

MONSIEUR  
BLEU

PALAIS DE TOKYO  
RESTAURANT

# APPETIZERS

BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM	18
ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	19
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	22
PIZZETA À LA TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE PIZZETA	27

# ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIRON, CHÂTAIGNES, CRÈME D'ISIGNY PUMPKIN VELOUTÉ, CHESTNUT, CREAM FROM ISIGNY	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	22
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 NOIRE BLACK TRUFFLE SUNNY SIDE UP ORGANIC EGGS	26
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, VINAIGRETTE MANGUE-PASSION CRABMEAT, AVOCADO, PASSION FRUIT AND MANGO VINAIGRETTE	27
BETTERAVES EN CARPACCIO, STRACCIATELLA, PESTO CREAMY BURRATINA, BEETS, ARUGULA	20

# CRU

CARPACCIO DE BAR, SALICORNES, HUILE D'OLIVE-CITRON SEA BASS CARPACCIO, SALICORNIA, LEMON OLIVE OIL	24
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, PIMENT TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, CHILI PEPPERS	26
CARPACCIO DE BOEUF BEEF CARPACCIO	23

# PLATS

## POISSONS

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, CRESSON, PATATE DOUCE STEAMED COD FISH, THAI BROTH, WATERCRESS, SWEET MASHED POTATOES	33
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	36
FILET DE BAR, ARTICHAUTS EN BARIGOULE GRILLED SEA BASS FILLET, ARTICHOKES	39
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE	55
HOMARD BLEU À LA PLANCHA ( 500G ) BLUE LOBSTER À LA PLANCHA	60

## VIANDES

BOEUF MARINÉ SPICY SPICY MARINATED BEEF	37
MILANAISE DE VEAU, CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE, ÉPINARDS FRAIS VEAL ALLA MILANESE, FRIED CAPERS, ANCHOVY CREAM, FRESH SPINACH	31
CÔTELETTES D'AGNEAU JUSTE DORÉES, PETITS LÉGUMES DE SAISON BABY LAMB CHOPS, SEASONAL VEGETABLES	39
POITRINE DE COCHON IBAIONA, JUS RÉDUIT, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, MASHED PATATOES	35
FILET DE BOEUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE FILET MIGNON, PEPPERCORN SAUCE OR BEARNAISE	37

## LÉGUMES ET PÂTES

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, HOUMOUS (v) GRILLED SEASONAL VEGETABLES, HUMMUS	25
TAGLIATELLES À LA TRUFFE NOIRE (v) BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE	45

## À PARTAGER

POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES FARM RAISED ROASTED CHICKEN, NATURAL JUICE OR MORELS	29/40 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 16  
COMTÉ 18 MONTHS AGED «RESERVATION» FROM MARCEL PETITE
- CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE 14  
GOAT CHEESE FROM DOMINIQUE FABRE

# DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND 13  
CAFÉ GOURMAND
- GLACES ET SORBETS 13  
(VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE, COCO,  
VERVEINE, FRAMBOISE, CITRON)  
ICE CREAM AND SORBET (VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE,  
HAZELNUT, COCONUT, VERBENA, RASPBERRY, LEMON)
- TARTE CITRON INVERSÉE 14  
DECONSTRUCTED LEMON TART
- ANANAS VICTORIA FLAMBÉ AU VIEUX RHUM, GLACE COCO 17  
VICTORIA PINEAPPLE, RUM, COCONUT ICE-CREAM
- MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON 14  
BOURBON VANILLA NAPOLEON
- TARTE AU CHOCOLAT PRALINÉ 16  
PRALINE AND CHOCOLATE TART
- PROFITEROLES 15  
PROFITEROLES
- PAVLOVA MANGUE, ANANAS, PASSION 17  
MANGO, PINEAPPLE AND PASSION FRUITS PAVLOVA

## À PARTAGER

- PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT 26  
VANILLA WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE
- ILE FLOTTANTE FAÇON MONT-BLANC 25  
CHESTNUT AND BLUEBERRIES ILE FLOTTANTE
- BELLE ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 32  
MIXED SEASONAL FRUIT PLATE

# COCKTAILS CRÉATIONS

MEXICO – 12 CL 19  
TEQUILA ALTOS SILVER, MEZCAL DEL MAGUEY VIDA, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS,  
ANANAS CENTRIFUGÉ, SIROP DE CUMIN-JALAPENOS, SOLUTION SALINE, AQUAFABA BIO

TOKYO – 9 CL 19  
GIN BEEFEATER 24 INFUSÉ À LA FLEUR DE CERISIER, SAKÉ DASSAI 39,  
CAMPARI, NIGORI UMESHU

SAINT PETERSBOURG – 12 CL 19  
VODKA ABSOLUT ELYX INFUSÉ AU THÉ ROSE DIVINE, SIROP DE PAIN D'ÉPICE MAISON,  
JUS DE CITRON VERT, SCHWEPES GINGER BEER

MONTREAL – 7 CL 19  
WISKIES BULLEIT RYE, SIROP DE PÉCAN MAISON, BITTERMENS AMÈRES DOUCES  
DOUCE DE POIRE ET COGNAC, NOIX DE SAINT JEAN

CUBA – 12 CL 19  
RHUM BACARDI CUATRO INFUSÉ À L'ANANAS, SIROP DE PLANTAIN, JUS DE CITRON VERT,  
EAU DE COCO, GRENADE, AQUAFABA BIO

# COCKTAILS CHAUDS

NEW DELHI – 9 CL 19  
COGNAC HENNESSY VS, SIROP DE CARDAMOME MAISON, EXPRESSO

PARIS – 20 CL 19  
VIN BLANC, COINTREAU, ZESTES D'ORANGE ET CITRON JAUNE, BADIANE, CANNELLE, VANILLE

# COCKTAILS CLASSIQUES

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

# MARTINIS

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

# CHAMPAGNES

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

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÉ V. 25 – BTL. 190

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