

LES TARTINES:

Tourte de Seigle Grillée, Avocat
& Saumon Fumé

Croissant au Fromage & Jambon
Braisé

Croissant à la Florentine

Vol au Vent Fromager

LES ŒUFS:

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

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

Œufs Bénédicte au Saumon
Fumé

Œuf Brouillés à la Truffe Noire

Tortilla de Pommes de Terre

LES ENTRÉES CHAUDES & FROIDES:

Soupe de Pain Toscane,
Basilic Vert

Salade d'Aubergines, Coriandre
& Olives Kalamata

Salade Caprese

Salade de Courgette
& Pois Chiche aux Épices Douces

Sélection de Salades du Comptoir

LES BOISSONS:

Coupe de Champagne **16€**

Bouteille de Champagne **89€**,
sélectionné par notre Sommelier

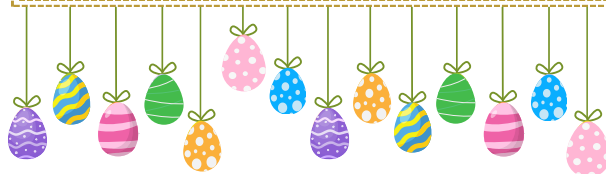
Vin à la Carte

LE PETIT CAFÉ ROBUCHON MONACO

BRUNCH DU PETIT- DÉJEUNER

55€

Servi de 11h à 12h30
Eaux, Cafés & "Softs" inclus Nos Tartines
& Nos Œufs à discrétion



Chorba d'Agneau aux Légumes confits

Chocolat de Pâques



LES SMOOTHIES:

DETOX

Pomme Verte,
Gingembre & Menthe

ÉNERGIE

Orange, Carotte
& Cannelle

Chia Bowl au Lait de Coco, Fruits Frais & Granola

BRUNCH DU DÉJEUNER

95€

Nos plats de la carte à discrétion,
Eaux, Cafés & Softs inclus
Une coupe de champagne offerte,
sélectionné par notre Sommelier

LES PLATS CHAUDS:

Retour de Pêche, Cocotte de Légumes

Le Poulet-Frite du Dimanche

Purée "Robuchon"

Burger ROBUCHON, Pommes Allumettes

les Pâtes à la Façon du Moulinier

LES DWICHES:

Mortadelle & Tomate Confitée

Mozzarella & Basilic Vert

Shrimp Toast & Guacamole

LA VITRINE DE LA MER:

Huîtres de l'Étang de Thau
sur Glace, Pain de Seigle

Saumon Fumé, Concombres
à la Crème

Gravelax de Saumon, Sauce
Moutarde à l'Aneth

Carpaccio de Bar aux Agrumes

Caviar Ocsière 30 gr & Blinis
(supplément 60€)

LA VITRINE DU BOUCHER:

Découpe de Charcuterie
accompagnée de Légumes
Aigre-Doux

LA VITRINE SUCRÉE:

Gaufre au Sucre & Fruits Rouges
Fruits Coupés
Cake Marbré
Mousse au Chocolat
Sélection de Tartes, Gâteaux ou
Entremets

LA VITRINE DU FROMAGER XAVIER:

Sélection de Fromages
& Condiments

TOASTS:

Grilled Rye Bread with Avocado
& Smoked Salmon
Ham & Cheese Hot Croissant
Florentine Croissant
Cheese Vol au Vent

EGGS:

Eggs cooked to your preference:
Scrambled, Omelette, Fried, Hard-boiled or Poached
Choice of accompaniments:
Fine Herbs, Mushrooms, Bacon, Cheese
Classic Eggs Benedict
with Smoked Salmon
Scrambled Eggs
with Black Truffle
Potato Tortilla

STARTERS:

Tuscan Bread Soup with Fresh Basil
Aubergine Salad, Coriander
& Kalamata Olives
Caprese Salad
Zucchini & Chickpea Salad
with Mild Spices
A Selection from Our Salad
Counter

DRINKS:

Glass of Champagne - **16€** |
Bottle of Champagne - **89€**,
Wines à la Carte
Chosen by our Sommelier

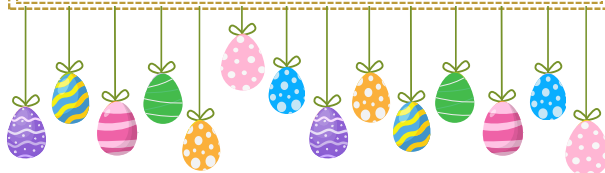
LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
MONACO

BREAKFAST BRUNCH

55€

Served from 11am to 12.30pm

Unlimited soft beverages and Dishes from
the Eggs & Toasts section



Chorba of Lamb
with Slow-Cooked Vegetables

Handcrafted Easter

Chocolates



SMOOTHIES

THE GREEN DETOX *THE ORANGE BOOST*
Apple, Ginger & Mint *Orange, Carrot & Cinnamon*

Chia Bowl Served with Fresh Fruit
& Home-Made Granola

BRUNCH: 95€

Unlimited soft beverages and dishes from
the whole menu with a complimentary
glass of champagne, chosen
by our Sommelier

MAINS:

Catch of the Day with a Medley of
Vegetables
Sunday Roast Chicken & Fries
ROBUCHON Burger with French Fries
Pasta of the Day

DWICHES:

Mortadella with Sun-Dried
Tomatoes
Mozzarella with Fresh Basil
Shrimp Toast with Guacamole

SEAFOOD

COUNTER:

Oysters from Etang de Thau
served with Rye Bread
Smoked Salmon with Creamy
Cucumber
Salmon Gravlox with
Dill Mustard Sauce
Sea Bass Carpaccio with Citrus
30 gr of Ocsietre Caviar & Blinis
(extra charge 60€)

COLD CUT

COUNTER:

Our Special Selection of Cold
Meat cuts, served with Pickled
Vegetables

DESSERT COUNTER:

Waffle Served
with Fresh Red Berries
Fruit Salad
Marble Cake
Chocolate Mousse
Selection of Tarts & Cakes

CHEESE SELECTION FROM XAVIER :

Cheese Selection & Condiments

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included.

All our beef comes from New Zealand, Australia and the EU.