



LES REMPARTS

## ENTRÉES / STARTERS

### LE GAMBERO ROSSO DE SANREMO

Agnolottis de porc confit, cerise et jus mentholé

52€

*Pork confit Agnolotti with cherry and mint-infused jus*

### LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

40€

*Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette*

### LES SUPIONS GRILLES

Polenta crémeuse safran, parmesan, piquillos

45€

*Cuttlefish, creamy polenta saffron, parmesan, piquillos*

### L'ASPERGE BLANCHE PROVENÇALE

Crème d'amande, capres, sabayon sureau

38€

*White asparagus with almond cream, capers, and elderflower sabayon*

### LE SOUFLÉ DE POISSON

Bisque de crabe, abricot, champignons sauvages

40€

*Fish soufflé, crab bisque with apricot and wild mushrooms*

### L'ARTICHAUT VIOLET

Ragout d'epeautre, pesto rosso, capucine

38€

*Purple artichoke, spelt stew, red pesto, nasturtium*



## PLATS / DISHES

### LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice 52 €  
*Free-range poultry, boulangere potatoes, preserved lemon, Niçoise olives*

### LA SERIOLE

Rhubarbe, fenouil et sauce au poivre vert 50 €  
*Yellowtail, rhubarb, fennel and green peppercorn sauce*

### LE SAINT PIERRE

Petit pois, crème de sauge, beurre blanc citronné 60 €  
*John Dory, peas, sage cream, lemon beurre blanc*

### LA SELLE D'AGNEAU

Asperge verte grillée, basilic, robiola 60 €  
*Saddle of lamb, grilled green asparagus, basil, robiola cheese*

### LES PATES AU HOMARD

Salpicon des pinces à l'estragon, tomates confites 65 €  
*Pasta with lobster, claw salpicon with tarragon, sun-dried tomatoes*

### LES GNUDIS DE RICOTTA

Morilles cuisinées au vin jaune, ail des ours 46 €  
*Ricotta gnumim, morels cooked in Vin Jaune, wild garlic*

## DESSERTS

### VACHERIN GLACÉ

Framboise et sorbet verveine 22 €  
*The raspberry vacherin with verbena sorbet*

### LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes 22 €  
*Vanilla and almond mille-feuille*

### LE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Crèmeux et sorbet au chocolat "Caraïbes" 22 €  
*Crispy "Caribbean" chocolate with chocolate sorbet*

### LA TARTE AU CITRON ET AGRUMES D'EZE

Meringue vaporeuse et crèmeux citron yuzu 22 €  
*Eze citrus and lemon tart, airy meringue and creamy lemon-yuzu*

### LE CROUSTILLANT DE CERISE

Mousse légère fromage blanc et baie des Batak 22 €  
*Crispy cherry, Fromage blanc mousse and Batak berry*



MENU DEJEUNER  
*LUNCH MENU*

L'ASPERGE BLANCHE PROVENÇALE

Crème d'amande, capres, sabayon sureau

*White asparagus with almond cream, capers, and elderflower sabayon*

---

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice

*Free-range poultry, boulangerie potatoes, preserved lemon, Niçoise olives*

---

LE MILLE-FEUILLE GLACÉ VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes

*Vanilla and almond mille-feuille*

MENU DEJEUNER (en 3 services)

Valable de 12h15 à 14h30 - hors boissons

**110 €**

*LUNCH MENU (3 courses)*

*Available from 12.15 PM to 2.30 PM - drinks non included*

Tarifs hors Grand Prix de Monaco

*Prices excluding Monaco Grand Prix period*



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION  
*DISCOVERY MENU*

L'ASPERGE BLANCHE PROVENÇALE

Crème d'amande, capres, sabayon sureau

*White asparagus with almond cream, capers, and elderflower sabayon*



LE SAINT PIERRE

Petit pois, crème de sauge, beurre blanc citronné

*John Dory, peas, sage cream, lemon beurre blanc*



LA VOLAILLE FERMIERÈRE

Pomme de terre boulangère, citron confit, olive de Nice

*Free-range poultry, boulangerie potatoes, preserved lemon, Niçoise olives*



LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ VANILLE

Chips caramélisée et praliné aux amandes

*Vanilla and almond mille-feuille*

MENU DEGUSTATION (en 4 services)

Valable de 19h00 à 21h30 - hors boissons

**150€**

*DISCOVERY MENU (4 courses)*

*Available from 7.00 PM to 9.30 PM - drinks non included*

Tarifs hors Grand Prix de Monaco

*Prices excluding Monaco Grand Prix period*



LES REMPARTS

## CAVIAR

### BAERI 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

*Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.*

300€

### BAERI 125G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

*Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.*

700 €

### OSCIESTRE 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

*Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.*

400 €

### OSCIESTRE 125 G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

*Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.*

800 €

## NOTRE SUGGESTION DE CHAMPAGNES POUR CAVIAR *OUR SUGGESTION OF CHAMPAGNES TO JOIN YOUR CAVIAR*

### TAITTINGER " COMTES DE CHAMPAGNE " 2013

Blanc de Blancs Brut Grand Cru

### MOËT & CHANDON " DOM PÉRIGNON " 2013

Brut

### LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL " 2015

Brut

### KRUG 2008

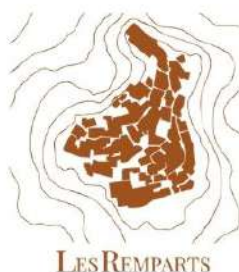
Brut

### LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL VINOOTHÈQUE " 1997

Brut

### KRUG " CLOS DU MESNIL " 2006

Blanc de Blancs Brut



LES REMPARTS