

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	28
PIZZETTA À LA TRUFFE TRUFFLE PIZZETTA	25

ENTRÉES

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	21
SOUPE FROIDE D'ASPERGES VERTES, FROMAGE FRAIS COLD GREEN ASPARAGUS SOUP, FRESH CHEESE	19
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	28
BURRATA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES, BASILIC CREAMY BURRATA, TOMATOES, BASIL	25
ŒUFS MOLLET, POIVRONS CONFITS, OLIVES NOIRES, JUS AUX HERBES FRAÎCHES SOFT BOILED EGG, CANDIED PEPPERS, BLACK OLIVES, FRESH HERBS JUICE	18
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CITRON CONFIT, CHAMPIGNONS, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES, CANDIED LEMON AND MUSHROOM RAVIOLI, SOUR BROTH	26
SALADE DE QUINOA, AVOCAT, MANGUE, RADIS, PASTÈQUE, SUCRINE, HUILE D'OLIVE-CITRON QUINOA SALAD, AVOCADO, MANGO, RADISH, WATERMELON, SUCRINE, LEMON OLIVE OIL	19
TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA (500G) , CARPACCIO DE TOMATES, HUILE D'OLIVE -BASILIC (POUR 2) MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATOES CARPACCIO, BASIL (FOR 2)	49
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, MANGUE, TANDOORI CRABMEAT, AVOCADO, MANGO, TANDOORI	25
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES, RICOTTA FUMÉE FRESH GREEN BEANS SALAD, PISTACHIO, SMOKED RICOTTA	21

CRU

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON RAW PURPLE ARTICHOKES, PARMESAN CHEESE, LEMON OLIVE OIL	22
CARPACCIO DE BŒUF, SAUCE CIPRIANI BEEF CARPACCIO, CIPRIANI SAUCE	23
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	35
POULPE GRILLÉ, PETIT POIS, COURGETTES, TOMATES DATTERINO, BASILIC CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, PEAS, ZUCCHINI, DATTERINO TOMATOES, BASIL	40
FILET DE BAR, TOMATES, OLIVES NOIRES, BEURRE BLANC, RIZ PARFUMÉ SEA BASS FILLET, TOMATOES, BLACK OLIVES, BEURRE BLANC, JASMIN RICE	42
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D’AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTAR	37
CABILLAUD VAPEUR, CAVIAR D’AUBERGINES, POIVRONS, OSEILLE STEAMED COD FISH, EGGPLANT CAVIAR, PEPPERS, SORREL	39
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE	50

VIANDES

BŒUF MARINÉ SPICY, RIZ AU JASMIN SPICY MARINATED BEEF, JASMIN RICE	41
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, PARMESAN, POUSSES D’ÉPINARDS VEAL CHOP ALLA MILANESE, PARMESAN CHEESE, BABY SPINACH SALAD	43
TARTARE DE BŒUF CRU OU ALLER RETOUR BEEF TARTAR, RAW OR ALLER RETOUR	32
CÔTELETTES D’AGNEAU RÔTIES AU THYM, LÉGUMES RIVIERA ROASTED LAMB CHOPS, THYME, RATATOUILLE	41
POITRINE DE COCHON IBAIONA, MOUTARDE À L’ANCIENNE, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, WHOLEGRAIN MUSTARD, MASHED PATATOES	36
FILET DE BŒUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES BEEF FILLET, BLACK PEPPER SAUCE OR BEARNAISE, FRENCH FRIES	49

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) TRUFFLE 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
CÔTE DE BOEUF D’IRLANDE, COUPE DE FRITES FRAÎCHES SIMMENTAL PRIME BEEF, FRENCH FRIES, BEARNAISE	75 PAR PERS
SOLE SÈCHE OU MEUNIÈRE DRY OR MEUNIERE DOVER SOLE	90 PAR PERS

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

DESSERTS

PAVLOVA PÊCHE, GROSEILLE, VERVEINE PEACH, CURRANT AND VERBENA PAVLOVA	17
TARTE AUX FRAISES, CHANTILLY LÉGÈRE STRAWBERRY TART, CHANTILLY	16
MILLE-FEUILLE VANILLE-CARAMEL VANILLA AND CARAMEL MILLE-FEUILLE	19
MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE-CREAM	22
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY RED FRUITS PLATE, CHANTILLY	18
PROFITEROLE PROFITEROLE	17
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS VANILLE, CACAO, CAFÉ, PASSION, CITRON, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE ICE-CREAM AND SORBET VANILLA, CACAO, COFFEE, PASSION FRUIT, LEMON, MANGO, STRAWBERRY, RASPBERRY	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 THIN APPLE TART, SALTED BUTTER CARAMEL, VANILLA ICE CREAM	26

COCKTAILS

CRÉATIONS

SAVOY – 14 CL	19
VODKA GREY GOOSE, LIQUEUR ST-GERMAIN, BASILIC, PÊCHE ACIDULÉE, THREE CENTS TONIC	
MING – 8 CL	19
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, COCO, RIZ, SÉSAME	
TIARA – 12 CL	19
WHISKY BULLEIT BOURBON, MIEL, DATTE, GINGEMBRE, FLEUR D'ORANGER	
IMPERIAL PURPLE – 14 CL	19
TEQUILA ALTOS BLANCO, BETTERAVE, TIMUT, GENIÈVRE	
COOPER – 14 CL	19
PISCO WAQAR, MANGUE, NOILLY PRAT DRY, ANANAS, POIVRE VERT	

CLASSIQUES 17

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

SANS ALCOOL

PERLATO – 12 CL	15
RHUBARBE, VERVEINE, FRAISES, CITRON, THÉ BLANC	
KAVALA – 8 CL	15
FIGUE, THYM, POIRE, CITRON	

MARTINIS 17

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

