

**ROBUCHON**  
M O N A C O

*La Terrasse*

**€60 Menu**

3 courses & 1 glass of wine  
(0.25L of Wine €9)

---

**Squash of Nice Soup**  
With Crushed Chestnuts

**Burrata with Cherry Tomatoes & Fresh Basil**  
Drizzled with a Delicate Sherry Vinegar Dressing

**Salmon Gravlax**  
With Mustard & Dill Sauce

**Quinoa & Hazelnuts**  
With Aromatic Herbs, Rocket & Fresh Herbs

**Green Bean with Foie Gras Salad**  
Foie Gras Confit & Toasted Buckwheat

**Red Beetroot**  
With Feta & Orange Salad

---

**Rigatoni**  
With Truffle Cream, Fresh Summer Truffle Shavings

**Salmon Fillet**  
In an Herb Crust, Seasonal Vegetables

**Traditional Veal Blanquette**  
Baby Carrots & Mushrooms, Fragrant Rice

**Roast Chicken Supreme**  
Mushroom Sauce, Robuchon Mashed Potato

**Beef Onglet**  
Dauphinois Gratin with Comté

---

**Selection of Fine Pastries from our Chef Pâtissier**

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 France & EU

# ROBUCHON

MONACO

## *La Terrasse*

### Menu 60€

3 plats & 1 verre de vin  
(0,25L de Vin 9€)

---

**Soupe de Courge de Nice**  
Éclats de Châtaigne

**Burrata**  
Tomates Cerises & Basilic Vert, Délicat Vinaigre de Xérès

**Gravlax de Saumon**  
Sauce Moutarde à l'Aneth

**Graines de Quinoa & Noisettes**  
Aux Aromates, Riquette & Herbes Fraîches

**Salade de Haricots Verts au Foie Gras**  
Foie Gras Confit & Sarrasin Toasté

**Betterave Rouge**  
Feta, Orange en Salade

---

**Rigatoni**  
A la Crème de Truffe, Râpée de Truffe d'été

**Filet de Saumon**  
En Croûte d'Herbes, Légumes de Saison

**Traditionnelle Blanquette de Veau**  
Tendres Carottes & Champignons, Riz Pilaf

**Suprême de Volaille rôti**  
Sauce Suprême aux Champignons, Purée de Pomme de Terre Robuchon

**Onglet de Boeuf à la Braise**  
Gratin Dauphinois au Comté

---

### Selection de nos belles Pâtisseries du Comptoir

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 France & UE