

LES TARTINES:

- Tourte de Seigle Grillée, Avocat
& Saumon Fumé **25€**
- Croissant au Fromage & Jambon
Braisé **16€**
- Croissant à la Florentine **16€**
- Vol au Vent Fromager **16€**

LES OEUFS:

- Oeufs cuits à votre convenance :
Brouillés, en Omelette, au Plat,
à la Coque ou Pochés. **15€**
*Garniture au Choix : Fines Herbes,
Champignons, Bacon, Fromage*
- Oeufs Bénédicte au Saumon
Fumé **19€**
- Oeuf Brouillés à la Truffe Noire **29€**
- Tortilla de Pommes de Terre **12€**

LES ENTRÉES

CHAUDES

& FROIDES:

- Velouté de Broccoletti à la Truffe
Noire, Pain Grillé à l'huile d'Olive
- Salade d'Aubergines, Coriandre
& Olives Kalamata
- Salade d'Asperges Vertes
aux Agrumes
- Haricots plats & Champignons
à la Grecque
- Sélection de Salades du Comptoir

LA VITRINE DU FROMAGER

XAVIER:

- Sélection de Fromages
& Condiments

*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 EU.*

LE PETIT CAFÉ ROBUCHON MONACO

BRUNCH DU PETIT- DÉJEUNER

55€

Servi de 11h à 12h30

Eaux, Cafés & "Softs" inclus Nos Tartines
& Nos Oeufs à discrétion

Chia Bowl au Lait de Coco, Fruits Frais
& Granola **16€**

LES SMOOTHIES:

DETOX

*Pomme Verte,
Gingembre & Menthe*

ÉNERGIE

*Orange, Carotte
& Cannelle*

LE PETIT CAFÉ ROBUCHON MONACO

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
- Pièce de Bœuf aux Poivres, Primeurs aux
Herbes
- Volaille Fermière aux Champignons
- Purée "Robuchon"
- Burger ROBUCHON, Pommes Allumettes
- les Pâtes à la Façon du Moulinier

LES DWICHS:

- 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 Océan 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

LES BOISSONS:

- Coupe de Champagne **16€**
- Bouteille de Champagne **89€**,
sélectionné par notre Sommelier
- Vin à la Carte

TOASTS:

- Grilled Rye Bread with Avocado & Smoked Salmon **25€**
- Ham & Cheese Hot Croissant **16€**
- Florentine Croissant **16€**
- Cheese Vol au Vent **16€**

EGGS:

- Eggs cooked to your preference: Scrambled, Omelette, Fried, Hard-boiled or Poached **15€**

Choice of accompaniments:
Fine Herbs, Mushrooms, Bacon,
Cheese

- Classic Eggs Benedict with Smoked Salmon **19€**
- Scrambled Eggs with Black Truffle **29€**
- Potato Tortilla **12€**

STARTERS:

- Broccoli Velouté with Fresh Black Truffle Served with Toasted Bread
- Aubergine Salad, Coriander & Kalamata Olives
- Green Asparagus Salad with Refreshing Citrus Dressing
- Italian Flat Bean Salad with Greek-Style Mushrooms
- A Selection from Our Salad Counter

CHEESE SELECTION FROM XAVIER :

- Cheese Selection & Condiments

LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
MONACO

BREAKFAST BRUNCH

55€

Served from 11am to 12.30pm

Unlimited soft beverages and Dishes from the Eggs & Toasts section

- Chia Bowl Served with Fresh Fruit & Home-Made Granola **16€**

SMOOTHIES

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

LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
MONACO

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
- Selected Beef Cut with Pepper Sauce
- Free-Range Chicken, Served with Mushrooms & Robuchon Purée
- 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 Gravlax 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

DRINKS:

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

*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.*