

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	31
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	22
GASPACHO DE TOMATES, TOMATES CONFITES, STRACCIATELLA, BASILIC TOMATO GASPACHO, CANDIED TOMATOES, STRACCIATELLA, BASIL	17
SALADE DE QUINOA, AVOCAT, RADIS, SUCRINE, CREVETTES, HUILE D'OLIVE-CITRON QUINOA SALAD, AVOCADO, RADISH, SUCRINE, SHRIMPS, OLIVE OIL, LEMON	20
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	28
BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, BASILIC CREAMY BURRATA, TOMATOES, BASIL	19
RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CITRON CONFIT, CHAMPIGNONS, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES, CANDIED LEMON AND MUSHROOM RAVIOLI, SOUR BROTH	26
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES, RICOTTA FUMÉE FRESH GREEN BEANS SALAD, PISTACHIO, SMOKED RICOTTA	23
ASPERGES VERTES, MIMOSA D'OEUF, SAUCE HOLLANDAISE GREEN ASPARAGUS, EGG MIMOSA, YOLK, HOLLANDAISE SAUCE	21
SALADE DE HOMARD, SUCRINE, MAYONNAISE AU CURRY LOBSTER SALAD, SUCRINE, CURRY MAYONNAISE	27
CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA MAISON REVKA OSSETRA CAVIAR	30G / 150 50G/250
CAVIAR BELUGA MAISON REVKA MAISON REVKA OSSETRA CAVIAR	30G / 380 50G/650

CRU

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON RAW PURPLE ARTICHOKE, PARMESAN, OLIVE OIL, LEMON	22
CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, PARMESAN BEEF CARPACCIO, ARUGULA, PARMESAN	25
CEVICHE DE BAR, EAU DE TOMATE RELEVÉE SEA BASS CEVICHE, SPICY TOMATO BROTH	24
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, KALAMANSI TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, KALAMANSI	26

PLATS

POISSONS

SAUMON MI-CUIT TERIYAKI, POUSSÉS D'ÉPINARDS, SAUCE VIERGE TERIYAKI LIGHTLY-COOKED SALMON, SPINACH, VIRGIN SAUCE	36
POULPE GRILLÉ, PETIT POIS, SUCRINES, CORIANDRE CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, PEAS, SUCRINES, CORIANDER	39
FILET DE BAR, ASPERGES VERTES, MORILLES, SAUCE AU VIN JAUNE SEA BASS FILLET, GREEN ASPARAGUS, MORELS, YELLOW WINE SAUCE	43
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	38
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELIZED BLACK COD, JASMINE RICE	55

VIANDES

BŒUF MARINÉ SPICY, RIZ AU JASMIN SPICY MARINATED BEEF, JASMINE RICE	45
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, HARISSA, CAVIAR D'AUBERGINES ROASTED LAMB CHOPS, THYME, HARISSA, EGGPLANT CAVIAR	46
POITRINE DE COCHON IBAIONA, MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, WHOLEGRAIN MUSTARD, MASHED POTATOES	39
FILET DE BŒUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES BEEF FILLET, BLACK PEPPER SAUCE OR BEARNAISE, FRENCH FRIES	49
TARTARE DE BŒUF CRU OU ALLER RETOUR BEEF TARTARE, RAW OR ALLER RETOUR	35

LÉGUMES ET PÂTES

TARTE FINE, TOMATES CONFITES, BASILIC, HUILE D'OLIVE (V) THIN TART, CANDIED TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL	26
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
CÔTE DE BOEUF D'IRLANDE, COUPE DE FRITES FRAÎCHES IRISH BEEF RIB STEACK, FRENCH FRIES, BEARNAISE	80 PAR PERS
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE GRILLED OR MEUNIERE 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
RIZ AU JASMIN JASMIN RICE	10
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS BABY SPINACH SALAD	10
SALADE DE TOMATES, BASILIC TOMATO SALAD, BASIL	20
COUPE DE FRITES FRAÎCHES (POUR 2) FRENCH FRIES (FOR 2)	20

DESSERTS

PAVLOVA FRAISE, RHUBARBE, VANILLE STRAWBERRY, RHUBARB AND VANILLA PAVLOVA	17
TARTE FRAMBOISE, AMANDE RASPBERRY AND ALMOND TART	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 ROUGES, CHANTILLY RED BERRY PLATE, WHIPPED CREAM	20
PROFITEROLE PROFITEROLE	16
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS VANILLE, CHOCOLAT, 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 CITRON-YUZU MERINGUÉE MERINGUE LEMON AND YUZU TART	30

