

LES TARTINES:

Tourte de Seigle Grillée, Avocat
& Saumon Fumé

Croissant au Fromage & Jambon
Braisé

Croissant à la Florentine

Vol au Vent Fromager

LES OEUFS:

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

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

Oeufs Bénédicte au Saumon
Fumé

Oeuf 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

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

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

Le Poulet-Frite du Dimanche

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

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

Chia Bowl Served with Fresh Fruit
& Home-Made Granola

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

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.

À LA CARTE

LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
MONACO

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 BOISSONS:

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

LES OEUFS:

Oeufs cuits à votre convenance : Brouillés, en Omelette, au Plat, à la Coque ou Pochés.	15€
<i>Garniture au Choix : Fines Herbes, Champignons, Bacon, Fromage</i>	
Oeufs Bénédicte au Saumon Fumé	19€
Oeuf Brouillés à la Truffe Noire	29€
Tortilla de Pommes de Terre	12€
Chia Bowl Served with Fresh Fruit & Home-Made Granola	16€

*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.*

À LA CARTE

LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
MONACO

TOASTS:

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

DRINKS:

Glass of Champagne	16€
Bottle of Champagne	89€
Wines à la Carte	
Chosen by our Sommelier	

EGGS:

Eggs cooked to your preference: Scrambled, Omelette, Fried, Hard- boiled or Poached	15€
<i>Choice of accompaniments: Fine Herbs, Mushrooms, Bacon, Cheese</i>	
Classic Eggs Benedict with Smoked Salmon	19€
Scrambled Eggs with Black Truffle	29€
Potato Tortilla	12€
Chia Bowl au Lait de Coco, Fruits Frais & Granola	16€

*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.*