

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 D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE PIZZETA	27

# ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, CRÈME D'ISIGNY GREEN ASPARAGUS VELOUTÉ, CREAM FROM ISIGNY	19
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	21
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	28
OEUFS BIO AU PLAT À LA TRUFFE D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE SUNNY SIDE UP ORGANIC EGGS	26
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, GRANNY SMITH, ESTRAGON CRABMEAT, AVOCADO, GREEN APPLE, TARRAGON	27
BURRATA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES À L'HUILE D'OLIVE GINGEMBRE PUGLIA BURRATA, TOMATOES, OLIVE OIL, GINGER	125G 24    300G 35

# CRU

CEVICHE DE DAURADE, CAROTTES, PASSION, GINGEMBRE SEA BREAM CEVICHE, CARROTS, PASSION FRUITS, GINGER	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, PIMENT TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, CHILI PEPPERS	26
TARTARE DE BOEUF CIPRIANI, CRU OU ALLER-RETOUR CIPRIANI BEEF TARTARE, RAW OR ALLER-RETOUR	29

# PLATS

## POISSONS

HOT CEVICHE DE SAUMON WARM SALMON CEVICHE	29
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, HOUMOUS, GRENADE, SATÉ CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, HOUMOUS, POMEGRANATE, SATÉ	36
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, PIPERADE, BASILIC, BOUILLON THAÏ STEAMED COD FISH, PIPERADE, FRESH BASIL, THAÏ BROTH	33
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	36
FILET DE DAURADE, LÉGUMES RIVIERA SEA BREAM FILLET, MEDITERRANEAN VEGETABLES	37
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE	55

## VIANDES

BŒUF MARINÉ SPICY SPICY MARINATED BEEF	37
MILANAISE DE VEAU, CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE, POUSSÉS D'ÉPINARDS VEAL ALLA MILANESE, FRIED CAPERS, ANCHOVY CREAM, FRESH SPINACH	35
CÔTES D'AGNEAU JUSTE DORÉES, HARISSA, SUCRINES, FÈVES, ARTICHAUTS BABY LAMB CHOPS, HARISSA, SUCRINES, BROAD BEANS, ARTICHOKE	39
POITRINE DE COCHON IBAIONA, MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, MUSTARD, MASHED PATATOES	36
FILET DE BOEUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE FILET MIGNON, PEPPERCORN SAUCE OR BEARNAISE	39

## LÉGUMES ET PÂTES

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, HOUMOUS (v) GRILLED SEASONAL VEGETABLES, HUMMUS	25
TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ (v) SUMMER TRUFFLE TAGLIATELLE	39

## 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 BAR, DAURADE, SOLE, TURBOTIN CATCH OF THE DAY SEA BASS, SEA BREAM, SOLE, TURBOT	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

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 17  
RED FRUITS PAVLOVA

TARTE AU CITRON 16  
LEMON TART

MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON 15  
BOURBON VANILLA NAPOLEON

TARTE AU CHOCOLAT PRALINÉ 16  
PRALINE AND CHOCOLATE TART

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ET CHANTILLY 15  
RED FRUITS PLATE AND CHANTILLY

PROFITEROLES 15  
PROFITEROLES

CAFÉ GOURMAND 14  
CAFÉ GOURMAND

GLACES ET SORBETS: VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, 13  
NOISSETTE, COCO, VERVEINE, FRAMBOISE, CITRON  
ICE CREAM AND SORBET: VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE,  
HAZELNUT, COCONUT, VERBENA, RASPBERRY, LEMON

## À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT 24  
VANILLA WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE

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

MONTRÉAL – 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 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. 22 – BTL. 120

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÉ V. 26 – BTL. 170

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS V. 32 – BTL. 240

**LES TABLES PARIS SOCIETY**

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - LA SUITE GIRAFE - MONSIEUR BLEU  
APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - MAISON RUSSE

**OUVERT 7J/7 DE 12H00 À 23H30**

20 AVENUE DE NEW-YORK, 75116 PARIS

+33 (0)1 47 20 90 47

MONSIEURBLEU.COM