

MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

APPETIZERS

ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	24
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	28
LOBSTER ROLLS CANADIAN LOBSTER ROLLS	29
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON DE PARME 24 MOIS, TOMATES CONFITES BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, 24 MONTHS AGED PARMA HAM, CANDIED TOMATOES	25
PIZZETTA À LA TRUFFE TRUFFLE PIZZETTA	26

ENTRÉES

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	21
VELOUTÉ DE POTIRON, CHÂTAIGNES, CHORIZO CROUSTILLANT PUMPKIN VELOUTE, CHESTNUT, CRISPY CHORIZO	17
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	28
ŒUFS MOLLET, PURÉE D'ARTICHAUTS TRUFFÉE, CHAMPIGNONS SOFT BOILED EGG, TRUFFLED MASHED ARTICHOKE, MUSHROOMS	19
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CITRON CONFIT, CHAMPIGNONS, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES, CANDIED LEMON AND MUSHROOM RAVIOLI, SOUR BROTH	26
SALADE DE QUINOA, AVOCAT, MANGUE, RADIS, BETTERAVES, SUCRINE, HUILE D'OLIVE-CITRON QUINOA SALAD, AVOCADO, MANGO, RADISH, BEETS, SUCRINE, LEMON OLIVE OIL	20
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, RADIS NOIR, CITRON CRABMEAT, AVOCADO, BLACK RADISH, LEMON	25
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES, RICOTTA FUMÉE FRESH GREEN BEANS SALAD, PISTACHIO, SMOKED RICOTTA	22

CRU

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON RAW PURPLE ARTICHOKE, PARMESAN CHEESE, LEMON OLIVE OIL	22
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, FENOUIL, PONZU SEA SCALLOPS CARPACCIO, FENNEL, PONZU SAUCE	25
CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO, PASSION, CORIANDRE, OIGNONS ROUGES SEA BASS CEVICHE, COCONUT MILK, PASSION FRUITS, CORIANDER, RED ONIONS	24
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, CALAMANSI TUNA TARTAR, AVOCADO, MINT, KALAMANSI	26

PLATS

POISSONS

HOT CEVICHE DE SAUMON, QUINOA HOT SALMON CEVICHE, QUINOA	36
POULPE GRILLÉ, PURÉE DE POIS CHICHE, SATÉ CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, MASHED CHICKPEAS, SATAY	39
FILET DE BAR, RISONI AUX ÉPINARDS, BEURRE BLANC SEA BASS FILLET, SPINACH RISONI, BEURRE BLANC	41
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTAR	38
NOIX SAINT JACQUES SNACKÉES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, CRESSON, TRUFFE SEARED SEA SCALLOPS, MASHED POTATOES, WATERCRESS, TRUFFLE	45
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE	55

VIANDES

BŒUF MARINÉ SPICY, RIZ AU JASMIN SPICY MARINATED BEEF, JASMIN RICE	43
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, PARMESAN, POUSSÉS D'ÉPINARDS VEAL CHOP ALLA MILANESE, PARMESAN CHEESE, BABY SPINACH SALAD	45
CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU THYM, POMMES GRENAILLES, OIGNONS DOUX ROASTED LAMB CHOPS, THYME, BABY POTATOES, SWEET ONIONS	44
POITRINE DE COCHON IBAIONA, MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, WHOLEGRAIN MUSTARD, MASHED PATATOES	39
FILET DE BŒUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES BEEF FILLET, BLACK PEPPER SAUCE OR BEARNAISE, FRENCH FRIES	49
ROSSINI, JUS TRUFFÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE ROSSINI, TRUFFLE JUICE, MASHED POTATOES WITH TRUFFLE	59

LÉGUMES ET PÂTES

AUBERGINE CONFITE, LÉGUMES DE SAISON À L'HUILE D'OLIVE, QUINOA (V) CANDIED EGGPLANT, SEASONAL VEGETABLES PRESERVED IN OLIVE OLIVE OIL, QUINOA	29
TAGLIATELLES À LA TRUFFE (V) TRUFFLED TAGLIATELLE	45

À PARTAGER-TO SHARE (POUR 2)

POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES FARM RAISED ROASTED CHICKEN, NATURAL JUICE OR MORELS	35/44 PAR PERS
EPAULE D'AGNEAU CONFITE, LÉGUMES DE SAISON PRESERVED LAMB SHOULDER, SEASONAL VEGETABLES	70 PAR PERS
BAR ENTIER RÔTI AU THYM, SAUCE VIERGE ROASTED WHOLE SEA BASS, THYME, VIRGIN SAUCE, FOR 2	75 PAR PERS

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE MASHED POTATOES, TRUFFLED MASHED POTATOES	10/15
ÉPINARDS AU BEURRE SPINASH WITH BUTTER	12
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE GREEN BEANS, SHALLOTS	10
TAGLIATELLES À LA TRUFFE TRUFFLED TAGLIATELLE	19
RIZ AU JASMIN JASMIN RICE	10
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS BABY SPINACH SALAD	10
COUPE DE FRITES FRAÎCHES (POUR 2) FRENCH FRIES (FOR 2)	20

DESSERTS

PAVLOVA MANGUE, PASSION, YUZU MANGO, PASSION FRUIT AND YUZU PAVLOVA	17
TARTE AUX NOIX DE CAJOU, VANILLE, CAMEL CASHEW NUTS TART, VANILLA, CAMEL	18
MILLE-FEUILLE VANILLE-PRALINÉ VANILLA AND PRALINE MILLE-FEUILLE	17
MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE-CREAM	22
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUIT PLATE	20
PROFITEROLE PROFITEROLE	16
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, PASSION, CITRON, MANGUE ICE-CREAM AND SORBET VANILLA, CACAO, PISTACHIO, COFFEE, PASSION FRUIT, LEMON, MANGO	13

À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY-PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT VANILLA AND PRALINE WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	28
TARTE FINE AUX POMMES, CAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE THIN APPLE TART, SALTED BUTTER CAMEL, VANILLA ICE CREAM	26

COCKTAILS

CRÉATIONS

CORSA – 10 CL VODKA GREY GOOSE, GRENADE, FRAMBOISE, ROSE	20
IMPÉRIAL – 10 CL RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, COCO, MATCHA	20
AMBRE – 10 CL GIN BOMBAY SAPPHIRE, GRANNY SMITH, SUREAU	20
AZUR – 10 CL TEQUILA ALTOS BLANCO, ANANAS, CORIANDRE	20
MAGENTA – 10 CL VODKA GREY GOOSE, ST-GERMAIN, PÊCHE, BASILIC	20
FLAMME – 10 CL TEQUILA ALTOS BLANCO, GINGEMBRE ROSE, PAMPLEMOUSSE	20

CLASSIQUES 18

COSMOPOLITAN / MANHATTAN / OLD FASHIONED / NEGRONI
MARGARITA / MOSCOW MULE / BELLINI / MOJITO

SANS ALCOOL

GARANCE – 12 CL GRENADE, FRAMBOISE, ROSE	15
EMERAUDE – 12 CL COCO, MATCHA	15
TOPAZE – 12 CL GRANNY SMITH, SUREAU	15
CYAN – 12 CL ANANAS, CORIANDRE	15

MARTINIS 18

DRY MARTINI / LITCHI MARTINI / APPLE MARTINI
CUCUMBER MARTINI / VESPER MARTINI / RASPBERRY MARTINI
EXPRESSO MARTINI / DIRTY MARTINI / PORNSTAR MARTINI

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	V. 24 – BTL. 130
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÉ	V. 28 – BTL. 200
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS	V. 35 – BTL. 260

