



NEPTUNE

M O N A C O B E A C H



- SPRITZ 15 -

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 16 -

CLASSIC

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

STRAWBERRY FIELD

*Bacardi infusé hibiscus, fraise, menthe, lime, ginger ale |
Hibiscus flower infused Bacardi, 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*

- CLASSIC COCKTAIL 16 -

EXPRESSO MARTINI, MARGARITA, MULES

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

- SIGNATURE 16 -

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*

- FROZEN 16 -

FROZEN DAIQUIRI

- Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre, et le fruit de votre choix : mangue, passion, fraise framboise, pastèque | Bacardi Carta Oro gold Rum, lime, simple syrup and the fruit of your choice : mango, passion fruit, strawberry, raspberry, watermelon

FROZEN MARGARITA

- Tequila Patron Silver, triple sec, citron vert, sel, et le fruit de votre choix : mangue, passion, fraise framboise, pastèque | Patron Silver tequila, triple sec, lime, salt, and the fruit of your choice : mango, passion fruit, strawberry, raspberry, watermelon

FROZEN WATERGOOSE

Vodka Grey Goose, menthe fraîche, pastèque, citron vert | Grey Goose vodka, fresh mint, watermelon, lime

FROZEN APEROL PASSION

Aperol, fruit de la passion, sucre de canne | Aperol, passion fruit, simple syrup

- BIÈRE & SOFT -

MORETTI BLONDE, AFFLIGEM BLANCHE – 25cl	6
MORETTI BLONDE, AFFLIGEM BLANCHE – 50cl	11
BIÈRE BOUTEILLE : CORONA, DESPERADOS, IPA ALA FUT	10
SOFT, PERONI SANS ALCOOL	7,5



- VIN AU VERRE -

ROSÉ	
AOC Côtes de Provence – Eden Sauvage	10
AOC Côtes de Provence - Château Minuty « Rose & Or »	14
BLANC	
AOC Côtes de Provence – Eden Sauvage	10
Rendez-vous « Sauvignon Blanc »	10
Rendez-vous « Chardonnay »	12
ROUGE	
Montepulciano d’Abruzzo - Tenuta Farina	10
Bordeaux Supérieur - Château Recougne	12
EFFERVESCENT / SPARKLING	
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Il Roggio	11
Champagne - Moët & Chandon « Imperial »	20

- MOCKTAIL 11 -

MATCHA ICED LATTE	
<i>Lait d’avoine, poudre de thé matcha, sirop de vanille </i>	
<i>Oat milk, matcha tea powder, vanilla syrup</i>	
NOTHING ON THE BEACH	
<i>Cranberry, orange, sirop de peche Cranberry, orange, peach syrup</i>	
TANNING BOOST	
<i>Jus de carotte, orange, citron, gingembre, miel, curcuma </i>	
<i>Carrot juice, orange, lemon, ginger, honey, turmeric</i>	
NO PAIN NO GAIN	
<i>Lait d’amande, banane, protéine vanille </i>	
<i>Almond milk, banana, vanilla protein</i>	
HOMEMADE LEMONADE	
<i>Citron vert, citron jaune, menthe, club soda </i>	
<i>Lime, lemon, mint, club soda</i>	
HOMEMADE ICE TEA	
<i>Thé noir Earl Grey, sirop de pêche, jus de citron </i>	
<i>Earl Grey black tea, peach syrup, lemon juice</i>	

- TAPAS, MEZZE & ANTIPASTI / 5 pièces -		
ARANCINI SICILIENS ^{1, 3, 5, 7, 8}	13	
<i>Bœuf & petits pois Deep fried sicilian rice balls, grounded beef & peas</i>		
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE ^{1, 3, 5, 7, 8}	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 ^{1, 3, 5, 7, 8}	14	
<i>Crispy chicken tenders, barbecue sauce</i>		
GAMBAS TEMPURA ^{1, 2, 3, 4, 7, 8}	14	
<i>Prawns tempura, homemade tartare sauce</i>		
GUACAMOLE & TORTILLA ¹	14	
<i>Avocat, tomate, échalote, citron vert, oignons Avocado, tomato, shallot, lime, onions</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 ^{1, 3, 5, 8, 10, 11, 13}	31	
<i>Panier de crudités, caviar d'aubergine, houmous au sésame, aioli, poivrons confits, falafels, oeuf durs Crudités basket, eggplant caviar, sesame hummus, aioli, candied peppers, falafels, hard-boiled eggs</i>		

- PINSA -		
PINSA BURRATINA ^{1, 7}	23	
<i>Sauce tomate, burrata, basilic, tomates confites Tomato sauce, burrata, basil, sundried tomatoes</i>		
PINSA GOURMET ^{1, 5, 7}	26	
<i>Crème de pistaches, burrata, mortadelle Pistachio cream, burrata, mortadella</i>		
PINSA DIAVOLA ^{1, 7}	26	
<i>Sauce tomate, mozzarella, salame picante Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>		
PINSA TARTUFO ^{1, 5, 7}	33	
<i>Crème de champignons, roquette, truffes noires, burrata Mushroom cream, arugula lettuce, black truffle, burrata</i>		



- SALADS -

ANGURIA QUINOA ^{7, 10, 11} 22
Quinoa, concombre, feta, menthe, pastèque, olives, sauce signature | Quinoa, cucumber, feta cheese, mint, watermelon, olives, signature sauce

CHAVIGNOL ^{1, 5, 7} 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 ^{7, 10, 11} 26
Salade de poulet grillé, avocat, haricots verts, pois gourmands, graines de sésame, oignons frits, sauce sésame tahini | Grilled chicken salad, avocado, green beans, snow peas, sesame seeds, crispy onions and tahini dressing

BURRATA CAPRESE ⁷ 24
Burrata 125gr, tomates anciennes, basilic | Creamy 125gr Burrata, heirloom tomatoes, basil

SIGNATURE CREVETTE ^{2, 7, 10, 11} 29
Salade de crevettes marinées au citron vert, avocat, haricots verts, pois gourmands, graines de sésame, oignons frits, sauce sésame tahini | Marinated shrimp with lime, avocado, green beans, snow peas, sesame seeds, crispy onions and tahini dressing

- ESSENTIALS -

CHICKEN BURGER ^{1, 3, 5, 7, 8, 10} 30
Filet de poulet croustillant, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce secrète, frites | Crispy chicken, cheddar cheese, salad, tomatoes, onions, secret sauce, french fries

LOBSTER ROLL ^{1, 2, 3, 5, 7, 8, 10} 45
Salade de homard, coleslaw, mayonnaise, dans un bun brioché | Lobster salad, coleslaw, mayonnaise, in a toasted brioche bun,

FRITTO MISTO ^{1, 2, 3, 10, 14} 29
Calamars, petits poissons, crevettes, sauce tartare maison | Deepfried calamari, shrimps and tiny fishes, homemade tartar sauce

AVOCADO TOAST ^{1, 3, 5, 8} 24 - Supplément saumon fumé | Add smoked salmon + 6€
Pain de campagne aux noix toasté, avocat, oeuf poché, frites de patate douce | Toasted walnuts bread, avocado, poached egg, sweet potatoes french fries

PULLED PORK ROLL ^{1, 3, 7, 10} 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

- LES ENTRÉES -

GAZPACHO DE SANDIA ⁹	16
<i>Pastèque, tomate, concombre, oignon rouge, ail, huile d'olive Watermelon, tomato, cucumber, red onion, garlic, olive oil</i>	
CARPACCIO DE BŒUF ⁷	23
<i>Pointe de ricotta fouettée à l’huile d’olive, copeaux de parmesan Beef carpaccio, whipped ricotta and olive oil, parmesan shaves</i>	
CARPACCIO DE GAMBAS ²	35
<i>En carpaccio, condiment yuzu Prawns, carpaccio style, yuzu gelée</i>	
TARTARE DE LOUP ⁷	28
<i>Brunoise de pommes, concombre, oignons croustillant, mousse de citron Apple brunoise, cucumber, crispy onions, lemon mousse</i>	
TARTARE DE THON ⁷	29
<i>Mousse avocat, passion Avocado mousse, passionfruit</i>	
HUITRES FINE DE CLAIRES N°2 OYSTERS FINE DE CLAIRE N°2 ^{2, 4, 14}	
La demi-douzaine 1/2 dozen	28
La douzaine dozen	56

- LA PÊCHE -

SOLE MEUNIÈRE 650gr (20min) ^{1, 4}	67
<i>La sole entière, beurre meunière, garnitures au choix Dover sole, the whole fish, meunière sauce, side dish of your choice</i>	
LOUP ENTIER 1,2 kg (30min) ⁴	105
<i>En croûte de sel ou grillé, garniture au choix Seabass, in a salt crust or grilled, side dish of your choice</i>	
HOMARD BLEUE DU VIVIER 600gr ²	19 les 100gr
<i>Homard entier, grillé ou à l’anglaise, garniture au choix Whole lobster, grilled or boiled, with your choice of garnish</i>	

- LA MER -

SAINT-JACQUES ^{1, 2, 4, 7, 14}	32
<i>Snackées, crème de panais, noisettes Pan seared scallops, parsnip cream, hazelnuts</i>	
FILET DE LOUP ^{1, 7}	30
<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>	
THON MI-CUIT ^{4, 6, 11}	33
<i>Croûte de sésame noir, caponata d’aubergines aux épices du soleil Half seared tuna tataki in black sesame crust, tomato & eggplant spiced caponata</i>	
POULPE ^{2, 4, 8}	34
<i>Grillé, en brochette, petits poivrons doux, crème d’houmous fumé Bell peppers, smoked hummus cream</i>	
PAVÉ DE SAUMON ^{1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12}	29
<i>Rôti, croûte pistache et menthe, légumes verts, coulis aux herbes Roasted, pistachio and mint crust, green vegetables, herb coulis</i>	



- LA TERRE -

SUPRÊME DE VOLAILLE	29
<i>Jus de viande truffé, pomme grenaille, carottes glacées / Truffled gravy sauce, new potatoes, glazed carrots</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1, 7}	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>	
PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER 250gr	39
<i>Juste grillée, sauce béarnaise ou jus de viande, frites / Beef sirloin grilled, béarnaise or gravy sauce, French fries</i>	
CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 1,2kg ^{3, 7}	105
<i>Grillée, servie sur pierre chaude, sauce béarnaise, garnitures au choix / Grilled, served on a hot stone, béarnaise sauce, side dish of your choice</i>	
TARTARE DE BŒUF 180gr ^{3, 10}	29
<i>Viande de bœuf crue hachée, câpres, cornichons, oignons rouges, assaisonnement tartare traditionnel, frites / Grounded raw beef tartare french style, served with fries</i>	

- PASTA -

PLIN AL TARTUFO ^{1, 3, 5, 7}	30
<i>Raviolini aux fromages, crème de parmesan et truffe noire / Mini cheese ravioli, parmesan cream and black truffle</i>	
TAGLIATELLE AL SALMONE ^{1, 3, 4, 7}	28
<i>Tagliatelle verte fraîche aux épinards, crème, saumon / Fresh spinach tagliatelle, cream, salmon</i>	
FREGOLA SARDA ^{1, 2, 1, 14}	36
<i>Billes de pâte cuite comme un risotto, safran et fruits de mer / Small pasta pearls, cooked like a risotto, saffron and seafood</i>	
GNOCCHETTI SORRENTINA ^{1, 3, 7}	24
<i>Sauce tomate, burrata, basilic / Tomato sauce, burrata cheese, basil</i>	
TROFIE PESTO ^{1, 5, 8}	24
<i>Basilic, ail, pignon, parmesan / Fresh Genovese pasta, basil, pine nuts, garlic, parmigiano</i>	

- GARNITURES 7 -

PURÉE DE POMME DE TERRE ⁷ , RIZ VÉNÉRÉ NOIR, FRITES DE PATATE DOUCE ¹ , FRITES CLASSIQUES ¹ , LÉGUMES VERTS, SALADE	MASHED POTATOES ⁷ , BLACK VENERE RICE, SWEET POTATO FRIES ¹ , CLASSIC FRIES ¹ , MIXED GREEN VEGETABLES, SALAD
--	--

- MENU ENFANT | KIDS MENU 17 -

(jusqu'à 12 ans | up to 12 years old)

PLATS AU CHOIX / OF YOUR CHOICE

PINSA MARGHERITA 1,7

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

Ou / or

TENDERS DE POULET ET FRITES 1,3,5,7,8

Crispy chicken tenders, French fries

Ou / or

TAGLIOLINI 1,3

Beurre ou tomate | Butter or tomato sauce

DESSERT

BROWNIE 1,5,7,8

Chocolat and walnuts

- DESSERTS -

FONDANT AU CHOCOLAT 1,3,7 15

TIRAMISU PISTACHE 1,3,7 14
Pistachio tiramisu

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 1,3 13
Meringue lemon tart

TARTE AUX FRAMBOISES 1,3 14

TARTE FINE AUX POMMES 1,7,8 12

CAFÉ GOURMAND 1,3,5,8 14
Sélection de quatre mini desserts du jour
Selection of four mini desserts of the day

CRÈME BRULÉE 3,7 12
Parfumée à la vanille et au thym
Vanilla and thyme flavor

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 15
Fresh fruit platter



- CARTE DES VINS -

Tous nos vins sont « Appellation d’origine protégée » AOP ou DOGC

BLANC	Bouteille	Magnum	Jéroboam
FRANCE			
Côtes de Provence - Eden Sauvage	49		
Provence - Château Astros « Moon »	55	110	220
Bourgogne Chardonnay - Domaine Gautheron « Frissons »	60		
Chablis - Domaine Gautheron	75	140	
Sancerre - Pascal Jolivet	70		
Chablis 1er Cru « Fourchaume » - Le Domaine d’Henry, 2023	105	210	400
Pouilly Fumé - Ladoucette « Baron de L », 2022	190		
Puligny Montrachet - Domaine Louis Jadot, 2023	200		

ITALIE	
Vermentino si Sardegna - Argiolas « Costamolino »	55
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, 2022	80		
Margaux - Château Giscours « La Sirène de Giscours », 2011	145		
Pessac Leognan - La Mission Haut-Brion « La Chapelle », 2020	295		
Pauillac - Château Lynch Bages, 2014	440		
Saint Julien - Château Beychevelle, 2009	560		
Bourgogne Pinot Noir - Vincent Bachelet	45		
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	45
Chianti Classico - Il Poggiolino « 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

- CARTE DES VINS -

Tous nos vins sont « Appellation d’origine protégée » AOP ou DOGC

ROSÉ	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
FRANCE				
Côtes de Provence - Eden Sauvage AOC	50			
Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie »	65			
Provence - Château Astros « Moon »	55	110	220	440
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	170	340	650
CHAMPAGNE	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Moët & Chandon « Impérial »	120	240	480	
Moët & Chandon « Rosé Impérial »	150			
Veuve Clicquot Brut	160			
Ruinart Brut	170			
Ruinart Rosé	210	420		
Ruinart Blanc de Blancs	220	440		
Dom Pérignon Vintage, 2015	495	990		
Dom Pérignon Rosé Vintage, 2009	960	2200		
Louis Roederer « Cristal », 2016	550			
EFFERVESCENTS / SPARKLING	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Il Roggio	55			
Franciacorte DOGC - Ca' del Bosco « Cuvée Prestige »	85	170		



Dom Pérignon - Milleime
Altum Villare
Champagne
Dom Pérignon
Vintage 2015
Brut
750ml

- 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	
ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA	18	320	
SANTA TERESA 1796	22	350	
TEQUILA			
PATRÓN SILVER	14	230	
PATRÓN REPOSADO	16	260	
CLASS AZUL PLATA	20	320	
CLASS AZUL REPOSADO	45	650	
DON JULIO 1942	48	680	
TEQUILA HERMANA	50	750	
VODKA			
GREY GOOSE	12	200	450
BELVEDERE	12	200	
NEFT	16	300	
WHISKY			
BLACK LABEL	10	160	
JAMESON	10	160	
JACK DANIELS	12	180	
WOODFORD RESERVE	14	220	
CHIVAS XV	14	225	
OBAN 14 ANS	24	385	
LAGAVULIN 16 ANS	28	440	
DIGESTIF			
AMARETTO DISARONNO, LIMONCELLO, GET 27, BAILEYS, SAMBUCA	8		
GRAPPA GAIA REY BIANCA	14		
GRAPPA GAIA REY BARRICATA	22		
COGNAC REMY MARTIN VSOP	16		
COGNAC HENNESSY XO	35		

- CIGARS -

COHIBA SIGLO II, CUBA	115
HOYO DE MONTERREY CORONATION, CUBA	30
DAVIDOFF PURO DOMINICANO PERFECTO, RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	66
DAVIDOFF GRAND CUR N°5, REPUBLIQUE DOMINICAINE	39
PARTAGAS MILLE FLEURS, CUBA	26

- ALLERGÈNES -

- 1 – GLUTEN
- 2 – CRUSTACÉS
- 3 – ŒUFS
- 4 – POISSONS
- 5 – ARACHIDES
- 6 – SOJA
- 7 – LAIT
- 8 – FRUITS À COQUE
- 9 – CÉLERI
- 10 – MOUTARDE
- 11 – SÉSAME
- 12 – SULFITES
- 13 – LUPIN
- 14 - MOLLUSQUES





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)

WIFI PASSWORD | [neptune2021](#)

