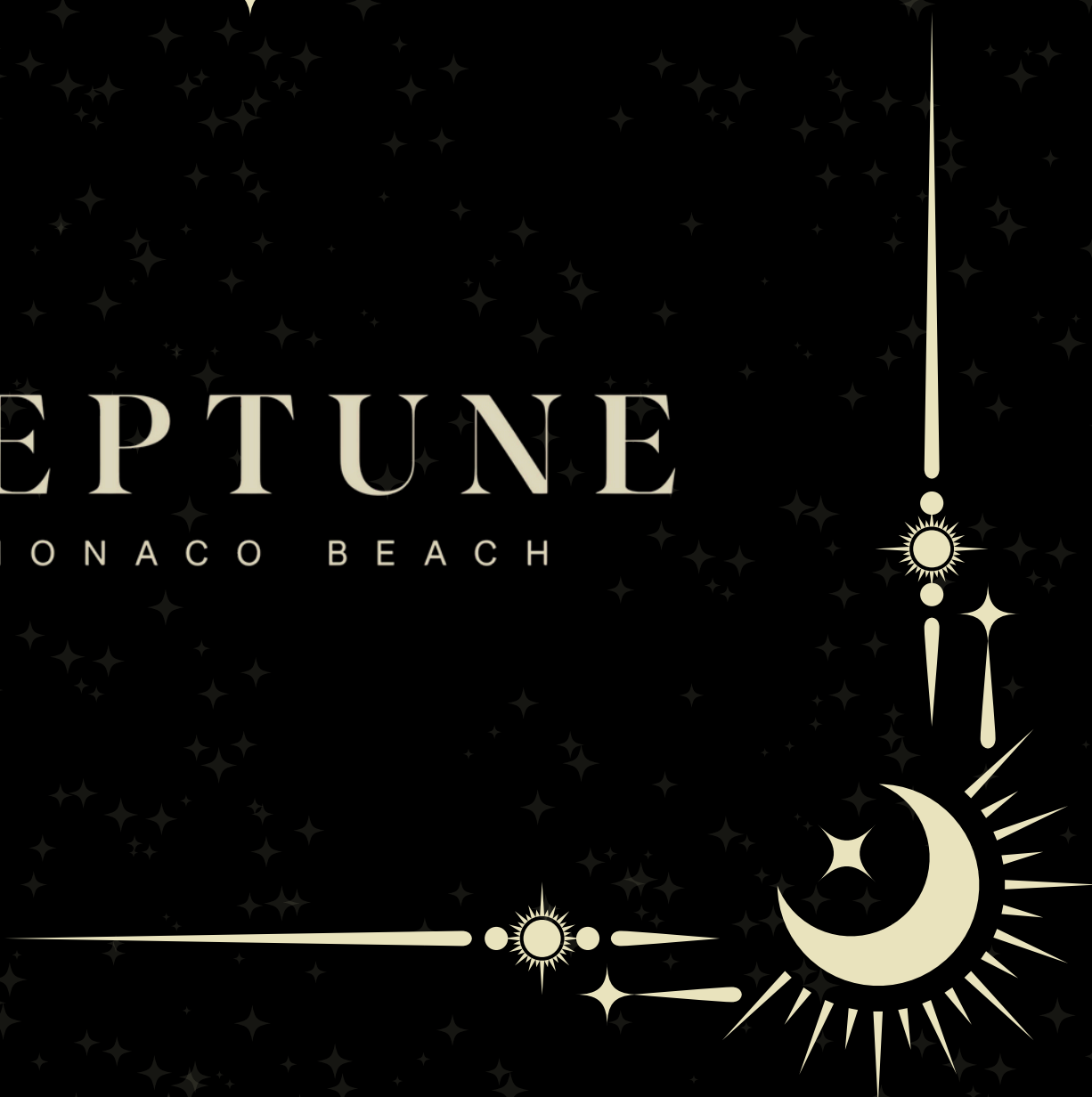




ÉCLIPSE



NEPTUNE
MONACO BEACH



HOUSE EVENT'S

 [eclipse.mc](https://www.instagram.com/eclipse.mc)

 [neptune.monaco](https://www.instagram.com/neptune.monaco)

BAR

COCKTAIL CLASSIQUE

15€

LONG DRINKS

15€

SHOT CLASSIQUE

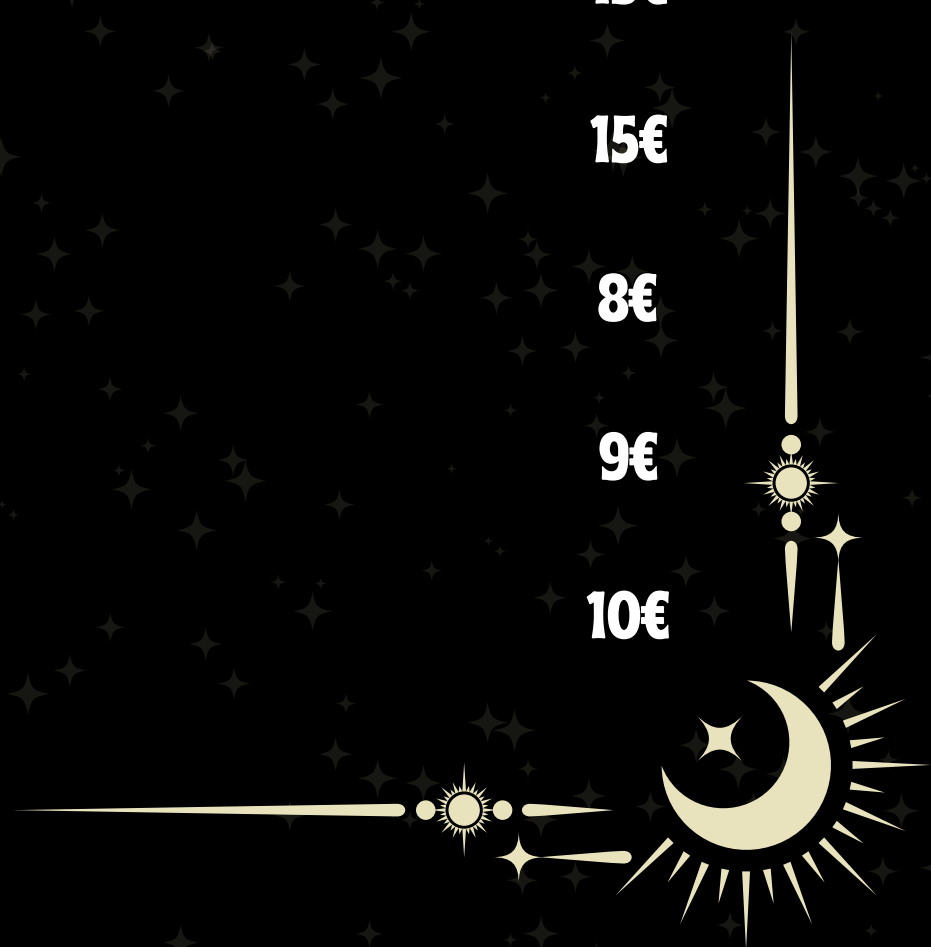
8€

BIÈRE

9€

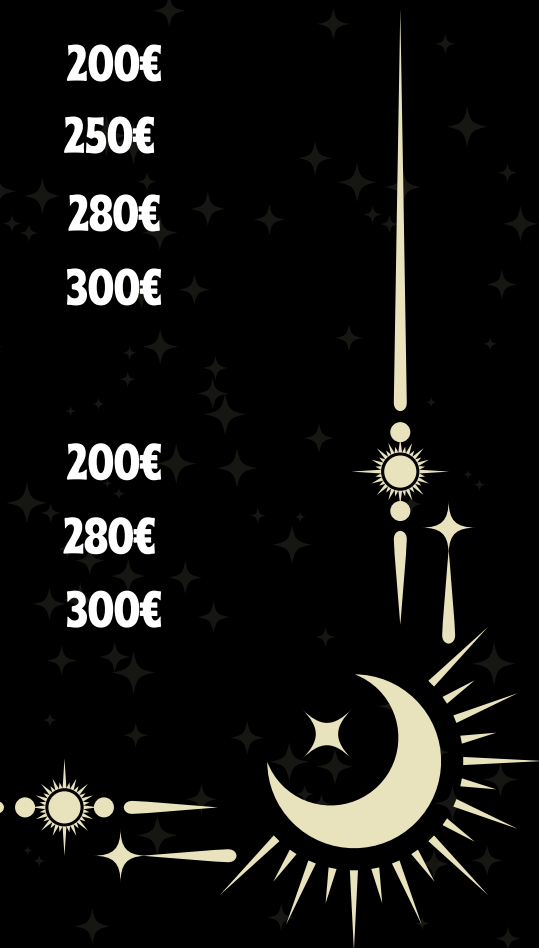
VIN AU VERRE

10€



ALCOOLS FORTS

	Btl	Mag
GREY GOOSE	200€	400€
<u>VODKA</u>		
<u>TEQUILA</u>		
PATRON SILVER	250€	
PATRON HO CAFÉ	250€	
PATRON REPOSADO	280€	
CLASE AZUL PLATA	360€	
CLASE AZUL REPOSADO	650€	
DON JULIO 1942	700€	
<u>WHISKY</u>		
JACK DANIELS	200€	
BLACK LABEL	160€	
JAMESON	160€	
WOODFORD RESERVE	220€	
CHIVAS XV	250€	
OBAN 14 ANS	400€	
LAGAVULIN 16 ANS	500€	
<u>GIN</u>		
BOMBAY SAPPHIRE	200€	
HENDRICK'S	250€	
GIN MARE	280€	
MONKEY 47	300€	
<u>RHUM</u>		
BACCARDI CARTA ORO	200€	
DIPLOMATICO	280€	
SANTA TERESA 1796	300€	



CHAMPAINS

VINS ROSÉS

	Btl	Mag	Jb	Ms
HALF MOON	60€	120€	240€	480€
CHÂTEAU MINUTY "281"	120€	240€		
CHÂTEAU MINUTY "ROSE & OR"	75€	150€	300€	590€
CHÂTEAU D'ESCLANS "GARRUS" 2021	495€			

VINS BLANCS

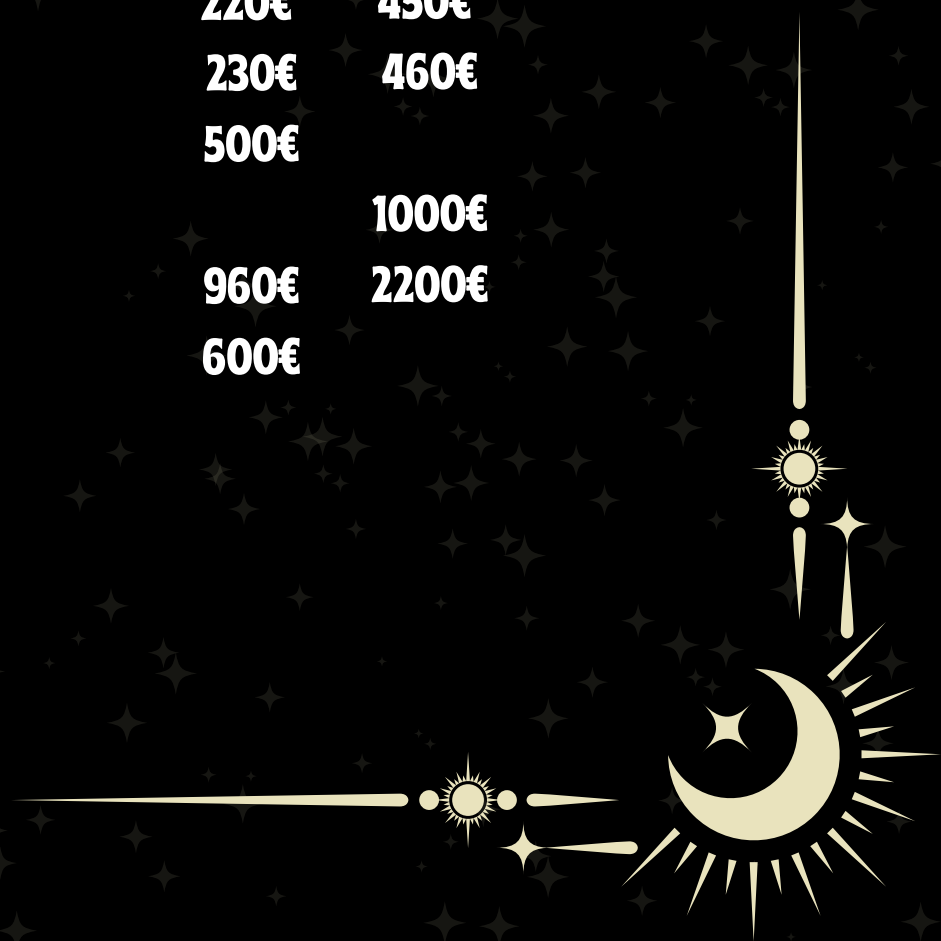
CHABLIS 1ER CRU, FOURCHAUME	105€	200€	400€
VERMENTINO, COSTAMOLINO ARIGIOLAS	60€		
PINO GRIGIO "JERMANN"	75€	150€	
GAVI DI GAVI	105€		

EFFERVESCENTS/SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBIADENE	60€	
CA'DEL BOSCO, CUVÉE PRESTIGE	80€	150€

CHAMPAGNE

MOËT ET CHANDON, BRUT	125€	240€
MOËT ET CHANDON, ROSÉ	160€	
PERRIET-JOUËT BLANCS DE BLANCS	200€	400€
RUINART, BRUT	160€	
RUINART, BLANCS DE BLANCS	220€	450€
RUINART, ROSÉ	230€	460€
DOM PERIGNON, BRUT VINTAGE, 2013	500€	
DOM PERIGNO, BRUT VINTAGE, 2008		1000€
DOM PERIGNON, ROSÉ, 2009	960€	2200€
CRISTAL ROEDERER, BRUT, 2016	600€	



FOOD

TAPAS, MEZZE & ANTIPASTI

ARANCINI SICILIEN – 15€

Boeuf et petits pois
Deep fried sicilian rice balls, ground beef et peas

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE – 15€

Croquettes de fromage avec de la béchamel et jambon ibérique
Deep fried cheesy bechamel and iberian ham croquettes

FRITES DE PANISSE À LA TRUFFE NOIRE – 15€

Chickpeas fries, black truffle shaves

GAMBAS TEMPURA, SAUCE TARTARE MAISON – 15€

Prawns tempura, homemade tartare sauce

PATA NEGRA IBERICO – 45€

50g Pata Negra Iberico, focaccia et tartare de tomates à l'espagnol
50g Pata Negra Iberico, focaccia and Spanish style tomato tartare

PINSA

PINSA BURRATINA – 23€

SAUCE TOMATE, BURRATA, BASILIC, TOMATES CONFITES
TOMATO SAUCE, BURRATA, BASIL, SUNDRIED TOMATOES

PINSA GOURMET – 26€

CRÈME DE PISTACHES, BURRATA, MORTADELLE
PISTACHIO CREAM, BURRATA, MORTADELLA

PINSA PARMIGIANA – 27€

CRÈME D'AUBERGINES RÔTIES, JAMBON DE PARME, PARMESAN
EGGPLANT CREAM, PARMA HAM, PARMESAN SHAVES

PINSA TARTUFO – 35€

CRÈME DE CHAMPIGNONS, ROQUETTE, TRUFFES NOIRES, BURRATA
MUSHROOMS CREAM, ARUGULA LETTUCE, BLACK TRUFFLE, BURRATA

ESSENTIALS

DOUBLE SMASHED BURGER – 32€

200G DE VIANDE DE BOEUF HACHÉE, CHEDDAR, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE MAISON SECRÈTE, SERVIS AVEC DES FRITES
200G GROUNDED BEEF, CHEDDAR, LETTUCE, TOMATOES, ONIONS, HOMEMADE SECRET SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES

LOBSTER ROLL – 45€

SALADE DE HOMARD, COLESLAW, MAYONNAISE, SUR UN BUN BRIOCHÉ
LOBSTER SALAD, ON TOASTED BRIOCHE BUN, COLESLAW, MAYONNAISE

FRITTO MISTO – 30€

CALAMARS, PETITS POISONS ET CREVETTES
DEEP FRIED CALAMARI, SHRIMPS AND TINY FISHES

AVOCADO TOAST – 25€

PAIN DE CAMPAGNE TOATÉ, AVOCAT, ŒUF MOLLET
TOASTED WHOLEBREAD, AVOCADO, SOFT BOILED EGG
SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ / ADD SMOKED SALMON + 6€

PULLED PORK ROLL – 30€

EFFILOCHÉ DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE COLESLAW, SAUCE BARBECUE, SUR UN BUN BRIOCHÉ TOASTÉ
SLOWLY ROASTED PULLED PORK, COLESLAW, BARBECUE SAUCE, ON A BRIOCHE BUN

TARTARE DE BOEUF – 30€

À LA FRANÇAISE SERVIS AVEC FRITES ET SALADE
GROUNDED RAW BEEF TARTARE FRENCH STYLE, SERVED WITH FRIES AND SALAD

