

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

COCKTAILS CRÉATIONS

IBIZA – 12 CL TEQUILA ALTOS SILVER, CORDIAL PAMPLEMOUSSE, JUS DE MANGUE, JUS DE CITRON VERT, SODA	19
TOKYO – 9 CL GIN BOMBAY SAPPHIRE INFUSÉ À LA FLEUR DE CERISIER, SAKÉ JNUMAI DAIGINJO, CAMPARI, NIGORI UMESHU	19
SAINT PETERSBOURG – 12 CL VODKA ABSOLUT ELYX INFUSÉ AU THÉ ROSE DIVINE, SIROP DE PAIN D'ÉPICES MAISON, JUS DE CITRON VERT, SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER GINGER BEER	19
MILAN – 7 CL COGNAC HENNESSY VS, LIQUEUR AMOUR MATADOR, CARPANO ANTICA FORMULA, EAU DE MIEL D'ORIGAN	19
NAIROBI – 17 CL WISKIES BULLEIT RYE, JUS DE PASTÈQUE FRAIS, SIROP D'HIBISCUS, JUS DE CITRON VERT, ARDBEG 10 ANS	19
ROSALIE – 8 CL RHUM BACARDI CUATRO INFUSÉ À L'ANANAS, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE BANANE ET NOIX DE COCO	19

COCKTAILS CLASSIQUES

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

MARTINIS

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

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PERRIER–JOUËT GRAND BRUT	V. 22 – BTL. 120
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÉ	V. 26 – BTL. 170
CHAMPAGNE RUIINART BLANC DE BLANCS	V. 32 – BTL. 240

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

GASPACHO DE TOMATES, OLIVES, BASILIC TOMATO GAZPACHO, OLIVES, BASIL	18
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 39

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	30
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, HOUMOUS, GRENADE, SATÉ CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, HOUMOUS, POMEGRANATE, SATÉ	38
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, PIPERADE, BASILIC, BOUILLON THAÏ STEAMED COD FISH, PIPERADE, FRESH BASIL, THAÏ BROTH	34
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	37
FILET DE DAURADE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, OLIVES NOIRES, ARTICHAUTS SEA BREAM FILLET, CRUSHED POTATOES, BLACK OLIVES, ARTICHOKE	39
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE	55

VIANDES

BŒUF MARINÉ SPICY SPICY MARINATED BEEF	38
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	37
FILET DE BOEUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE FILET MIGNON, PEPPERCORN SAUCE OR BEARNAISE	41

LÉGUMES ET PÂTES

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, HOUMOUS (v) GRILLED SEASONAL VEGETABLES, HUMMUS	26
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	33/42 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

MILLE-FEUILLE 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

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