

# la carte

100% VEGETARIAN







VEGAN



GLUTEN FREE



## A PARTAGER

Tartinade : houmous, caviar d'aubergines, tzatziki, pain pita <b>Dips platter : hummus, eggplant caviar, tzatziki, pita bread</b>		<b>19,00 €</b>
Guacamole & tortilla chips	 	<b>10,00 €</b>
Barbajuans A Roca		<b>18,00 €</b>
Mozzarella sticks		<b>18,00 €</b>
Nems au poulet <b>Chicken spring rolls</b>		<b>19,00 €</b>
Beignets de crevettes <b>Shrimp fritters</b>		<b>23,00 €</b>

# LES SALADES

Salade d'Artichauts : roquette, artichauts, parmesan  
**Artichokes salad: rocket, artichokes, parmesan**

  **18,00 €**

Mozzarella Buffalo ou Burrata Artigiana 125g, basilic et tomates couleurs  
**Buffala Mozzarella or Artigiana Burrata 125g, basil & mixed tomatoes**

  **20,00 €**

Salade César : poulet, bacon, œuf, romaine, tomates cerises, oignons rouges, olives, croutons, sauce anchois  
**Caesar Salad: chicken, bacon, hard-boiled egg, roman lettuce, cherry tomatoes, red onions, olives, croutons, anchovy-based dressing**

**22,00 €**

Salade Niçoise : tomates, cébette, mesclun, radis, artichauts, poivron, olives, œuf, thon Ortiz, anchois  
**Niçoise Salad: tomatoes, spring onions, mesclun salad, radish, artichokes, pepper, olives, hard-boiled egg, Ortiz tuna, anchovies.**

 **22,00 €**

Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, pamplemousse, orange, grenade, feta, menthe, coriandre  
**Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit, orange, pomegranate, feta**

  **22,00 €**

Croustillant de chèvre : mesclun, tomates, champignons de Paris, oignon rouge, jambon de Parme, Brick de chèvre, miel et pignons  
**Goat Cheese Salad: Mesclun salad, tomatoes, button mushroom, red onion, Parma ham, goat cheese in pastry sheet, honey and pinenuts**

**22,00 €**

## POISSONS CRUS

Cevichef de Saumon, avocat, edamame, radis noir, mangue, fruit passion, gingembre confit, coriandre, nori ; marinade passion/mangue

**'Cevichef' with salmon, avocado, edamame, black radish, mango, passion fruit, pickled ginger, coriander, nori & a passion fruit and mango marinade**



**26,00 €**

Cevichef de Loup : artichaut, courgette, tomates séchées, tomates cerises, cébettes, champignons, roquette, huile de truffe, truffe, billes de balsamique ; marinade tomate/ vinaigre balsamique

**'Cevichef' with sea bass, artichoke, zucchini, dried tomatoes, cherry tomatoes, spring onions, mushrooms, rocket, truffle oil, truffle, balsamic caviar & a tomato/balsamic vinegar marinade**



**28,00 €**

# ESCALE A BANGKOK

Les Salades Thai, julienne de carottes, daikon, papaye verte, chou rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre  
**Thai salad, julienne carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion, coriander**

Au poulet sauce Goma cacahuète  
**With chicken and goma peanut sauce**

 **25,00 €**

Tataki de bœuf, sauce basilic Thai  
**With beef tataki and a basil-thai sauce**

 **30,00 €**

Aux gambas sauvages, sauce exotique  
**With wild prawns, exotic sauce**

 **32,00 €**

Au Tofu, sauce Teriyaki  
**With tofu, teriyaki sauce**

 **22,00 €**

Les Pad Thaï : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousse de soja, coriandre et sauce Tamarin  
**Our pad thaï: rice noodles, crunchy veggies, peanuts, fried onions, soy beans, coriander and Tamarind sauce**

Poulet  
**Chicken**

 **28,00 €**

Filet de bœuf  
**Beef Filet**

 **30,00 €**


Curry jaune de poulet, lait de coco, légumes, riz  
**Yellow chicken curry, coconut milk, mixed veggies, rice**

 **28,00 €**

Curry rouge de Gambas sauvages, St Jacques, lait de coco, légumes, riz  
**Red curry with wild prawns, scallops, coconut milk, mixed veggies, rice**

 **38,00 €**

Curry rouge de Tofu, légumes, riz  
**Red curry with tofu, mixed veggies and rice**

  **26,00 €**

# LES PLATS

Filet de Loup, ratatouille, panisses  
**Sea bass filet, ratatouille & panisse**

 **30,00 €**

Entrecôte 300g, frites, sauce au choix\*  
**Entrecôte 300g, french fries, choice of sauce**

 **35,00 €**

Filet de bœuf 300g, frites, sauce au choix\*  
**Beef Filet 300g, french fries, choice of sauce**

 **42,00 €**

\*Sauce au choix : poivre, champignons

\*Sauces: pepper, mushroom

Tartare de bœuf au couteau, échalotes, cornichons, câpres, persil, frites  
**Hand-cut Beef tartare, shallots, pickles, capers, parsley, french fries**

















 **24,00 €**

Cheese Burger : bœuf, fontina d'Aoste, bacon, pousses d'épinards, tomate, oignons, sauce mayonnaise/moutarde à l'ancienne  
**Cheese Burger: beef patty, fontina D'Aosta, bacon, spinach, tomato, onion, mayo & old style mustard sauce**

**25,00 €**

Nos viandes sont accompagnées de frites  
**All our meats come with a side of french fries**

# LES PATES ET RISOTTOS

Risotto à la truffe et poulet <b>Chicken &amp; truffle risotto</b>	 <b>27,00 €</b>
Risotto à la truffe et St Jacques <b>Scallops &amp; truffle risotto</b>	 <b>31,00 €</b>
Penne parmesan, crème, mozzarella Scarmoza, jambon de Parme <b>Penne with parmesan, cream, Scarmoza mozzarella, Parma ham</b>	<b>24,00 €</b>
Penne au Poulpe et à l'aubergine Tomates séchées, poulpe, basilic, aubergine grillée <b>Sun dried tomatoes, octopus, basil, grilled eggplant</b>	<b>25,00 €</b>
<b>GARNITURES SIDES</b>	
Mesclun, roquette, mixte (tomate, oignons rouges, olives) <b>Mesclun, rocket, tomato, red onion, olives</b>	  <b>7,00 €</b>
Frites <b>french fries</b>	  <b>7,00 €</b>
Purée de pommes de terre <b>Potato purée</b>	  <b>7,00 €</b>
Purée de pommes de terre truffée <b>Truffled potato purée</b>	  <b>10,00 €</b>
Légumes verts <b>Greens</b>	  <b>9,00 €</b>
Ratatouille	  <b>9,00 €</b>
Riz Thaï <b>Thai Rice</b>	  <b>7,00 €</b>



# MENU ENFANTS (moins de 10 ans)

15,00 €

Poulet frit, frites

**Fried chicken, french fries**

Steak haché, frites

**Beef patty, french fries**



Penne beurre ou sauce tomates

**Penne with butter or tomato sauce**



Ptit pot de glace **Small ice cream cup**

Sirop à l'eau **Water and syrup**



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Nos pains proviennent de la Boulangerie Giorgeschi à Nice. Traces possibles de gluten : tous nos plats sont préparés dans une cuisine travaillant des plats avec gluten ; nous ne pouvons donc en garantir l'absence.

**All our meat are of french origin. Our bread comes from the Boulangerie Giorgeschi in Nice. DISCLAIMER: All dishes are prepared in the same kitchen where gluten-based products are used. Although we work carefully at ensuring all our gluten-free dishes are safe, traces may remain.**

# LES DESSERTS

Tati Danièle : Cake moelleux au chocolat <b>Moist chocolate cake</b>	<b>10,00 €</b>
Pastilla au Toblerone <b>Toblerone Pastilla (filo pastry)</b>	<b>12,00 €</b>
Tarte macaron fruits rouges <b>Red fruits Macaron tart</b>	 <b>14,00 €</b>
Café gourmand : Expresso et 4 petits desserts <b>Coffee espresso with 4 small desserts</b>	<b>16,00 €</b>
Coupe de fraises <b>Strawberries</b>	  <b>12,00 €</b>
Coupe de fraises et chantilly <b>Strawberries with whipped cream</b>	 <b>12,00 €</b>
Salade de fruits <b>Fruit Salad</b>	  <b>12,00 €</b>
Assiette de pastèque ou ¼ ananas ou ½ melon <b>Watermelon plate or ¼ pineapple or ½ melon</b>	  <b>12,00 €</b>
Assiette de fruits <b>Mixed-fruit plate</b>	  <b>25,00 €</b>

# LES GLACES

L'agrume :

2 boules glace au yaourt, 1 boule citron, suprêmes d'orange et de pamplemousse, meringues, coulis citron

**2 scoops of yogurt ice cream, 1 scoop of lemon, orange and grapefruit supremes, meringue, lemon coulis**

**12,00 €**

Fruits rouges :

2 boules glace au yaourt, 1 boule glace fraise, fruits rouges frais, coulis fruits rouges, chantilly

**Red Fruits :**

**2 scoops of yogurt ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, fresh red fruits, red fruit coulis, whipped cream**

**14,00 €**

Chocolat ou Café Liégeois

**Chocolate or Coffee Liégeois**

**12,00 €**

La boule de glace au choix :

Vanille, chocolat, café, pistache, yaourt, caramel beurre salé, fraise, citron, noix de coco, mangue

**Choice of flavor :**

**Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, yogurt, salted butter caramel, strawberry, lemon, coconut, mango**

**3,00 €**

Toutes nos glaces sont artisanales et proviennent de la Maison Puro Piacere à Menton.  
Sans Gluten sur demande.

**All our ice cream are homemade and come from Maison Puro Piacere in Menton. Gluten Free upon request.**

**LA NOTE ★ BLEUE**

Plage du Larvotto - Monte-Carlo

+377 93 50 05 02 - [contact@lanotebleue.mc](mailto:contact@lanotebleue.mc)

[lanotebleue.mc](http://lanotebleue.mc) - [@Lanotebleuemonaco](https://www.instagram.com/Lanotebleuemonaco)