

MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

APPETIZERS

ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	26
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	29
LOBSTER ROLLS CANADIAN LOBSTER ROLLS	31
PIZZETTA À LA TRUFFE TRUFFLE PIZZETTA	26

ENTRÉES

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	23
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	28
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNE, CRÈME D’ISIGNY MUSHROOM VELOUTÉ, CHESTNUTS, ISIGNY CREAM	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CHAMPIGNONS, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES AND MUSHROOM RAVIOLI, SOUR BROTH	26
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES, RICOTTA FUMÉE FRESH GREEN BEAN SALAD, PISTACHIO, SMOKED RICOTTA	23
ŒUF PARFAIT, JAMBON DE BŒUF, SAUCE HOLLANDAISE PERFECT EGG, CURED BEEF, HOLLANDAISE SAUCE	24
SALADE DE QUINOA, FÈVES, WAKAMÉ, BETTERAVE, CAROTTE, NOIX DE CAJOU QUINOA SALAD, BEANS, WAKAME SEAWEED, BEETROOT, CARROT, CASHEW NUTS	25
CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA MAISON REVKA OSSETRA CAVIAR	30G / 150
CAVIAR BELUGA MAISON REVKA MAISON REVKA BELUGA CAVIAR	30G / 380

CRU

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, FENOUIL, PONZU SEA SCALLOP CARPACCIO, FENNEL, PONZU	27
FINES TRANCHES DE BAR, LAIT DE COCO, GINGEMBRE, CITRON THIN SLICES OF SEA BASS, COCONUT MILK, GINGER, LEMON	26

PLATS

POISSONS

THON MI-CUIT TERIYAKI, AVOCAT ÉPICÉ TERIYAKI LIGHTLY-COOKED TUNA, SPICY AVOCADO	36
PÊCHE DU JOUR AU BEURRE DEMI-SEL, CHAMPIGNONS, VIN JAUNE CATCH OF THE DAY WITH SALTED BUTTER, MUSHROOMS, YELLOW WINE	39
FILET DE BAR, RISONI AUX ÉPINARDS, SAUCE HOLLANDAISE SEA BASS FILLET, SPINACH RISONI, HOLLANDAISE SAUCE	43
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, POTIMARRON, BEURRE BLANC ROASTED SEA SCALLOPS, PUMPKIN, BEURRE BLANC	41
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELIZED BLACK COD, JASMINE RICE	55

VIANDES

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, STRACCIATELLA, POUSSÉS D'ÉPINARDS, PARMESAN VEAL CHOP ALLA MILANESE, STRACCIATELLA, BABY SPINACH SALAD, PARMESAN	47
CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU THYM, POMMES GRENAILLE, OIGNONS DOUX ROASTED LAMB CHOPS, THYME, BABY POTATOES, SWEET ONIONS	49
FILET DE CANARD RÔTI, JUS RÉDUIT, POIVRE NOIR, HARICOTS VERTS ROASTED DUCK FILLET, REDUCED JUICE, BLACK PEPPER, GREEN BEANS	48
FILET DE BŒUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES BEEF FILLET, BLACK PEPPER SAUCE OR BÉARNAISE, FRENCH FRIES	51
ROSSINI, JUS TRUFFÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE ROSSINI, TRUFFLE JUICE, MASHED POTATOES WITH TRUFFLE	59

LÉGUMES ET PÂTES

TOURTE DE LÉGUMES, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS (v) VEGETABLE PIE, BABY SPINACH SALAD	35
TAGLIATELLES À LA TRUFFE (v) TRUFFLED TAGLIATELLE	45
RAVIOLES DE ROYANS GRATINÉES, CRÈME DE PARMESAN GRATINATED ROYANS RAVIOLIS, PARMESAN CREAM	28

À PARTAGER – TO SHARE (POUR 2)

POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES FARM-RAISED ROASTED CHICKEN, ROASTED CHICKEN JUS OR MORELS	45/55 PAR PERS.
CÔTE DE BŒUF D'IRLANDE, COUPE DE FRITES FRAÎCHES IRISH BEEF RIB STEAK, FRENCH FRIES, BÉARNAISE	16/100G
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE GRILLED OR MEUNIÈRE DOVER SOLE	90 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 SPINACH WITH BUTTER	12
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE GREEN BEANS, SHALLOTS	10
TAGLIATELLES À LA TRUFFE TRUFFLED TAGLIATELLE	19
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS BABY SPINACH SALAD	10
COUPE DE FRITES FRAÎCHES (POUR 2) FRENCH FRIES (FOR 2)	20

DESSERTS

PAVLOVA MARRON, CASSIS CHESTNUT AND BLACKCURRANT PAVLOVA	17
TARTE PISTACHE PISTACHIO TART	19
MILLE-FEUILLE VANILLE VANILLA MILLE-FEUILLE	17
MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	23
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUIT PLATE	22
PROFITEROLE PROFITEROLE	16
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PASSION, CITRON, MANGUE, PISTACHE ICE CREAM AND SORBET VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, PASSION FRUIT, LEMON, MANGO, PISTACHIO	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, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE THINLY SLICED APPLE TART, SALTED BUTTER CARAMEL, VANILLA ICE CREAM	30

COCKTAILS

CRÉATIONS

KAORI – 11 CL VODKA GREY GOOSE, COCO, ANANAS, CORIANDRE	22
SHIRLEY – 12 CL RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, KARDINAL TONIC, HIBISCUS, ROSE, CARDAMOME, MIEL	22
LADY – 9 CL GIN BOMBAY SAPPHIRE, PERNOD ABSINTHE, CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL, SAUGE, MÛRE	22
TOMA'S – 9 CL TEQUILA ALTOS REPOSADO, ST-GERMAIN, AGAVE, VERVEINE, CITRON VERT, TAJIN	22
WESTSIDE – 10 CL GIN BOMBAY SAPPHIRE, LILLET ROSÉ, TIMUT, RHUBARBE, MENTHE, CITRON VERT	22

SANS ALCOOL

KOKO – 9 CL COCO, ANANAS, CORIANDRE	15
CURLY – 12 CL KARDINAL TONIC, HIBISCUS, ROSE, CARDAMOME, MIEL	15
MISS – 9 CL SEEDLIP GARDEN, SAUGE, MÛRE	15

MARTINIS	20
DRY MARTINI / LITCHI MARTINI / APPLE MARTINI CUCUMBER MARTINI / VESPER MARTINI / RASPBERRY MARTINI ESPRESSO 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

LES TABLES PARIS SOCIETY

BARONNE - BEUCOCO - BONNIE - DAR MIMA - GIGI RIGOLATTO - GIRAFE
LE POMPON - IL BAMBINI CLUB - LA SUITE - LAURENT - LE PIAF
HOUSE OF LOUIE - MAISON REVKA - MAXIM'S - MONDAINE - MONSIEUR BLEU
MÜN - PERRUCHE - BISTROT MINIM'S - LE GRAND VEFOUR

OUVERT 7J/7 DE 12H00 À 02H00

20 AVENUE DE NEW-YORK, 75116 PARIS
+33 (0)1 47 20 90 47
MONSIEURBLEU.COM