Les Enfants Terribles

RESTAURANT | GLACIER | BAR À VINS | TAPAS | COCKTAILS

04 93 35 80 67 christophe.joriot@wanadoo.fr www.lesenfantsterribles-menton.com

wifi terrible : DRINKFOODLIFE1

Les best-seller des enfants terribles

L'ASSIETTE THON SUR THON, **35.00 €**
TARTARE DE THON, TATAKI DE THON MI-CUIT, FRITES, LÉGUMES ET SALADES MÉLANGÉES
The tuna platter, with tuna tartare, seared tuna tataki, fries, mixed vegetables, and mixed salad
Tonno scottato, tartare di tonno, verdurine e insalta

LA FRITURE ROYALE DES AMANTS TERRIBLES **34.00 €**
CALAMARS, ROUGET, GAMBAS, SAINT-JACQUES, COUTEAUX, ARTICHAUTS, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, CAROTTES, COURGETTES
The royal fry-up, with squid, red mullet, prawns, scallops, razor clams, artichokes, red onions, peppers, carrots, and zucchinis
La frittura roiale, calamari, triglia, gamberi, capesante, canolicchi e verdurine

LA BELLE POÊLÉE DU PIRATE COMPOSÉE DE : **36.00 €**
POULPE, GAMBAS, COUTEAUX, MOULES, PALOURDES, NOIX DE SAINT-JACQUES, LANGOUSTINES, CALAMARS, PERSILLADE, OIGNONS, TOMATES CERISES, LE TOUT FLAMBÉ AU PASTIS À VOTRE TABLE
The beautiful pirate's pan, consisting of octopus, prawns, razor clams, mussels, clams, scallops, langoustines, squid, parsley, onions, cherry tomatoes, all flambéed with Pastis at your table
La spadellata di frutti di mare, gamberi, canolicchi, cozze, vongole, capesante, scampi, calamari, aglio e prezzemolo flambato al Pastis al tavolo

LA MARMITE DU PÊCHEUR AUX POISSONS, *FRUITS DE MER, COQUILLAGES, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE SAFRANÉES* **35.00 €**
The fisherman's pot with fish, seafood, and shellfish, served with saffron-infused vegetables and potatoes
La marmitta del pescatore, frutti di mare alle verdure e patate allo zafferano

LE GRATIN DE FRUITS DE MER AU PARMESAN FLAMBÉ AU COGNAC **42.00 €**
4 HUÎTRES, 4 GAMBAS, 4 LANGOUSTINES, 8 MOULES, 4 SAINT-JACQUES, 8 COUTEAUX
Seafood gratin with Parmesan, flambéed with cognac : 4 oysters, 4 prawns, 4 langoustines, 8 mussels, 4 scallops, 8 razor clams
Il gratin di frutti di mare al parmigiano flambato al cognac : 4 ostriche, 4 gamberi, 4 scampi, 8 cozze, 4 capesante, 8 canolicchi

LE GRATIN DE FRUITS DE MER

Nos pâtes fraîches

FABRIQUÉES DANS LA PIÉTONNE

PAR LA MAISON D'OC D'ITALIA

CES RECETTES SONT DISPONIBLES AVEC DES SPAGHETTIS TRADITIONNELLES OU DES PENNES SANS GLUTEN
These dishes are available with traditional spaghetti or gluten-free penne
Tutte le nostre ricette di pasta sono disponibili senza glutine

LES PAPPARDELLES AU SAUMON FUMÉ, **24.00 €**
TOMATES CERISES, CRÈME ET CIBOULETTE
The pappardelle with smoked salmon, cherry tomatoes, cream, and chives
Le parppardelle al salmone

LES PAPPARDELLES À LA VONGOLES AUX PALOURDES FRAÎCHES **25.00 €**
The pappardelles with vongole and fresh clams
Le pappardelle alle vongole

LES PAPPARDELLES AU THON FRAIS, **28.00 €**
TOMATES, CÂPRES, PIMENT ET PETITES OLIVES
The pappardelle with fresh tuna, tomatoes, capers, chili, and small olives
Le pappardelle al tonno fresco e peperoncino

LES PAPPARDELLES AU POULPE, ARTICHAUT ET SAUCE TOMATE **32.00 €**
The pappardelle with octopus, artichoke, and tomato sauce
Le pappardelle al polipo carciofi e pomodoro

LES PAPPARDELLES AUX SAINT-JACQUES, GAMBAS, COQUILLAGES ET FRUITS DE MER **35.00 €**
The pappardelle with scallops, prawns, shellfish, and seafood
Le pappardelle ai frutti di mare

Le kg de moules fraîches signature

AVEC UNE BELLE ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES
With a generous serving of fresh fries
Con un bel piatto di patatine fritte fresche

LES MOULES DU FISTON, **21.00 €**
CAROTTES, OIGNONS, PERSILLADE ET VIN BLANC
The son's mussels, with carrots, onions, parsley, and white wine
Carote, cipolla, aglio, prezzemolo e vino bianco

LES MOULES TERRIBLES DE LA MAMA, **26.00 €**
OIGNONS, CAROTTES, CHORIZO, PIMENT, THON FRAIS, SAUCE TOMATE, PERSILLADE
The Mama's mussels, with onions, carrots, chorizo, chili, fresh tuna, tomato sauce, and parsley
Cipolla, carote, chorizo, peperoncino, tonno fresco, pomodoro, aglio e prezzemolo

LES MOULES À PAPA, **26.00 €**
PARMESAN, EMMENTAL, ROQUEFORT, CRÈME ÉPAISSE, PERSILLADE
Dad's mussels, with Parmesan, Emmental, Roquefort, thick cream, and parsley
Parmigiano, Emmental, Roquefort, panna, aglio e prezzemolo

LES MOULES À TONTON, **29.00 €**
CALAMARS, POULPE, PALOURDES, GAMBAS, CURRY VERT OIGNONS, CAROTTES, PERSILLADE, VIN BLANC
Uncle's mussels, with squid, octopus, clams, prawns, green curry, onions, carrots, parsley, and white wine
Calamari, polpo, vongole, gamberoni, curry verde, cipolle, carote, aglio, prezzemolo e vino bianco

MOULES FRAÎCHES

Les apéritifs traditionnels

PASTIS 51, RICARD, HENRI BARDOUIN			*4 cl*	**6.00** €
MARTINI *ROUGE OU BLANC*, **SUZE, PORTO** *ROUGE OU BLANC*, **CAMPARI, MUSCAT**			*8 cl*	**7.00** €
WHISKY CLAN CAMPBELL, VODKA ABSOLUT, GIN GORDON, RHUM CLÉMENT, TEQUILA			*6 cl*	**10.00** €
ACCOMPAGNEMENT OFFERT				
WHISKY : JACK DANIEL'S, CHIVAS *12 ANS*, **BUSHMILLS** *10 ANS*, **LE TOKI JAPONAIS**			*6 cl*	**12.00** €
GIN : TANQUERAY TEN, HENDRICK'S SOLSTICE			*6 cl*	**12.00** €
VODKA : GREY GOOSE, BELVÉDÈRE			*6 cl*	**12.00** €
KIR AU VIN BLANC, *(CASSIS, MÛRE, PÊCHE, FRAMBOISE)*			*12 cl*	**6.00** €
LE KIR ROYAL AU CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 241			*12 cl*	**14.00** €
BIÈRE BLONDE À LA PRESSION	*25 cl*	**6.00** €	*50 cl*	**10.00** €
BIÈRE MENTOUNASC AU CITRON BLONDE OU BLANCHE			*33 cl*	**8.00** €
BIÈRE MENTOUNASC À LA FLEUR D'ORANGER, *MÉDAILLE DE BRONZE 2024 AU SALON DE L'AGRICULTURE*			*33 cl*	**8.00** €

Les boissons fraîches

LES SIROPS À L'EAU : *MENTHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON, PÊCHE, ORGEAT*	*33 cl*	**3.00** €
LES DIABOLOS, *SIROP AU CHOIX*	*33 cl*	**4.00** €
LES SODAS, *COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, TONIC, PERRIER, ICE-TEA*	*33 cl*	**5.00** €
LES JUS DE FRUITS, *ANANAS, ORANGE, PASSION, POMME*	*25 cl*	**5.00** €
EAUX MINÉRALES PLATES OU GAZEUSES	*75 cl*	**6.00** €

La cafétéria

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, NOISETTE, CAFÉ AMÉRICAIN	**3.00** €
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD, THÉ, INFUSIONS	**5.00** €
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS	**6.00** €

Les digestifs traditionnels *6 cl*

Les traditionnels

GÉNÉPI, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, EAUX-DE-VIE, GRAPPA, LIMONCELLO, GET 27, GET 31, SAMBUCCA BAILEYS, GRAND-MARNIER, AMARETTO, MARIE BRIZARD, MANDARINE IMPÉRIALE	**8.00** €

Les vieux rhums supérieurs

DON PAPA, ZACAPA, CLÉMENT HORS D'ÂGE	**15.00** €

Les terribles digestifs

LE COGNAC HENNESSY XO, LE BAS ARMAGNAC INTEMPOREL DU CHÂTEAU DE L'AUBADE	**15.00** €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS / PHOTOS NON CONTRACTUELLES L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

Toutes nos viandes sont d'origine France

ET PROVIENNENT DE LA BOUCHERIE FORMIA À MONACO (FOURNISSEUR OFFICIEL DU PALAIS PRINCIER)

SERVIES AVEC DES LÉGUMES DU MARCHÉ ET DES POMMES DE TERRE SAUTÉES

All our meats are of French origin and come from the Formia Butcher Shop in Monaco. Served with market vegetables and sautéed potatoes.
Tutte le nostre carni sono di origine francese e provengono dalla macelleria Formia di Monaco, servite con verdurine del mercato e patate saltate.

LE MAGRET DE CANARD ENTIER *350G, JUS AU MIEL DE GORBIO* — **35.00 €**
The whole duck breast 350g, with honey sauce / Il petto d'anatra al miele di Gorbio

LE FILET DE BŒUF *180G* **GRILLÉ AU BARBECUE,** *JUS AU THYM* — **35.00 €**
The 180g beef fillet, grilled on the barbecue, with thyme sauce / Il filetto di manzo salsina la timo

LE CHÂTEAUBRIAND DE BŒUF *550G POUR 2 PERSONNES* — **95.00 €**
The 550g beef chateaubriand for 2 people / Il chateaubriand per 2 persone 550g

Les poissons frais de la vitrine

LE FILET DE DAURADE ROYALE À LA LIGURE — **25.00 €**
The gilthead sea bream fillet Ligurian style / Filetto di orata alla ligure

LA SOLE MEUNIÈRE *500G* — **55.00 €**
The sole meunière / La sogliola alla mugnaia

LE SAINT-PIERRE SAUVAGE DE *1 KG POUR 2 PERSONNES* — **110.00 €**
Wild John Dory (1 kg) for 2 people / San Pietro selvaggio (1 kg) per 2 persone

LE LOUP ENTIER AU FOUR OU EN CROÛTE DE SEL *500 G, POUR 1 PERSONNE* **35.00 €** *1.2 KG, POUR 2 PERSONNES* **78.00 €**
Whole baked or salt-crusted sea bass – (500 g) for 1 person €35.00 / (1.2 kg) for 2 people €78.00
Branzino intero al forno o in crosta di sale – (500 g) per 1 persona €35.00 / (1,2 kg) per 2 persone €78.00

LE TURBOT DE *1.4 KG* **CUISINÉ AU FOUR,** *POUR 2 PERSONNES* — **90.00 €**
Oven-baked turbot (1.4 kg), for 2 people / Rombo al forno (1,4 kg), per 2 persone

LA GRANDE GRILLADE DE LA MER *POUR 2 PERSONNES* **85.00 €** *POUR 3 PERSONNES* **125.00 €**
TENTACULES DE POULPE, STEAK DE THON, FILET DE ROUGET, LOUP ENTIER, GAMBAS, LANGOUSTINES, SAINT-JACQUES, COUTEAUX
The Grand Seafood Grill : Grilled Octopus Tentacles, Tuna Steak, Red Mullet Fillet, Whole Seabass, King Prawns, Langoustines, Scallops, Razor Clams
La grande grigliata del mare : tentacoli di polpo, tonno, branzino intero, gamberi, scampi, capesante, canolicchi, filetto di triglia

La bouillabaisse du vieux port de Marseille aux 5 poissons

SAINT-PIERRE, ROUGET, VIVE, GRONDIN, DAURADE, *POUR 2 PERSONNES* **95.00 €** *POUR 3 PERSONNES* **135.00 €**

SOUPE DE POISSONS À VOLONTÉ, POMMES DE TERRE AU SAFRAN, ROUILLE ET CROÛTONS MAISON

The Bouillabaisse from Marseille with 5 types of fish : John Dory, red mullet, scorpionfish, rockfish, and sea bream, served with unlimited fish soup, saffron potatoes, saffron myonnaise, and homemade croutons La Bouillabaisse del Vieux Port di Marsiglia con 5 tipi di pesce : San pietro, triglie, tracina, capone, orata, zuppa di pesce patate allo zafferano e crostini

Nos paëllas

LA PAËLLA AU POULET, *CHORIZO, COQUILLAGES ET FRUITS DE MER* — **25.00 €**
The paella with chicken, chorizo, shellfish, and seafood / La paella al pollo chorizo e frutti di mare

LA PAËLLA PESCATORE, *FILET DE DAURADE, CHORIZO, COQUILLAGES, GAMBAS ET FRUITS DE MER* — **34.00 €**
The paella pescatore, with sea bream fillet, chorizo, shellfish, prawns, and seafood / La paella del pescatore filetto di orata, chorizo, gamberi, frutti di mare

LA PAELLA ROYALE, *POUR 2 PERSONNES* — **95.00 €**
POULET, FILET DE DAURADE, CHORIZO, 8 SAINT-JACQUES, 6 GAMBAS, COQUILLAGES ET FRUITS DE MER
The royal paella, with chicken, sea bream fillet, chorizo, 8 scallops, 6 prawns, shellfish, seafood
La paella roiale, pollo, filetto di orata, chorizo, 8 capesante, 6 gamberi, molluschi, frutti di mare

Le menu des enfants terribles

AVEC SON CADEAU — **14.00 €**

Children's menu with a gift / Menu enfant avec son cadeau

NUGGETS DE FILET DE POULET FRANÇAIS, FRITES OU PÂTES *OU* **MOULES FRITES**
OU **LES PENNES CARBONARA** *OU* **LES SPAGHETTIS À LA NAPOLITAINE**

French chicken fillet nuggets with fries or pasta OR Mussels with fries OR Penne Carbonara OR Spaghetti Napolitana
Nuggets di pollo, fritte o pasta O Cozze e patatine O Penne alla carbonara O Spaghettis al sugo

GLACE 2 BOULES *OU* **LE PAQUET DE BONBONS** *OU* **LA COUPE DE FRUITS FRAIS**

2-scoop ice cream OR A pack of candies OR A fresh fruit bowl / 2 palline di gelato O Un pacchettino di caramelle O La macedonia

Les cocktails sans alcool 25 CL 8.50 €

ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON PRESSÉS
Orange, grapefruit or lemon freshly squeezed / Spremuta d'arancia, pompelmo o limone

LE GUADELOUPE : JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION
Orange juice, pineapple juice, passion fruit juice / Succo d'arancia, succo di ananas, succo frutto della passione

LE MENTONNAIS : CITRON ET ORANGE PRESSÉS
Fresh lemon and orange juice / Spremuta d'arancia e di limone

LE TROPICAL : JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION, THÉ GLACÉ
Pineapple juice, passion fruit juice, iced tea / Succo d'ananas, succo della passione e the ghiacciato

LE VIRGIN MOJITO À LA MENTHE FRAÎCHE
Virgin mojito with fresh mint / Il virgin mojito alla menta fresca

LE VIRGIN COLADA À L'ANANAS ET GLACE COCO
Virgin colada with pineapple and coconut ice cream / La virgin colada all'ananas e gelato al cocco

SMOOTHIE
FRAISE FRAMBOISE
25 CL 10.00 €

Les cocktails alcoolisés

LA SANGRIA MAISON AU VIN ROSÉ, JUS D'AGRUMES ET FRUITS ROUGES	*le verre 20 cl* **9.00 €**	*Le pichet 50 cl* **20.00 €**
NOS SPRITZ : APÉROL, LIMONCELLO, SAINT-GERMAIN, CAMPARI	*20 cl* **12.00 €**	
L'AMÉRICANO MAISON, MARTINI ROUGE ET BLANC, CAMPARI	*12 cl* **12.00 €**	
LE COCKTAIL DES ÎLES PASSOA, MALIBU, NECTAR D'ANANAS	*18 cl* **12.00 €**	
LA PISCINE DE CHAMPAGNE ROEDERER	*18 cl* **16.00 €**	
LE SAINT-TROPEZ AU CHAMPAGNE ROEDERER, LIQUEUR DE FRAISE ET FRAISES FRAÎCHES	*18 cl* **16.00 €**	
LE MONÉGASQUE AU CHAMPAGNE ROEDERER, LIQUEUR DE FRAMBOISE ET FRAMBOISES FRAÎCHES	*18 cl* **16.00 €**	
LE MOJITO AU RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE 50°	*33 cl* **12.00 €**	
LE MOJITO AUX FRUITS ET RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE 50°, ORANGE, FRAISE, FRAMBOISE OU ANANAS	*33 cl* **14.00 €**	
LA PIÑA-COLADA AU RHUM AGRICOLE 50°, NECTAR D'ANANAS ET GLACE COCO	*33 cl* **14.00 €**	
LA MARGUARITA À LA TEQUILA, LIME DE CITRON VERT ET TRIPLE SEC	*18 cl* **12.00 €**	

Les vins au verre des enfants terribles

		Le verre 15 cl	*75 cl*
LA SÉLECTION DU SOMMELIER *BLANC, ROUGE, ROSÉ*		**7.00 €**	**32.00 €**
LE GRILLO DI SICILIA DOC, *BLANC*		**9.00 €**	**36.00 €**
LE CÔTES DE PROVENCE, MINUTY PRESTIGE *BLANC, ROUGE, ROSÉ*		**12.00 €**	**48.00 €**
PROSECCO SUPÉRIEUR, MILLÉSIMÉ, VALDOBBIADENE	*La coupe 12 cl*	**8.00 €**	**48.00 €**
CHAMPAGNE ROEDERER BRUT	*La coupe 12 cl*	**14.00 €**	**84.00 €**

Demandez notre grand livre des vins !

AVEC PLUS DE 100 VINS SÉLECTIONNÉS AVEC SOINS. CERTAINS DE NOS VINS CONTIENNENT DES SULFITES.
PRIX NETS SERVICE COMPRIS / PHOTOS NON CONTRACTUELLES L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

Les plateaux de fruits de mer

le plateau solo (1 PERSONNE) 49.00 €

(AVEC 10 G DE CAVIAR BAERI) 74.00 €

2 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°2,
2 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°5,
2 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3, 6 CREVETTES ROSES,
1/2 TOURTEAU, 6 BULOTS, TARAMA D'OURSIN

2 fines de claire N°2, 2 Gillardeau Special N°5, 2 Gillardeau Special N°3,
6 prawns, half crab, 6 whelks, sea urchin tarama
2 ostriche fines de claire N°2, 2 ostriche Gillardeau N°5, 2 ostriche Gillardeau N°3,
6 gamberetti rosa, mezzo granchio, 6 bulots, tarama di ricci

le terrible plateau

(2/3 PERSONNES) 124.00 €

(AVEC 20 G DE CAVIAR OSCIÈTRE) 174.00 €

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N° 2,
6 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°5,
6 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3, 18 CREVETTES ROSES,
1 TOURTEAU ENTIER,
2 BELLES LANGOUSTINES, 12 BULOTS, TARAMA D'OURSIN

6 fines de claire N° 2, 6 Gillardeau Special N°5,
6 Gillardeau Special N°3, 18 prawns, 1 whole crab,
2 beautiful langoustines, 12 whelks, sea urchin tarama
6 ostriche fines de claire N° 2, 6 ostriche Gillardeau N°5,
6 ostriche Gillardeau N°3, 18 gamberetti rosa, 1 granchio intero
2 scampi, 12 bulots, tarama di ricci

le plateau froid de fruits de mer cuits

(1 OU 2 PERSONNES) 48.00 €

(AVEC 10 G DE CAVIAR BAERI) 73.00 €

12 CREVETTES, 1/2 TOURTEAU,
1 TRANCHE DE SAUMON FUMÉ,
2 BELLES LANGOUSTINES, 6 BULOTS, TARAMA D'OURSIN

12 prawns, half crab, 1 slice of smoked salmon, 2 beautiful langoustines,
6 whelks, sea urchin tarama
12 gamberetti rosa, mezzo granchio, 1 fetta di salmone affumicato, 2 scampi,
6 bulots, tarama di ricci

PLATEAU ROYAL

le plateau royal

(2/4 PERSONNES) 198.00 €

12 HUÎTRES FINES DE CLAIRE, 6 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°3,
12 CREVETTES ROSES, 1 TOURTEAU ENTIER, 20 G DE CAVIAR OSCIÈTRE,
4 BELLES LANGOUSTINES, 12 BULOTS, TARAMA D'OURSIN

12 fines de claire, 6 Gillardeau Special N°5, 6 Gillardeau Special N°3, 12 prawns, 1 whole crab, 20 G of Oscietra caviar,
4 beautiful langoustines, 12 whelks, sea urchin tarama
12 ostriche fines de claire, 6 ostriche Gillardeau N°5, 6 ostriche Gillardeau N°3, 12 gamberetti rosa, 1 granchio intero, 20 G di caviale Oscietra,
4 scampi, 12 bulots, tarama di ricci

Nos huîtres, nos caviars

LES BULOTS CUITS AVEC ROUILLE ET MAYONNAISE MAISON *Cooked Whelks with Homemade saffron mayonnaise and mayonnaise* *Le bulots cotte con salsina piccante e maionese*	les 8	12.00 €	les 16	18.00 €
LES CREVETTES ROSES *Cold Pink Shrimps / Gamberetti rosa*	les 6	12.00 €	les 12	20.00 €
LE TOURTEAU CUIT *Cooked whole Crab / Il granchio cotto*	demi	18.00 €	entier	30.00 €
LES LANGOUSTINES CUITES *Cooked Langoustines / Scampi cotti*	les 4	15.00 €	les 8	28.00 €
LES HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°2 *Fines de claire N°2 / Le ostriche fines de claire N°2*	les 6	20.00 €	les 12	38.00 €
LES HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 *Gillardeau Special N°5 / Le ostriche Gillardeau N°5*	les 6	24.00 €	les 12	44.00 €
LES HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 *Gillardeau Special N°3 / Le ostriche Gillardeau N°3*	les 6	30.00 €	les 12	56.00 €
LA DÉGUSTATION D'HUÎTRES *The oyster tasting / La degustazione di ostriche*	2 de chaque (6)	24.00 €	4 de chaque (12)	44.00 €
LES HUÎTRES GRATINÉES AU PARMESAN *The oysters au gratin with Parmesan / Le ostriche gratinate al Parmigiano*	les 6	25.00 €	les 12	48.00 €
LE CAVIAR BAERI ORIGINE FRANCE *The Baeri caviar, origin France / Il caviale origine Francia*	10 GR	30.00 €	30 GR	80.00 €
LE CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE *The Osetra Prestige caviar / Il caviale oscietre prestige*	20 GR	60.00 €	50 GR	150.00 €

Nos planches de tapas à partager avant un bon poisson ou une bonne viande

Le tapas de Gorbio

GORBIO
POUR 4

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, PICHADE, PISSALADIÈRE, BARBAJUAN, JAMBON CRU, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES

The Gorbio tapas platter :
Zucchini flower fritters, pichade, pissaladière, barbajuan, cured ham and sun-dried tomatoes, olives

Il tagliere di tapas di Gorbio :
Beignets di fiori di zucca, pichade, pissaladiere, barbajuan, prosciutto crudo e pomodori secchi, olive

POUR 2 : 29.00 € **POUR 4 : 55.00 €**

Le tapas de l'océan

L'ÉCAILLER
POUR 4

HUÎTRES, CREVETTES ROSES, SAUMON FUMÉ, ANCHOIS BOQUERONES, TARAMA DE CORAIL D'OURSIN

Oysters, Pink Shrimps, Smoked Salmon, Anchovies Boquerones, Sea Urchin Coral Tarama
Ostriche, gamberi rosa, salmone affumicato, alici marinate Boquerones e tarama di ricci

POUR 2 : 36.00 € **POUR 4 : 68.00 €**

Nos Entrées

LA CÉSAR AU FILET DE POULET *(ORIGINE FRANCE)* *The Caesar with chicken fillet / La Cesar al filetto di pollo*	**22.00 €**
LA NIÇOISE AU THON FRAIS GRILLÉ À LA PLANCHA *The Niçoise with fresh grilled tuna / La Niçoise al tonno fresco grigliato*	**25.00 €**
LE FOIE GRAS DE CANARD AU JURANÇON *Duck Foie Gras with Jurançon Wine / Il foie gras*	**22.00 €**
LES 6 BARBAJUANS GORBARINS *The Barbajuans of Menton / I barbajuans di Mentone*	**20.00 €**
LA SALADE DE POULPE À L'ITALIENNE *The octopus salad / L'insalata di polpo all'italiana*	**22.00 €**
LES COUTEAUX POÊLÉS EN PERSILLADE *Panfried razors shell with garlic and parsley / I canolicchi saltati aglio e prezzemolo*	**18.00 €**
LE TARTARE DE THON FAIT À LA MINUTE *Minute maid tuna tartar / La tartare di tonno*	**22.00 €**
LES 6 GROSSES GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS *6 king prawns with Pastis / I 6 gamberoni flambati al Pastis*	**24.00 €**
LA SOUPE DE POISSONS *Fish soup / La zuppa di pesce*	**18.00 €**
LA FRITURE DE CALAMARS MAISON *Fry-up of calamari / La frittura di calamari maison*	**20.00 €**
LE SAUMON FUMÉ, CRÈME À LA CIBOULETTE *Smoked salmon with cream and chive / Il salmone affumicato*	**25.00 €**

Nos plats du jour

22.00 €

La formule des parents terribles

L'AMUSE BOUCHE DU CHEF + PLAT AU CHOIX + DESSERT AU CHOIX

Small appetizer + main course + dessert / L'amuse bouche dello chef + un piatto a scelta + un dessert a scelta

29.00 €

Le menu des parents terribles

L'AMUSE BOUCHE DU CHEF + ENTRÉE AU CHOIX + PLAT AU CHOIX + DESSERT AU CHOIX

Small appetizer + starter + main course + dessert

L'amuse bouche dello chef + un antipasto a scelta + un piatto a scelta + un dessert a scelta

42.00 €

NOS ENTRÉES

- LA PLANCHE DE TAPAS DE GORBIO

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, PICHADE, PISSALADIÈRE, BARBAJUANS, JAMBON CRU, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES

The Gorbio tapas platter :

Zucchini flower fritters, pichade, pissaladière, barbajuan, cured ham and sun-dried tomatoes, olivess

Il tagliere di tapas di Gorbio :

Beignets di fiori di zucca, pichade, pissaladiere, barbajuan, prosciutto crudo e pomodori secchi, olive

- LE TAPAS DE L'ÉCAILLER

3 HUÎTRES N°2, 4 CREVETTES ROSES, 3 BULOTS, TARAMA DE CORAIL D'OURSIN

The fishmonger's platter : 3 Oysters, 4 pink prawns, 3 whelks, and sea urchin coral tarama

Il tagliere del pescivendolo : 3 Ostriche, 4 gamberetti rosa, 3 bulots e tarama di ricci

- LE TARTARE DE THON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON

The tuna tartare with olive oil and lemon / La tartare di tonno

- LA SOUPE DE POISSONS, ROUILLE ET CROÛTONS

Fish soup / La zuppa di pesce

NOS PLATS

- LA PAËLLA AU POULET, CHORIZO, FRUITS DE MER ET COQUILLAGES

The paella with chicken, chorizo, seafood, and shellfish

La paella al pollo chorizo e frutti di mare

- UN PLAT DU JOUR AU CHOIX

A daily special of your choice / Un piatto del giorno a scelta

- LES MOULES FRAÎCHES À LA MARINIÈRE ET SA BELLE ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES

The freshly mussels in the marinière style, with a nice plate of fresh fries

Le cozze alla marinara

- LE TATAKI DE THON MI-CUIT À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

The seared tuna tataki, on the griddle, with a virgin sauce / Tonno scotatto

NOS DESSERTS

- LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

The pavlova with red fruits / La pavlova ai frutti rossi

- LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

The lemon meringue tart / La torta al limone meringata

- PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY MAISON

Profiteroles with hot chocolate and homemade whipped cream

Profiteroles con cioccolato caldo e panna montata fatta in casa

- L'ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET AMANDES EFFILÉES

Floating island with caramel and slivered almonds

L'île flottante al caramello e mandorle

- LE CAFÉ GOURMAND ET SON AVALANCHE DE DESSERTS

The gourmet coffee with its avalanche of desserts / Il caffe e i suoi dolcini

#Le menu bistromique des amants terribles

62.00 €

- L'AMUSE BOUCHE DU CHEF

The chef's appetizer / Amuse bouche dello chef

- LA DÉGUSTATION D'HUÎTRES

2 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°2, 2 HUÎTRES GILLARDEAU N°5, 2 HUÎTRES GILLARDEAU N°3

The oyster tasting : 2 fines de claire N°2, 2 Gillardeau N°5, 2 Gillardeau N°3

La degustazione di ostriche : 2 ostriche fines de claire N°2, 2 ostriche Gillardeau N°5, 2 ostriche Gillardeau N°3

- LA POÊLÉE DE LA MER

GAMBAS, LANGOUSTINE, PALOURDES, COUTEAUX, SAINT-JACQUES, MOULES ET CALAMARS

Seafood sauté with prawns, langoustine, clams, razor clams, scallops, mussels, and squid

La spadellata del mare

- LE FOIE GRAS DE CANARD AU JURANÇON

Duck Foie Gras with Jurançon Wine / Il foie gras

- L'ASSIETTE TERRE ET MER AU SAUMON FUMÉ ET FOIE GRAS AU JURANÇON

The surf and turf platter with smoked salmon and foie gras with Jurançon wine

Il piatto terra e mare salmone e foie gras

- LE LOUP ENTIER AU FOUR À LA LIGURE

Whole baked sea bass Ligurian style / Branzino intero al forno alla ligure

- LES PAPPARDELLES AUX FRUITS DE MER, GAMBAS ET SAINT-JACQUES

The pappardelle with scallops, prawns, shellfish, and seafood

Le pappardelle ai frutti di mare

- LE MAGRET DE CANARD POÊLÉ, JUS AU MIEL DE GORBIO

Pan-seared duck breast with Gorbio honey sauce

Il petto d'anatra al miele

- LE FILET DE BŒUF GRILLÉ AU BARBECUE, JUS AU THYM

Grilled beef fillet on the barbecue with thyme jus

Il filetto di manzo al timo

- LE TROU MENTONNAIS À LA LIQUEUR DE MANDARINE

The Menton's palate cleanser with mandarin liqueur

La pausa ghiacciata al mandarino

- LA CARTE DES DESSERTS

The dessert menu / La carta dei dolci

PRIX NETS SERVICE COMPRIS / PHOTOS NON CONTRACTUELLES / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.