor patio, terrace, indoor bar only

SALÉ

MINI-CROQUE TRUFFÉ, *Comté, chiffonnade de jambon de dinde* | *Comté cheese, shredded turkey ham*

MINI LOBSTER ROLL, *Salade de homard, coleslaw, mayonnaise, bun brioché* | *Lobster salad, coleslaw, mayonnaise, brioche bun*

VERRINE PLIN À LA TRUFFE BLANCHE, *Raviolini à la crème de parmesan et copeaux de truffe blanche fraîche* | *Mini cheese ravioli, parmesan cream and white truffle*

MINI BALLOTINE DE SUPRÊME DE VOLAILLE, *sauce périgourdine truffée* | *Mini ballotine of chicken supreme, truffled Périgord sauce*

SAUMON FUMÉ, *toast de pain noir & crème fines herbes* | *Smoked salmon, dark bread toast and herb cream*

FOIE GRAS, *panettone salé, chutney de dattes* | *Foie gras, savory panettone, date chutney*

ARANCINI AU SAFRAN | *Deep fried sicilian rice balls, saffron*

SUCRÉE

CHOUX PARIS-MILANO, *Choux praliné, crème de pistache* | *Praline cream puffs, pistachio cream*

TIRAMISU CLASSIQUE | *classic tiramisu*

PAVLOVA FRUITS ROUGES, *Coque de meringue croquante, crème montée vanille, fruits rouges* | *Crispy meringue shell, vanilla whipped cream, red berries*

BOISSONS

1 Coupe de Champagne | *1 glass of Champagne*
1/2 eaux | *½ waters*





TEL | +377 93 30 05 51

SITE | neptunemonaco.com

MAIL EVENEMENT | events.neptune@gmail.com

ADRESSE | Complexe balnéaire du Larvotto, 98000 Monaco

INSTAGRAM | [@NEPTUNE.MONACO](https://www.instagram.com/NEPTUNE.MONACO)

