

CHEZ PIERRE

ENTRÉES ET SALADES

Le Potage <i>Homemade soup</i>	18€
Escargots persillé 6 ou 12 <i>6 or 12 Garlic butter & parsley snails *9</i>	19€ / 35€
Oeufs mimosa bio / caviar <i>Organic deviled eggs / with caviar *3</i>	18€ / 45€
Terrine de foie gras maison, confiture cerise griotte <i>Terrine of duck foie gras, sour cherry jam</i>	33€
Céleri-rave en remoulade avec pomme verte <i>Celeriac remoulade with green apple *3</i>	23€
Salade d'épinards, chèvre, cranberries <i>Spinach salad, goat's cheese, cranberries, turmeric vinaigrette *9,13</i>	23€
Salade de quinoa, avocat, amandes, vinaigrette <i>Quinoa salad with avocado, almonds, vinaigrette *13</i>	22€
Salade de haricots verts, tomates, échalotes, parmesan <i>Green bean salad with shallots, tomatoes, parmesan, vinaigrette</i>	22€
Carpaccio de Dorade, ananas, piment, huile citronnée <i>Sea bream carpaccio, pineapple, chilli, lemon juice, olive oil *4</i>	21€

PLATS

Filet de Loup, assemblage sauce vierge <i>Filet of seabass, sauce vierge</i>	42€
Poulpe rôti, polenta, tomates, jus aux olives <i>Roast octopus, creamy polenta, confited tomatoes, olive jus *9</i>	38€
Suprême de Poulet français, façon grand-mère <i>Chicken supreme, sweet onions, sautéed potatoes, pork belly, jus *9</i>	30€
Tartare de boeuf, frites <i>Beef tartar with chips *3</i>	29€
Cheeseburger, bacon, bun & sauce maison, frites <i>Homemade burger, bun, sauce with bacon & cheese, chips *1,9</i>	30€
Rigatoni à la truffe noire d'été <i>Rigatoni with Summer black truffle *1,9</i>	39€
Cassolette de Zaalouk avec oeufs au four <i>Cassolette of Zaalouk (Leeks, Aubergine, Tomato), eggs in the oven *3</i>	26€

Suggestions du Jour

GROS COUP DE COEUR

BLANC - 12.5cl

Sancerre, Vieilles Vignes, J-M Roger, 2021
16€

ROUGES - 12.5cl

Monthelie 1er Cru, Les Barbières, Dom. F.Coche, 2022
27€

Château Castelot, St-Émilion Grd Cru Classé, 2015
29€

GARNITURES - 8€

Épinards sautés / Polenta crémeuse / Haricots verts / Frites

Dans la tanière, la clé pour la WIFI est: chezvous

Déjeuner 12:00 - 14:30
Dinner 19:00 - 21:30
Bar à partir de 18.00

DESSERTS

Cake du moment
14€

Crème brûlée à la pistache
12€

Le Cheesecake
14€

Quenelle de chocolat noir
14€

Glaces & Sorbets (3 boules)
12€

American Express n'est plus en mesure pour le moment d'affilier de nouveaux commerçants en Principauté de Monaco. Nous ne pouvons donc pas accepter ce mode de paiement.

Origine Viandes: France, Hollande, Irlande



Allergens: 1-Gluten 2-Anhydrides sulfureux et sulfite
3-Oeufs 4-Poisson 5-Arachides 6-Soja 7-Céleri
8-Fruits à Coques 9-Lait 10-Grains Sésame 11-Crustacés
12-Mollusques 13-Moutarde 14-Lupin (Pistaches)