



NEPTUNE

MONACO BEACH



Mediterranean
CONNECTION



NUIT
SAUVAGE

 @NEPTUNE.MONACO

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

PURPLE HAZE

Campari, sirop de lavande, framboises, champagne Rozoy infusé aux fleurs de CBD
Campari, lavender syrup, raspberries, CBD infused Rozoy Champagne

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

FROZEN 15

Fruit de votre choix : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pastèque
Fruit of your choice : Strawberry, Raspberry, Mango, Passion, Watermelon

FROZEN DAIQUIRI

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre, et le fruit de votre choix
Bacardi Carta Oro gold Rum, lime, simple syrup and the fruit of your choice

FROZEN MARGARITA

Tequila Patron Silver, triple sec, citron vert, sel, et le fruit de votre choix
Patron Silver tequila, triple sec, lime, salt, and the fruit of your choice

FROZEN FROSE

Vin Rosé « Moon », purée de Fraise
Frozen Rosé wine « Moon », Strawberry purée

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, citron vert
Aperol, passion fruit, lime

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

GREEN CAIPIRINA

Cachaça Leblond, citron vert, sucre de canne, basilic, kiwi
Leblond brazilian Cachaça, lime, cane sugar, basil, kiwi

MOCKTAILS 11

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

COCKTAILS CLASSICS 14

Espresso Martini, Margarita, Mules, and every Classic cocktails

VINS AU VERRE | WINE BY THE GLASS

ROSÉ			ROUGE		
Mademoiselle De Provence, Côtes de Provence	9		Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Farina, Italie	9	
			Château Recougne, Bordeaux Supérieur	11	
BLANC			EFFERVESCENT / SPARKLING		
Mademoiselle de Provence, Côtes de Provence	9		Prosecco di Valdobbiadene, Il roggio	11	
Sauvignon Blanc, Cuvée plaisir	9		Champagne Moët & Chandon Brut	17	
Chardonnay, "Rendez vous"	10				

BOTTLE & SPIRITS SERVICE

Add + 4€ for your mixers

	4 cl	BOTTLE
GIN		
BOMBAY SAPPHIRE	10	160
HENDRICK'S	12	200
GIN MARE	14	220
MONKEY 47	16	260
RHUM		
BACARDI CARTA ORO	10	160
BACARDI CUATRO	12	180
DIPLOMATICO	14	220
SANTA TERESA 1796	16	260
TEQUILA		
PATRÓN SILVER	12	200
PATRÓN REPOSADO	14	220
CLASS AZUL PLATA	20	360
CLASS AZUL REPOSADO	45	650
VODKA		
GREY GOOSE	12	180
BELUGA NOBLE	16	260
WHISKY		
BLACK LABEL	10	160
JAMESON	10	160
JACK DANIELS	10	160
WOODFORD RESERVE	14	220
CHIVAS XV	14	220
OBAN 14 ANS	24	400
LAGAVULIN 16 ANS	28	480
DIGESTIF		
AMARETTO DISARONNO	8	
LIMONCELLO	8	
GET 27	8	
BAILEYS	8	
SAMBUCA	8	
GRAPPA GAIA REY BIANCA	14	
GRAPPA GAIA REY BARICATA	22	
COGNAC REMY MARTIN VSOP	16	
COGNAC HENNESSY XO	35	

TAPAS, MEZZE & ANTIPASTI 5 pièces / 5 pieces

ARANCINI SICILIENS <i>Deep fried sicilian rice balls, ground beef & peas</i>	13	PATA NEGRA IBERICO <i>50 gr Pata Negra Iberico, foccacia et tartare de tomates à l'espagnol</i> <i>50 gr Iberian Pata Negra, foccacia and Spanish style tomato tartare</i>	45
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE <i>Deep fried cheesy bechamel and Iberian ham croquettes</i>	14	CRUDITÉS & DIPS Salmorejo de betterave, houmous, tapenade de tomates, aïoli, poivrons confits, crudités et pain pita Beetroot salmorejo, hummus, sundried tomatoes tapenade, aioli, in oil peppers, raw vegetables, pita bread	22
FRITES DE PANISSE À LA TRUFFE NOIRE <i>Chickpeas fries, black truffle shaves</i>	15		
GAMBAS TEMPURA <i>Prawns tempura, homemade tartare sauce</i>	15		

SALADS & STARTERS

QUINOA (vegan) 23 <i>Quinoa, concombres, pois chiches, carottes, olives, menthe, crème de bettrave</i> <i>Quinoa, feta, cucumber, chick peas, carrots, olives, mint, hummus beetroot</i>	23	CHAVIGNOL 26 <i>Meslcun, croquette de chèvre chaud, huile d'olive et miel au thym, pignons de pain</i> <i>Mixed leaves, oven baked goat cheese, olive oil, thyme honey and pine nuts</i>	26
BURRATA CAPRESE 25 <i>Burrata 125gr, tomates anciennes, basilic</i> <i>Creamy 125gr Burrata, heirloom tomatoes, basil</i>	25	SIGNATURE POULET 28 <i>Salade de poulet grillé, avocat, haricots verts, pois gourmands, sauce sésame tahini</i> <i>Grilled chicken salad, avocado, green beans, snow peas, sesame and tahini dressing</i>	28
CARPACCIO DE BOEUF 23 <i>Tuile croustillante, pointe de ricotta fouettée à l'huile d'olive, copeaux de parmesan</i> <i>Beef carpaccio, parmesan crisps, whipped ricotta and olive oil, parmesan shaves</i>	23	SIGNATURE CREVETTE 30 <i>Salade de crevettes marinées sauce Chermoulah, avocat, haricots verts, pois gourmands, sauce sésame tahini</i> <i>Marinated shrimps with chermoulah sauce, avocado, green beans, snow peas, sesame and tahini dressing</i>	30
VITELLO TONATO 24 <i>Noix de veau rôti rosé, sauce crémeuse au thon et câpres</i> <i>Roasted veal round, creamy capers and tuna sauce</i>	24		

ESSENTIALS

CHICKEN CLUB SANDWICH 29 <i>Le classic, servis avec frites et salade</i> <i>Served with French fries & green salad</i>	29	PULLED PORK ROLL 31 <i>Effiloché de porc, cuit basse température, coleslaw et sauce barbecue sur un bun brioché toasté</i> <i>Slowly roasted pulled pork, coleslaw, barbecue sauce on a brioche bun</i>	31
AVOCADO TOAST 25 <i>Pain de campagne toasté, avocat, oeuf mollet</i> <i>Toasted wholebread, avocado, soft boiled egg</i> Supplément saumon fumé / <i>Add Smoked salmon + 6€</i>	25	LOBSTER ROLL 45 <i>Salade de homard, coleslaw, mayonnaise, dans un bun brioché</i> <i>Lober salad, in a toasted brioche bun, coleslaw, mayonnaise</i>	45

PINSA

PINSA BURRATINA 23 <i>Sauce tomate, burrata, basilic, tomates confites</i> <i>Tomato sauce, burrata, basil, sundried tomatoes</i>	23	PINSA PARMIGIANA 27 <i>Crème d'aubergine rôties, jambon de Parme, parmesan</i> <i>Eggplant cream, Parma ham, parmesan shaves</i>	27
PINSA GOURMET 26 <i>Crème de pistaches, burrata, mortadelle</i> <i>Pistachio cream, burrata, mortadella</i>	26	PINSA TARTUFO 35 <i>Crème de champignons, roquette, truffes noires, burrata</i> <i>Mushroom cream, arugula lettuce, black truffle, burrata</i>	35

PASTA & RISOTTO

GNOCCETTI TARTUFO Crème de parmesan et truffe noire <i>Parmesan cream and black truffle</i>	31	SPAGHETTI VONGOLE Palourdes, ail, persil, vin blanc <i>Clams spaghetti, garlic parsley and white wine</i>	34
TAGLIATELLE SAUMON Tagliatelle verte aux épinards, crème, saumon <i>Fresh spinach tagliatelle, cream, salmon</i>	29	FREGULA CON ASTICE Billes de pâte cuite comme un risotto, safran et médaillon de homard <i>Small pasta pearls, like a risotto, saffron and lobster tail</i>	45
MEZZE LUNE ALLA NORMA Ravioli aubergine, ricotta et sauce tomate <i>Ravioli stuffed with eggplant, ricotta, tomato sauce</i>	24	TROFIE PESTO Basilic, ail, pignon, parmesan <i>Fresh Genovese pasta, basil, pine nuts, garlic, parmigiano</i>	24

CÔTÉ MER

SAINT-JACQUES SCALOPPS Snackées, crème de petits pois, lard de colonnata <i>Pan seared scallops, green peas cream, colonnata bacon</i>	32	THON MI-CUIT HALF SEARED TUNA Croute de sésame noir, caponata d'aubergines aux épices du soleil <i>Half seared tuna tataki, black sesame crust, tomato & eggplant spiced caponata</i>	34
FILET DE LOUP SEABASS FILLET Cuit sur la peau, riz noir vénéré, beurre blanc <i>Seabass fillet seared on the skin, black venere rice, French butter sauce</i>	32	SOLE MEUNIÈRE DOVER SOLE 600gr La sole entière, beurre meunière, garniture au choix <i>The whole fish, meunière sauce, side dish of your choice</i>	65

FRESH & RAW BAR

GAMBAS PRAWNS En carpaccio, condiment yuzu <i>Carpaccio, yuzu gelée</i>	35	THON TUNA En crudo, mousse avocat, passion <i>Crudo, avocado mousse, passionfruit</i>	29
LOUP SEABASS En ceviche, citron vert, coriandre, épices du soleil et crème houmous au sésame <i>Ceviche style, lime, cilantro, houmous & sesame</i>	28	HUITRES PERLES DE MONACO N°2 OYSTERS « PERLES DE MONACO » N°2 La demi-douzaine 1/2 dozen La douzaine dozen	28 55

CÔTÉ TERRE

SOUVLAKIS DE POULET Brochettes de suprême de poulet grillé, légumes verts, thym, citron et sauce tahini <i>Grilled chicken skewers, thyme, green vegetables, lemon and tahini sauce</i>	28	FAUX FILET DE BOEUF BLACK ANGUS Faux filet, juste grillé, garniture et sauce au choix : Béarnaise, jus de viande, poivre <i>Beef sirloin, just grilled, side and sauce of your choice : Bearnaise, gravy, creamy peppercorn sauce</i>	39
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Fines escalopes de veau, sauge, jambon de Parme, jus de viande, purée de pomme de terre <i>Veal scaloppine, sage, San Daniele ham, gravy sauce, mashed potato</i>	34	CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE 1,2KG Grillée, servie sur pierre chaude, sauce béarnaise, garniture au choix <i>Grilled, served on a hot stone, béarnaise sauce, side dish of your choice</i>	105

CARTE DES VINS

ROSÉ

Mademoiselle De Provence, Côtes de Provence	40
Ultimate Provence, Provence	50
Ultimate Provence, Provence, Magnum	100
Ultimate Provence, Provence, Jéroboam	200
Ultimate Provence, Provence, Mathusalem	400
Chateau Sainte Marguerite, Symphonie, Côte de Provence	55
Domaine Ott, Château de Selles	80
Château Minuty, « Rose et Or » - 2022	68
Château Minuty, « Rose et Or » - 2022 Magnum	135
Château Minuty, « Rose et Or » - 2022 Jeroboam	290
Château d'Esclans « Garrus » - 2021 Magnum	495

BLANC

Mademoiselle De Provence, Côtes de Provence, Rolle	40
Chardonnay, « Frisson », Domaine Gautheron, Bourgogne	49
« Ultimate Provence » Rolle, Provence	50
Chablis, Domaine Gautheron, Bourgogne	60
Sancerre, Pascal Jolivet, Loire	68
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine d'Henry - 2022	100
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine d'Henry - 2022 Magnum	190
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine d'Henry - 2022 Jeroboam	350
Pouilly Fumé, « Baron de L » Ladoucette, 2019	190
Puligny - Montrachet, Domaine Louis Jadot, Bourgogne, 2019	230
Vermentino, Costamolino Arigiolas, Italie	40
Pino Grigio « Jermann »	70
Gavi di Gavi, « La Scolca, Etichetta Nera »	105

ROUGE

FRANCE

Château Recogne, Bordeaux Supérieur	45
Le Dauphin, Château Olivier, Pessac Leognan - 2019	65
Château d'Arcole, Saint Emilion Grand Cru - 2019	70
Léoville Poyferré, « Pavillon », Saint Julien - 2017	130
Léoville Poyferré, « Pavillon », Saint Julien - 2017 Magnum	230
Sirène de Giscours, Margaux - 2011	145

Mission Haut Brion, « La Chapelle » Pessac Leognan - 2019	295
Château Lynch Bages, Pauillac - 2011	440
Château Beychevelle, Saint Julien - 2009	560
Pinot Noir, Vincent Bachelet, Bourgogne	40
Chassagne-Montrachet, " Les Benoites", domaine Vincent Bachelet, Bourgogne	135
Gevrey Chambertin, Domaine Marchand Grillot, Bourgogne	130
Sancerre, Comte Lafond, par de Ladoucette, Loire	68
ITALIE	
Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Farina, Italie	42
Chianti Classico « Il Poggiolino »	48
Barbaresco « Rapolino », 2017, Italie	75
Barolo, Carlo Revello & Figli, 2018, Italie	115
Le Difese, Tenuta San Guido, 2019, Toscana	90
Tignanello, Marchesi Antinori, 2019	420
Sassicaia, Tenuta San Guido, 2017	695
<u>EFFERVESCENTS / SPARKLING</u>	
Prosecco di Valdobbiadene	45
<u>CHAMPAGNE</u>	
Moët & Chandon, Brut	110
Moët & Chandon, Brut, Magnum	220
Moët & Chandon, Rosé	145
Billecart Salmon Brut Réserve	135
Billecart Salmon Brut Réserve, Magnum	270
Billecart Salmon Brut Rosé	170
Billecart Salmon Brut Rosé, Magnum	340
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	195
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, Magnum	390
Ruinart, Brut	150
Ruinart Blanc de Blancs	210
Ruinart Rosé	225
Ruinart Rosé Magnum	450
Domperignon Brut Vintage, 2013	495
Domperignon Brut Vintage, 2008, Magnum	990



NEPTUNE

MONACO BEACH

+377 93 30 05 51
neptunemonaco.com

Complexe balnéaire du Larvotto, 98000 Monaco

 @NEPTUNE.MONACO

 WIFI

