

LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
M O N A C O

LA CARTE

*“On ne peut pas faire de cuisine si
l'on n'aime pas les gens!”*

Joël Robuchon, 28.07.2007

LE PETIT-DEJEUNER 08h00 - 11h30

Le Petit - Déjeuner du Petit Café

Nos Œufs Frais, Corbeille de Pains & Viennoiseries, 29
Beurre & Confiture, Boisson Chaude, Jus de Fruits Frais
Une Sélection de Pains & Viennoiseries vous est proposée au comptoir

Les Œufs

Œufs cuits selon votre convenance : *Brouillés, en Omelette, au Plat, à la Coque ou Pochés*

Garniture au Choix : Fines Herbes, Champignons, Bacon, Fromage 15

Œufs Bénédicte au Saumon Fumé 19

Œufs Pochés, Homard Bleu Confit à l'Huile d'Olive 42

Œufs Brouillés à la Truffe Noire 29

Œufs à la Coque & Caviar Oscietre 56

Les Tartines

Tourte de Seigle Grillée, Avocat & Saumon Fumé 25

Croissant au Fromage & Jambon Braisé 16

Les Céréales, Fruit Frais & Fromages

Granola, Yaourt Grec aux Fruits Rouges 16

Salade de Fruits Frais, Miel de Fleur de Thym 15

Gaufre aux Fruits Frais, Crème Chantilly 15

LA CARTE À PARTIR DE 11h30

Les Entrées

Gravlax de Saumon, Sauce Moutarde à l'Aneth	28
Salade d'Aubergines, Coriandre & Olives Kalamata	25
Brocoli, Mimosa d'Œufs à la Truffe Noire	29
Cœur d'Artichaut, Crevettes Légèrement Fumées, Laitue	32
Crème de Champignons au Vin Jaune, Noisettes Torréfiées	25

Les Dwiches

Croque-Truffe	32
Croque-Caviar	49
Club Sandwich Classique	29
Ficelle au Beurre, Découpe de Charcuterie	24
Viennois au Homard Bleu & Avocat, Cœur de Laitue	35
Les mini Burgers ROBUCHON, Pommes Allumettes	29

Les Plats Chauds

Loup de Méditerranée au Four, Palourdes & Fenouil	58
Volaille Fermière Rôtie, Purée "ROBUCHON", 2 pax, (prix par personne)	43
Entrecôte de Bœuf aux Poivres, Pommes Tapées	68
Mijoté de Veau gourmands, Carottes & Champignons	45
Côtelettes d'Agneau, Courge & Olives	55

Les Pates

Penne l'Arrabiata	25
Fusilli au Pesto	25
Paccheri Tomates & Mozza	25
Linguines à la Crème de Champignons	28
Spaghetti aux Palourdes	32
Rigatoni au Homard, Tomates & Basilic Vert	72

Les Salades du Comptoir

Choux Rouge & Blanc, Orange	15
Betterave Rouge & Persil	
Brocolis, Citron & Piment	
Choux Fleur, Aioli	
Quinoa, Yuzu & Noisettes	
Haricots Plats, Pesto	
Pommes de Terre, Sardines Fumées	
Fusili, Surpême de Volaille	

Les Desserts

Tarte Fine aux Pommes, Crème Glacée à la Vanille	15
Salade de Fruits Rouges, Ricotta au Citron Jaune	15
Pêche Melba, Florentin aux Amandes Caramélisées	15
Sélection de Pâtisseries proposées au Comptoir	13

LA CARTE DES BOISSONS

*“ C'est un métier où l'on a la chance inouïe de
rendre les gens heureux ”*

Joël Robuchon, 04.11.2017

LA CARTE DES BOISSONS CHAUDES

Cafés & Chocolat

Expresso 85% Arabica	4	Latte Coffee	7,5
Double Expresso 85% Arabica	6,5	Cappuccino	7,5
Americano 85% Arabica	5,5	Espresso Décaféiné	4,5
Chocolat Chaud Valrhona	6		

SPÉCIALITÉ DU MOIS

Latte Spécial	7,5
Latte Création Pistache	7,5

LES THÉS & INFUSIONS

Les Thés	7
Beautiful Nana – Thé Vert, Menthe, Pomme, Grenade, Goji 	
Bienvenue sur La Côte D'Azur – Thé Vert, Abricot & Rose	
Earl Grey du Château – Thé Noir, Bergamote & Orange	
Fougasse Mentonnaise – Thé Noir, Orange & Amande	
Milky Oolong – Oolong Blue Thé	
Bonbon Violette – Thé Vert, Thé Blanc & Framboise	

Les Infusions	7
After Party – Infusion Ayurvédique	
Mademoiselle à La Plage – Fraise, Pêche, Ananas, Hibiscus	

LES BOISSONS FROIDES

Sodas

Coca Cola ~ 33cl	5,5
Coca Cola Zero ~ 33cl	5,5
Eau Tonique Fever-Tree ~ 20cl	6,5
Ginger Ale Fever Tree ~ 20cl	6,5
Ginger Beer Fever Tree ~ 20cl	6,5
Ice Tea Peach Lipton ~ 33cl	5,5

Jus de Fruits

Jus de Fruit ~ 25cl

Tomate *Granini* 6

Pomme *Granini*

Ananas *Granini*

Jus de Fruit Frais Pressé ~ 25cl

Orange 9

Pamplemousse

Citron Jaune

Shot De Gingembre ~ 5cl 7

Les Eaux

Robuchon Pure Ionic Water ~ 1lt 4,5

Evian ~ 75cl 7,5

Evian ~ 33cl 4,5

Badoit Rouge ~ 75cl 7,5

Badoit Rouge ~ 33cl 4,5

Châteldon ~ 75cl 8,5


LES BIERES

Blue Coast Beer Blonde ~ 33cl 9

Blue Coast Beer IPA ~ 33cl 9

LA CARTE DES VINS

Champagne	Vintage	Verre	Bouteille
Demi Brut Reserve – Billecart-Salmon	NV		57
Brut Reserve – Billecart-Salmon	NV	19	100
Demi Brut Rosé – Billecart-Salmon	NV		85
Brut Rosé – Billecart-Salmon	NV	29	160
Blanc De Noir Reserve – Remy Leroy	2018		145
Blanc De Blancs – Ruinart	NV		235
Blanc De Blancs Magnum – Ruinart	NV		415
Comtes De Champagne Rose – Taittinger	2011		425
Brut Millésimé – Dom Pérignon	2015		540
Brut Rose` Millesime` – Dom Pérignon	2008		1050

Vin Blanc	Vintage	Verre	Bouteille
Demi Réserve Cote Du Rhône – Famille Perrin	2022		25
Réserve Cote Du Rhône – Famille Perrin	2022		45
E Petre – E Petre	2023	12	65
Chablis Vieille Vigne – Domaine Du Colombier	2022	16	85
`La Moynerie` Pouilly Fumé` – Michel Redde	2021		90
Sancerre Blanc – Paul Prieure	2022	18	95
Etna Bianco – Massimo Lentsh 	2021		100
`Odem Gamla` Chardonnay – Golan Heights Winery	2021		105
Clos Mireille – Domaines Ott 	2022		110
`Les Chaillées De L'Enfer` Condrieu – G. Vernay 	2020		250
`Bois De Blagny` Meursault – Comtesse De Chérisey	2019		270
`La Garenne` 1er Cru Puligny-Montrachet – F. D. Clair	2020		290

Vin Rosé

	Vintage	Verre	Bouteille
Château La Coste- Château La Coste 	2023	12	65
Panthère Rosé - Domaine Pascati 	2023		95
Demi Château De Selle - Domaines Ott	2023		55
Château De Selle - Domaines Ott	2023		105
Hanikon - Hanikon	2022		115

Vin Rouge

	Vintage	Verre	Bouteille
‘Le Temps Est Venue’ Cote Du Rhône – Ogier	2021	12	65
‘Pactio’ – Fertuna, Italie	2019	16	75
Demi Rosso Di Montalcino – Col D’Orcia, Italie 	2021		55
Rosso Di Montalcino – Col D’Orcia, Italie 	2021		85
‘Cante Gau’ – Domaine De La Realtiere 	2022		90
‘Bellechaume’ Sancerre Rouge – Pierre Morin 	2020	18	95
Chianti Classico Riserva – Castello Di Monsanto, Italie	2019		100
Châteauneuf Du Pape – Clos Du Calvaire	2021		115
Demi Saint Emilion Grand Cru – Château Vieux Sarpe	2016		60
Saint Emilion Grand Cru – Château Vieux Sarpe	2016		120
Savigny Les Beaune -JB Boudier	2022		125
Todos – Jonata, Etats Unis	2020		190
Saint Julien Grand Cru – Château Lagrange 	2015		240
‘Les Bousselots’ 1er Cru Nuits St Georges – G. Julien	2021		320

Vin Moelleux

	Vintage	Verre	Bouteille
‘Caubeigt’ Jurançon – Domaine Castera	2020	15	80

Vin Sans Alcool

	Vintage	Verre	Bouteille
Demi Blanc De Blancs - French Bloom 🌿	NV		40
Blanc De Blancs - French Bloom 🌿	NV	14	75
Demi Rose’ - French Bloom 🌿	NV		45
Rose’ - French Bloom 🌿	NV		85

COCKTAILS

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda	18
Hugo – Saint Germain, Prosecco, Soda	18
Negroni – Vermouth Rouge, Bitter, Gin	18
Zero Alcool Negroni – JNPR, VRMH, BTTR	14
Zero Alcool Spritz – BTTR, French Bloom, Soda	14

Pour les Petits Gourmands

Croquette de Volaille, Sauce Tartare

Poisson Pané, Crème Citron

Coquillettes au Beurre ou Sauce Tomates

Mini Burger, Pomme Allumette

15

Exprimez vos émotions sur Le Petit Café Robuchon, laissez votre avis:



📷 @robuchonmonaco 🌐 <https://robuchonmonaco.com/>

7, Rue du Portier

98000 Monaco

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Nouvelle-Zélande, Australie et EU