

NOTRE CARTE

Cuisine de qualité et produits régionaux

Fine cooking and regional products



118 Rue La Boétie, 75008 Paris

01 43 59 15 04

contact@cafelemontecarlo.fr

Salle disponible au sous-sol

Liste des allergènes disponible sur demande

ENTRÉES / STARTERS

OEUF MAYONNAISE

Eggs mayonnaise



6.9€

TOMATES DOLCE VITA

Tomatoes, mozzarella di bufala, huile d'olive, basilic
Tomatoes, mozzarella di bufala, olive oil, basil

13€

SOUPE À L'OIGNON

French onion soup w/ cheese

12€

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL

Roasted camembert with honey, salad

13€

TARTINE DES PRÉS

La maison des escargots
6 snails bread w/ butter of herbs

13€

A PARTAGER / TO SHARE

PLANCHE CANAILLE

Charcuteries

Regional charcuterie



20€

PLANCHE DU BURON

Charcuteries + Fromages

Mixed charcuterie and cheese board

23€

RAVIOLES, RIZ / RAVIOLI, RICE

RAVIOLES PROVENÇALES

Tomates confites, aubergines grillées, pistou
Dried tomatoes, grilled aubergines, pistou

16.5€

COQUILLETES EN COCOTTE

Crème à la truffe d'été, jambon blanc et parmesan
Truffle cream with ham and parmesan



20.5€

*Version végétarienne / vegetarian option - 18.5€

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Risotto crémeux champignons et parmesan
Creamy risotto with mushrooms and parmesan

18.5€

RISOTTO DE GAMBAS

Risotto crémeux gambas et asperges vertes
Creamy risotto with prawns and green asparagus

24€

POISSONS / FISH

TARTARE DE THON

Vinaigrette au soja, salade de légumes d'été
Tuna tatar, soy vinaigrette, vegetable salad

21€

PAVÉ DE THON MI-CUIT

Caponata de légumes d'été et pesto d'herbes fraîches
Seasonal vegetable caponata with fresh herb pesto

23€

FISH AND CHIPS

Sauce tartare, frites, salade
Fish and chips, tartar sauce, french fries, salad

19€



SALADES / SALADS



SALADE GRAND PRIX

Avocat, poulet croustillant, tomates cerises, oignons, sauce au bleu, salade romaine

18€

Avocado, crispy chicken, tomatoes, onions, blue cheese sauce, salad

SALADE SEGUIN

Croustillants chèvre, magrets, aubergines, fruits du moment, vinaigrette aux noix, salade

17€

Crispy goat cheese, duck breast, seasonal fruits, eggplants, walnut vinaigrette, salad

SALADE CANTALOU

Cantal pané, jambon de pays, saucisse, pommes de terre sautées, salade

18€

Breaded Cantal cheese, raw ham, sausage, potatoes, salad

SALADE BELLE NIÇOISE

Thon snacké, mesclun, haricots verts, tomates, œuf, olives
Snack tuna, mesclun, green beans, tomatoes, egg, olives

18.5€

VG BOWL *option sans fête pour nos amis véganes

Féta, avocat, tomates, quinoa, asperges vertes

16€

Feta, avocado, tomatoes, quinoa, green asparagus

*Vegan option available

PLATS / MAIN DISHES



MAGRET DE CANARD

Piment d'Espelette, pomme de terre

19.5€

Duck breast Espelette (pepper marinade), potatoes

POULET FERMIER

Jus et frites maison

18€

Free-range chicken and homemade french fries

OEUF BENEDICT - SAUMON OU LARD FUMÉ

Muffin, épinards, sauce hollandaises, mesclun de salade

18€

Eggs Benedict, spinach, smoked salmon or smoked bacon, hollandaise sauce, salad

MENU ENFANTS / KIDS MENU

-10 ANS

STEAK HACHÉ OU JAMBON, FRITES

Coca-cola ou grenadine et 2 boules de glace

13€

Minced steak or ham w/ homemade french fries

Coca-cola or syrup and 2 scoops of ice cream



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
HOMADE FOOD ONLY !

BURGERS / BURGERS



LE BURGER DANS LE PRÉ 18.5€

Steak haché, crème de chèvre, lard fumé, frites maison
Hamburger steak, goat cream, bacon, french fries

CHICKEN BURGER 18.5€

Poulet, cheddar, onion rings, sauce curry, épinards, frites maison
Chicken, cheddar, onion rings, curry sauce, spinach, french fries

RED HOT CHILI BURGER 19€

Steak haché, cheddar, avocat, sauce chili, onion rings, salade, tomates, frites maison
Hamburger steak, cheddar, avocado, chili sauce, onion rings, salad, tomatoes, french fries

FISH BURGER 19.5€

"Fish&chips", sauce tartare, oignons, salade, frites maison
Fish, tartare sauce, onions, salad, french fries

GARNITURES / SIDES



FRITES MAISON, HARICOTS VERTS, 6€

CAPONATA DE LÉGUMES

French fries, green beans, vegetables caponata

FROMAGES / CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGE, 2 au choix + salade 8€

Emmental, camembert, chèvre ou bleu
Cheese plate + salad



DESSERTS / DESSERTS

GÂTEAU MI-CUIT AU CHOCOLAT 8.5€

Glâce vanille
Chocolate fondant cake with vanilla ice cream

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 8.5€

Crème brûlée with vanilla

TRIFLE FRAMBOISES & RHUBARBE 8.5€

Mascarpone et spéculoos
Trifle raspberries and rhubarb, mascarpone, speculos

BRIOCHE PERDUE 8.5€

Glâce vanille
French toast brioche, vanilla ice cream

GRANOLA 7€

Granola, fromage blanc et fruits frais
Granola, cottage cheese and fresh fruits

SALADE DE FRUITS FRAIS 8.5€

Seasonal fruit salad

VIANDES / MEATS



CÔTE DE BOEUF 65€

Sauce au poivre, pommes sautées, salade
Prime rib of beef, pepper sauce, sautéed potatoes and salad

PAVÉ DE BOEUF 24€

Sauce au poivre, frites maison, salade
Steak, pepper sauce, french fries, salad

STEAK À CHEVAL 18€

Steak haché et œuf, frites maison
Minced beef and egg, french fries

TARTARE DE BOEUF 18€

Préparé, crû ou poêlé A/R, frites maison, salade
Prepared, raw or pan-fried, french fries, salad

TARTARE DE BOEUF AU PISTOU 19€

Préparé au pistou et parmesan, frites maison, salade
Prepared with pistou, parmesan, french fries, salad

NOS CRÊPES / CREPES

CRÊPES AU SUCRE 5€

Crepe with sugar



CRÊPES AU NUTELLA 7.5€

Crepe with nutella

CRÊPES A LA CONFITURE DE FRAISE 7€

Crepe with strawberry jam

GAUFRE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY 8.5€

Chocolate waffle and whipped cream

CRÊPES FAÇON SUZETTE 10€

Beurre, sucre, agrumes et Grand Marnier
Grand Marnier, citrus, sugar, butter

FARANDOLE DE CRÊPES 11€

MINI CRÊPES, nutella, sucre, caramel, confiture, chocolat et chantilly
Crepes mix with nutella, sugar, caramel, jams, chocolate, whipped cream

CAFÉ GOURMAND 8.5€

Coffee with five small desserts



CAFÉ CRÈME OU THÉ GOURMAND 10€

Coffee Latte or tea with five small desserts



**TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
HOMADE FOOD ONLY !**



@cafelemontecarlo - follow us !