

# COCKTAILS CRÉATIONS

ICE JADE – 13 CL 19  
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT EN ÉCUME, SAKÉ DAISSAI 39,  
JUS DE POMMES CENTRIFUGÉES, VERJUS,  
SIROP DE THÉ VERT, BASILIC THAÏ

CHERRY BLOSSOM – 10 CL 19  
VODKA ABSOLUT ELYX, FRAMBOISES FRAÎCHES, EAU DE MIEL À LA ROSE,  
POLLEN, LILLET BLANC, MENTHE POIVRÉE

TROPICAL RAIN FOREST – 14,5 CL 19  
RHUM BACARDI CUATRO, SIROP DE PLANTAIN,  
JUS DE KIWI JAUNE, CITRON FRAIS,  
CONCOMBRE PILÉ, AQUAFABA BIO, SCHWEPES GINGER BEER

MORNING ROSE – 13 CL 19  
GIN BEEFEATER 24 INFUSÉ AUX BAIES DE SANCHO, SHRUB DE GRENADE ET MYRTILLE,  
CORIANDRE FRAÎCHE, SIROP DE TILLEUL, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, FAIR KUMQUAT

AZUL IMPERIAL – 12 CL 19  
TÉQUILA AVION SILVER, HUILE DE SÉSAME GRILLÉ,  
SIROP DE MANGUE, FRUITS DE LA PASSION,  
JUS DE YUZU, LIQUEUR D'ABRICOT, AQUAFABA BIO

KASHMIR GOLDEN – 7 CL 19  
COGNAC HENNESSY VS INFUSÉ À LA CITRONNELLE,  
MARTINI ROUGE, SIROP D'AMARENA,  
SPRAY ARDBERG, BITTER ORANGE



MONSIEUR  
BLEU

# COCKTAILS CLASSIQUES

COSMOPOLITAN, MANHATTAN, OLD FASHIONED 17  
NEGRONI, MARGARITA, MOSCOW MULE, BELLINI

# MARTINI

DRY MARTINI, LITCHI MARTINI, APPLE MARTINI, 17  
VESPER MARTINI, EXPRESSO MARTINI, DIRTY MARTINI

# CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PERRIER–JOUËT GRAND BRUT V. 20 – BTL. 115

CHAMPAGNE PERRIER–JOUËT BLASON ROSÉ V. 25 – BTL. 160

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS V. 29 – BTL. 220

**OUVERT 7J/7 DE 12H00 À 23H30**  
20 AVENUE DE NEW-YORK, 75116 PARIS  
+33 (0)1 47 20 90 47  
MONSIEURBLEU.COM

**PALAIS DE TOKYO**  
RESTAURANT

# APPETIZERS

BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM	17
ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	19
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	22
PIZZETA À LA TRUFFE D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE PIZZETA	25

# ENTRÉES

GASPACHO DE TOMATES, OLIVES TAGGIASCHE, BASILIC TOMATO GAZPACHO, TAGGIASCHE OLIVES, BASIL	17
SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	18
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES DE SICILE ET RICOTTA FUMÉE FRESH STRING BEANS, SICILIAN PISTACHIO AND SMOKED RICOTTA	19
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMIGIANO REGGIANO, RIQUETTE ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO, ARUGULA	19
CARPACCIO DE POULPE, SAUCE VIERGE, CÂPRES FRITS OCTOPUS CARPACCIO, VIERGE SAUCE, FRIED CAPERS	23
BELLE SALADE DE SUCRINE, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSSE, ORANGE SUCRINE SALAD, CUCUMBER, AVOCADO, GRAPEFRUIT, ORANGE AND POMEGRANATE	21
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	25
RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS DE CANARD, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES AND DUCK FOIE GRAS RAVIOLES, SOUR BROTH	25
OEUFS BIO AU PLAT À LA TRUFFE D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE SUNNY SIDE UP ORGANIC EGGS	25
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, VINAIGRETTE MANGUE-PASSION CRABMEAT, AVOCADO, PASSION FRUIT AND MANGO VINAIGRETTE	27
BURRATA CRÈMEUSE, TOMATES ANCIENNES À L'HUILE D'OLIVE-GINGEMBRE CREAMY BURRATA, TOMATOES, GINGER OLIVE OIL	24

# CRU

CEVICHE DE GAMBAS, AGRUMES, AVOCAT KING PRAWNS CEVICHE, CITRUS AND AVOCADO	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, PIMENT TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, CHILI PEPPERS	26
TARTARE DE BOEUF CRU OU ALLER-RETOUR BEEF TARTARE RAW OR ALLER-RETOUR	25

# PLATS

<b>POISSONS</b>	
HOT CEVICHE DE SAUMON WARM SALMON CEVICHE	29
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, MAÏS, CHORIZO IBERICO CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, CORN, CHORIZO IBERICO	31
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, BOUILLON THAÏ, LÉGUMES CROQUANTS STEAMED COD FISH, THAI BROTH, VEGETABLES	33
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	36
FILET DE BAR, TOMATES, OLIVES, BASILIC FILLET OF SEA BASS, TOMATOES, OLIVES, BASIL	39
CHILIAN SEA-BASS, MISO, HIJIKY, POUSSÉS D'ÉPINARDS EN SALADE MISO-CHILIAN SEA-BASS, SEAWEED, BABY SPINASH SALAD	45
<b>VIANDES</b>	
MILANAISE DE VEAU, CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE, ÉPINARDS FRAIS VEAL ALLA MILANESE, FRIED CAPERS, ANCHOVY CREAM, FRESH SPINACH	29
BOEUF MARINÉ SPICY SPICY MARINATED BEEF	37
POITRINE DE COCHON IBAIONA, JUS RÉDUIT, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, MASHED PATATOES	33
CÔTELETTES D'AGNEAU JUSTE DORÉES, PETITS LÉGUMES BABY LAMB CHOPS, VEGETABLES	39
FILET DE BOEUF TRADITIONNEL AU POIVRE FILET MIGNON, PEPPERCORN SAUCE	36
<b>LÉGUMES ET PÂTES</b>	
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, HOUMOUS (V) GRILLED SEASONAL VEGETABLES, HUMMUS	25
TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ (V) SUMMER TRUFFLE TAGLIATELLE	35

<b>À PARTAGER</b>	
POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES FARM RAISED ROASTED CHICKEN, NATURAL JUICE OR MORELS	27/38 PAR PERS
HOMARD BLEU À LA PLANCHA ( 900G ) BLUE LOBSTER À LA PLANCHA	60 PAR PERS
POISSON DE PÊCHE ENTIER DU JOUR CATCH OF THE DAY	PRIX SELON ARRIVAGE MARKET PRICE

# FROMAGES

COMTÉ 18 MOIS «RÉSERVATION» DE MARCEL PETITE COMTÉ 18 MONTHS AGED «RESERVATION» FROM MARCEL PETITE	16
CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE GOAT CHEESE FROM DOMINIQUE FABRE	14

# DESSERTS

CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	13
GLACES ET SORBETS (VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE, COCO, VERVEINE, FRAMBOISE, CITRON) ICE CREAM AND SORBET (VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, HAZELNUT, COCONUT, VERBENA, RASPBERRY, LEMON)	13
TARTE CITRON INVERSÉE DECONSTRUCTED LEMON TART	14
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY LÉGÈRE MIXED BERRIES, VANILLA LIGHT WHIPPED CREAM	17
MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON BOURBON VANILLA NAPOLEON	14
TARTE AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE VANILLE CHOCOLATE TART, VANILLA ICE CREAM	15
PROFITEROLES PROFITEROLES	15
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES RED FRUITS PAVLOVA	17

<b>À PARTAGER</b>	
PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT VANILLA WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	26
CHEESE CAKE CHEESE CAKE	28
BELLE ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON MIXED SEASONAL FRUIT PLATE	32

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES FRANCE, ARGENTINE, ESPAGNE. CUISINE «FAIT MAISON». LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. ORIGIN OF MEATS FRANCE, ARGENTINA, SPAIN. HOMEMADE FOOD. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.