



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, 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*

## - 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

AOC Côtes de Provence – Eden Sauvage	9
AOC Côtes de Provence - Château Minuty « Rose & Or »	14

### BLANC

AOC Côtes de Provence – Eden Sauvage	9
Rendez-vous « Sauvignon Blanc »	9
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 peche | Cranberry, orange, peach syrup*

### TANNING BOOST

*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 <sup>1,3,5,7,8</sup>	13
<i>Bœuf &amp; petits pois   Deep fried sicilian rice balls, grounded beef &amp; peas</i>	
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE <sup>1,3,5,7,8</sup>	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 <sup>1,3,5,7,8</sup>	14
<i>Crispy chicken tenders, barbecue sauce</i>	
GAMBAS TEMPURA <sup>1,2,3,4,7,8</sup>	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 <sup>1,3,5,8,10,11,13</sup>	27
<i>Panier de crudités, caviar d'aubergine, houmous au sésame, aioli, poivrons confits   Crudités basket, eggplant caviar, sesame hummus, aioli, candied peppers</i>	

## - PINSÀ -

PINSÀ BURRATINA <sup>1,7</sup>	23
<i>Sauce tomate, burrata, basilic, tomates confites   Tomato sauce, burrata, basil, sundried tomatoes</i>	
PINSÀ GOURMET <sup>1,5,7</sup>	26
<i>Crème de pistaches, burrata, mortadelle   Pistachio cream, burrata, mortadella</i>	
PINSÀ TROIS FROMAGES <sup>1,7</sup>	26
<i>Mozzarella, brie, parmesan   Mozzarella, brie cheese, parmesan</i>	
PINSÀ TARTUFO <sup>1,5,7</sup>	33
<i>Crème de champignons, roquette, truffes noires, burrata   Mushroom cream, arugula lettuce, black truffle, burrata</i>	



## - SALADS & STARTERS -

GAZPACHO DE SANDIA <sup>9</sup> 16  
*Pastèque, tomate, concombre, oignon rouge, ail, huile d'olive | Watermelon, tomato, cucumber, red onion, garlic, olive oil*

QUINOA <sup>7</sup> 22  
*Quinoa, concombres, pois chiches, carottes, olives, menthe, salmorejo de betterave, feta | Quinoa, cucumber, chick peas, carrots, olives, mint, beetroot salmorejo, feta*

CHAVIGNOL <sup>1, 5, 7</sup> 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 <sup>7, 10, 11</sup> 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 <sup>7</sup> 24  
*Burrata 125gr, tomates anciennes, basilic | Creamy 125gr Burrata, heirloom tomatoes, basil*

CARPACCIO DE BŒUF <sup>7</sup> 23  
*Pointe de ricotta fouettée à l'huile d'olive, copeaux de parmesan | Beef carpaccio, whipped ricotta and olive oil, parmesan shaves*

## - ESSENTIALS -

CHICKEN BURGER <sup>1, 3, 5, 7, 8, 10</sup> 30  
*Filet de poulet croustillant, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce secrète | Crispy chicken, cheddar cheese, salad, tomatoes, onions, secret sauce*

LOBSTER ROLL <sup>1, 2, 3, 5, 7, 8, 10</sup> 45  
*Salade de homard, coleslaw, mayonnaise, dans un bun brioché | Lobster salad, coleslaw, mayonnaise, in a toasted brioche bun,*

FRITTO MISTO <sup>1, 2, 3, 10, 14</sup> 29  
*Calamars, petits poissons, crevettes, sauce tartare maison | Deep fried calamari, shrimps and tiny fishes, homemade tartar sauce*

AVOCADO TOAST <sup>1, 3, 5, 8</sup> 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 <sup>1, 3, 7, 10</sup> 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*



## - CÔTÉ MER -

SAINT-JACQUES <sup>1,2,4,7,14</sup>	32
<i>Snackées, crème de petit pois, lard de colonnata, noisettes   Pan seared scallops, green peas cream, colonnata bacon, hazelnuts</i>	
FILET DE LOUP <sup>1,7</sup>	30
<i>Cuit sur la peau, riz noir vénéré, beurre blanc   Pan seared seabass fillet crêps skin-side down, black venere rice, French butter sauce</i>	
THON MI-CUIT <sup>4,6,11</sup>	33
<i>Croûte de sésame noir, caponata d'aubergines aux épices du soleil   Half seared tuna tataki in black sesame crust, tomato &amp; eggplant spiced caponata</i>	
SOLE MEUNIÈRE 650gr (20min) <sup>1,4</sup>	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) <sup>4</sup>	105
<i>En croûte de sel ou grillé, garniture au choix   Seabass, in a salt crust or grilled, side dish of your choice</i>	
CARPACCIO DE GAMBAS <sup>2</sup>	35
<i>En carpaccio, condiment yuzu   Prawns, carpaccio style, yuzu gelée</i>	
TARTARE DE LOUP <sup>7</sup>	28
<i>En tartare, brunoise de pommes, concombre, oignons croustillant, mousse de citron   Seabass, tartare style, apple brunoise, cucumber, crispy onions, lemon mousse</i>	
TARTARE DE THON <sup>7</sup>	29
<i>En crudo, mousse avocat, passion   Tuna tartar, crudo style, avocado mousse, passionfruit</i>	
HUITRES FINE DE CLAIRES N°2   OYSTERS FINE DE CLAIRE N°2 <sup>2,4,14</sup>	
La demi-douzaine   1/2 dozen	28
La douzaine   dozen	56

## - GARNITURES 7 -

PURÉE DE POMME DE TERRE <sup>7</sup>, RIZ VÉNÉRÉ NOIR, FRITES DE PATATE DOUCE <sup>1</sup>, FRITES CLASSIQUES <sup>1</sup>, LÉGUMES VERTS

MASHED POTATOES <sup>7</sup>, BLACK VENERE RICE, SWEET POTATO FRIES <sup>1</sup>, CLASSIC FRIES <sup>1</sup>, MIXED GREEN VEGETABLES,

## - CÔTÉ TERRE -

SUPRÊME DE VOLAILLE 29

*Jus de viande truffé, pomme grenaille, carottes glacées |  
Truffled gravy sauce, new potatoes, glazed carrots*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>1,7</sup> 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 DU BOUCHER 250GR 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 <sup>3,7</sup> 105

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

## - PASTA -

PLIN AL TARTUFO <sup>1,3,5,7</sup> 30

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

TAGLIATELLE AL SALMONE <sup>1,3,4,7</sup> 28

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

SPAGHETTI VONGOLE <sup>1,3,14</sup> 33

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

FREGOLA SARDA <sup>1,2,1,14</sup> 36

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

GNOCCHETTI SORRENTINA <sup>1,3,7</sup> 24

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



## - MENU ENFANT | KIDS MENU 15 -

*(jusqu'à 12 ans | up to 12 years old)*

### PLATS AU CHOIX / OF YOUR CHOICE

PINSA MARGHERITA <sup>1,7</sup>

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

Ou / or

TENDERS DE POULET ET FRITES <sup>1,3,5,7,8</sup>

*Crispy chicken tenders, French fries*

Ou / or

TAGLIOLINI <sup>1,3</sup>

*Beurre ou tomate | Butter or tomato sauce*

\*\*\*

### DESSERT

BROWNIE <sup>1,5,7,8</sup>

*Chocolat and walnuts*

## - DESSERTS -

ENTREMET CHOCOLAT <sup>1,3</sup> 15

TIRAMISU PISTACHE <sup>1,3,7</sup> 14  
*Pistachio tiramisu*

TARTE AUX CITRONS MERINGUÉE <sup>1,3</sup> 13  
*Meringue lemon tart*

TARTE AUX FRUITS DU JOUR <sup>1,3</sup> 12

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 15  
*Fresh fruit platter*

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

CRÈME BRULÉE <sup>3,7</sup> 12  
*Parfumée à la vanille et au thym*  
*Vanilla and thyme flavor*



# - CARTE DES VINS -

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

<b>BLANC</b>	<b>Bouteille</b>	<b>Magnum</b>	<b>Jéroboam</b>
<b>FRANCE</b>			
Côtes de Provence – Eden Sauvage	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		

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

<b>ROUGE</b>	<b>Bouteille</b>	<b>Magnum</b>	<b>Jéroboam</b>
<b>FRANCE</b>			
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		

<b>ITALIE</b>			
Montepulciano d'Abruzzo - Tenuta Farina	42		
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

### FRANCE

	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Côtes de Provence – Eden Sauvage AOC	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			

## CHAMPAGNE

	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Moët & Chandon « Impérial »	120	240	480	
Moët & Chandon « Rosé Impérial »	150			
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	190	380		
Veuve Clicquot Brut	160			
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	580			

## EFFERVESCENTS / SPARKLING

	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Il Roggio	49			
Franciacorte DOGC - Ca' del Bosco « Cuvée Prestige »	80	150		



Dom Pérignon • MILLESIME  
Altum Villare

Champagne  
Dom Pérignon  
Vintage 2013



Brut

750ml

12.5% VOL.

MAISON FONDÉE EN 1785  
CHAMPAGNE  
FRANCE  
IMB. 549.000 - MILLESIME - PRODUIT DE FRANCE

# - BOTTLE & SPIRITS SERVICE -

Add + 4€ for your mixers

<b>GIN</b>	<b>4cl</b>	<b>BOUTEILLE</b>	<b>MAGNUM</b>
BOMBAY SAPPHIRE	10	200	
HENDRICK'S	12	250	
GIN MARE	14	280	
MONKEY 47	16	300	
<b>RHUM</b>			
BACARDI CARTA ORO	10	200	
DIPLOMATICO	14	280	
SANTA TERESA 1796	16	350	
<b>TEQUILA</b>			
PATRÓN SILVER	12	230	
PATRÓN REPOSADO	16	260	
CLASS AZUL PLATA	20	320	
CLASS AZUL REPOSADO	45	650	
DON JULIO 1942	45	680	
<b>VODKA</b>			
GREY GOOSE	12	200	450
BELVEDERE	12	200	
BELUGA NOBLE	16	300	
<b>WHISKY</b>			
BLACK LABEL	10	160	
JAMESON	10	160	
JACK DANIELS	10	180	
WOODFORD RESERVE	14	220	
CHIVAS XV	14	225	
OBAN 14 ANS	24	385	
LAGAVULIN 16 ANS	28	440	
<b>DIGESTIF</b>			
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		



# NEPTUNE

MONACO BEACH

## GRAND PRIX BEACH EXPERIENCE

Celebrate the most exciting weekend of the year at Neptune Monaco Beach.

Four days of sunset parties, international DJs, champagne celebrations and unforgettable beachside dining during the Monaco Grand Prix.

Enjoy the race atmosphere by the sea with giant screens broadcasting the Grand Prix live, followed by vibrant beach celebrations, DJs and champagne moments from day to night.

Music, performers and vibrant beach energy from day to night.



# GRAND PRIX EXPERIENCE

---

THURSDAY | OPENING GP WEEKEND

---

FRIDAY | QUALIFYING WARM UP

---

SATURDAY | FULL MOON PARTY

---

SUNDAY | RACE CELEBRATION

---

- Live race broadcast on a giant LED screen -

## CONTACT GROUP RESERVATIONS

Group reservations and VIP hospitality packages available.

TEL | +33 6 76 00 04 12

MAIL | [Events.neptunemc@gmail.com](mailto:Events.neptunemc@gmail.com)



## - 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







# NEPTUNE

MONACO BEACH

TEL | +377 93 30 05 51

SITE | [neptunemonaco.com](http://neptunemonaco.com)

MAIL EVENEMENT | [events.neptune@gmail.com](mailto:events.neptune@gmail.com)

ADRESSE | Complexe balnéaire du Larvotto, 98000 Monaco

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

