

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

COCKTAILS

CRÉATIONS

MANILLE – 14 CL 19
GIN BEEFETER 24, BUTTERFLY, SIROP DE BASILIC, CALAMANSI,
JUS DE CITRON VERT, FEVER TREE MÉDITERRANEAN TONIC, AQUAFABA BIO

SHANGHAI – 9 CL 19
SAKÉ JNUMAI DAIGINJO, CONCOMBRE CENTRIFUGÉ, SIROP DE VERVEINE,
NIGORI UMESHU, BASILIC THAÏ, ÉCUME DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

SAINT PETERSBOURG – 12 CL 19
VODKA ABSOLUT ELYX INFUSÉ AU THÉ ROSE DIVINE, SIROP DE PAIN D'ÉPICES,
JUS DE CITRON VERT, SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER GINGER BEER

SAO PAULO – 12 CL 19
WHISKIES BULLEIT BOURBON, SIROP D'ANANAS, GRAÎNES DE LIN,
PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION, MEZCAL, SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER GINGER BEER

MERIDA – 15 CL 19
RHUM BACARDI CUATRO INFUSÉ À LA VANILLE, COLD BREW, SIROP DE TONKA,
CRÈME VANILLE-CANNELLE

ROYAN – 7 CL 19
COGNAC HENNESSY VS, DOUCE LIQUEUR DE POIRE ET COGNAC, SIROP DE CHATAIGNES

CLASSIQUES 17

COSMOPOLITAN / MANHATTAN / OLD FASHIONED / NEGRONI
MARGARITA / MOSCOW MULE / BELLINI / MOJITO

SANS ALCOOL

TORONTO – 14 CL 15
JUS DE CRANBERRY, PURÉE DE LITCHI, SIROP D'ÉRABLE

CUZCO – 15 CL 15
EAU DE MAÏS MAUVE, ÉPICES, JUS D'ANANAS FRAIS, JUS DE CITRON VERT

MARTINIS 17

DRY MARTINI / LITCHI MARTINI / APPLE MARTINI
CUCUMBER MARTINI / VESPER MARTINI / RASPBERRY MARTINI
EXPRESSO MARTINI / DIRTY MARTINI / PORNSTAR 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

APPETIZERS

ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	19
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	22
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	25
PIZZETA À LA TRUFFE NOIRE TRUFFLE PIZZETA	29

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ PUMPKIN VELOUTE, LIGHT COFFEE CREAM	16
SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	18
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS THIN MUSHROOMS TART	24
COEUR DE ROMAINE, POULET CROUSTILLANT, CRÈME ACIDULÉE, GINGEMBRE ROMAINE SALAD, CRISPY CHICKEN, SOUR CREAM, GINGER	25
RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS DE CANARD, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES AND DUCK FOIE GRAS RAVIOLES, SOUR BROTH	28
SALADE DE QUINOA, AVOCAT, MANGUE, RADIS, BETTERAVE, SUCRINE, HUILE D'OLIVE-CITRON QUINOA SALAD, AVOCADO, MANGO, RADISH, BEET, SUCRINE, LEMON OLIVE OIL	20
FOIE GRAS DE CANARD CHAUD, CHOU VERT, OIGNONS DOUX, BOUILLON WARM DUCK FOIE GRAS, CABBAGE, SWEET ONIONS, BROTH	25
OEUFS PARFAIT, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS OEUF PARFAIT, MUSHROOMS, SPINASH	20
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, GRANNY SMITH, ESTRAGON CRABMEAT, AVOCADO, GREEN APPLE, TARRAGON	27
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES DE SICILE ET RICOTTA FUMÉE FRESH STRING BEANS, SICILIAN PISTACHIO AND SMOKED RICOTTA	19

CRU

CEVICHE DE DAURADE, BETTERAVES, RAIFORT SEA BREAM CEVICHE, BEETS, HORSERADISH	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, CALAMANSI TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, CALAMANSI	25
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, YUZU, POMMES VERTES, CRÈME D'ISIGNY SEA SCALLOPS CARPACCIO, YUZU, GREEN APPLE, ISIGNY CREAM	27

PLATS

POISSONS

HOT CEVICHE DE SAUMON, QUINOA WARM SALMON CEVICHE, QUINOA	30
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, CAROTTES, GINGEMBRE, CHORIZO CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, CARROTS, GINGER, CHORIZO	38
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, RISONI, CRESSON, BEURRE BLANC STEAMED COD FISH, RISONI, WATERCRESS, BEURRE BLANC	34
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	37
SAINT-JACQUES EN COQUILLES, ÉPINARDS, CÂPRES, CITRON, CURRY SEA SCALLOPS, SPINASH, CAPERS, LEMON, CURRY SAUCE	41
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE	55

VIANDES

BŒUF MARINÉ SPICY, RIZ AU JASMIN SPICY MARINATED BEEF, JASMIN RICE	38
MILANAISE DE VEAU, CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE, POUSSÉS D'ÉPINARDS VEAL ALLA MILANESE, FRIED CAPERS, ANCHOVY CREAM, FRESH SPINACH	35
SELLE D'AGNEAU, HOUMOUS, CAROTTES, HARISSA SADDLE OF LAMB, HOUMOUS, CARROTS, HARISSA	43
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, FRENCH FRIES	43
ROSSINI, JUS TRUFFÉ ROSSINI, TRUFFLE JUICE, MASHED POTATOES	55

LÉGUMES ET PÂTES

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, HOUMOUS (v) GRILLED SEASONAL VEGETABLES, HUMMUS	28
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	33/42 PAR PERS
POISSON DE PÊCHE ENTIER DU JOUR BAR, DAURADE, TURBOT CATCH OF THE DAY SEA BASS, SEA BREAM, SOLE, TURBOT	65 PAR PERS
SOLE, SÈCHE OU MEUNIÈRE SOLE, DRY OR MEUNIÈRE	80 PAR PERS

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE MASHED POTATOES	9
PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE TRUFFLED MASHED POTATOES	15
TAGLIATELLES À LA TRUFFE TRUFFLED TAGLIATELLE	19
RIZ AU JASMIN JASMIN RICE	9
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS SPINACH SALAD WITH BUTTER	9
ÉPINARDS AU BEURRE SPINACH WITH BUTTER	9

FROMAGES

COMTÉ 18 MOIS « RÉSERVATION » DE MARCEL PETITE COMTÉ 18 MONTHS AGED « RESERVATION » FROM MARCEL PETITE	16
BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE TRUFFLE BRILLAT-SAVARIN	18

DESSERTS

PAVLOVA ANANAS, PASSION, CITRON VERT PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND LIME PAVLOVA	17
TARTE AU CITRON INVERSÉ, GLACE VERVEINE LEMON TART, VERBENA ICE CREAM	16
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE BOURBON BOURBON VANILLA NAPOLEON	15
CROUSTILLANT CHOCOLAT-PRALINÉ, NOISETTES CARAMÉLISÉES CHOCOLATE AND PRALINE CRUNCHY, CARAMELIZED HAZELNUTS	17
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUITS PLATE	15
PROFITEROLES PROFITEROLES	15
TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY TATIN TART	17
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS: VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE, COCO, VERVEINE, FRAMBOISE, CITRON ICE CREAM AND SORBET: VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, HAZELNUT, COCONUT, VERBENA, RASPBERRY, LEMON	13

À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY-PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT VANILLA AND PRALINE WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	28
---	----

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - LA SUITE - BONNIE - 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