

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

LA VITRINE DU FROMAGER XAVIER:

Sélection de Fromages & Condiments

LE PETIT CAFÉ
ROBUCHON
M O N A C O

BRUNCH: 95€

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

Chia Bowl au Lait de Coco,
Fruits Frais & Granola

LES SMOOTHIES:

DETOX

Pomme Verte,
Gingembre & Menthe

ÉNERGIE

Orange, Carotte
& Cannelle

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 BOISSONS:

Coupe de Champagne **16€**

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

Vin à la Carte

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 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

*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.*

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

CHEESE SELECTION FROM XAVIER :

Cheese Selection & Condiments

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

Chia Bowl Served with Fresh Fruit
& Home-Made Granola

SMOOTHIES

THE GREEN DETOX

Apple, Ginger & Mint

THE ORANGE BOOST

Orange, Carrot & Cinamon

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

DRINKS:

Glass of Champagne - **16€** |

Bottle of Champagne - **89€**,

Wines à la Carte

Chosen by our Sommelier

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

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.