

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

COCKTAILS

CRÉATIONS

HANOÏ – 10 CL 19
RHUM BACARDI CUATRO INFUSÉ À LA BADIANE, FAT WASH AU BEURRE,
SIROP DE NOIX DE CAJOU TORRÉFIÉES, CAFÉ

VENISE – 14 CL 19
GIN BEEFEATER 24, SIROP D'APÉROL ET ROMARIN, PURÉE D'ORANGE SANGUINE,
CARPANO ANTICA FORMULA, FENTIMANS VALENCIAN ORANGE TONIC WATER

SAINT-FRANÇOIS – 9 CL 19
VODKA ABSOLUT ELYX, RHUM ZACAPA 23, LAIT, MIEL, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO,
JUS DE CITRON VERT, BOIS D'INDE, RÉALISÉ EN MILK PUNCH

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

PEKIN – 9 CL 19
COGNAC HENNESSY VS, PURÉE DE PÊCHE BLANCHE, SIROP DE CITRONNELLE

CLASSIQUES 17

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

SANS ALCOOL

CAPE TOWN – 14 CL 15
JUS DE PASTÈQUE FRAIS, SIROP D'HIBISCUS, JUS DE CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE

PUEBLA – 14 CL 15
AGAVE, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL D'AGRUMES, FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT TONIC WATER

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. 24 – BTL. 130

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÉ V. 28 – BTL. 180

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS V. 35 – BTL. 260

APPETIZERS

ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	21
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	22
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM	19
LOBSTER ROLLS LOBSTER ROLLS	29
PIZZETA À LA TRUFFE TRUFFLE PIZZETA	27

ENTRÉES

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	21
BURRATA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES, VINAIGRETTE GINGEMBRE CREAMY BURRATA, TOMATOES, GINGER DRESSING	25
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	27
CHICKEN SALADE, COEUR D'ICEBERG, CRÈME ACIDULÉE, GINGEMBRE ICEBERG SALAD, CRISPY CHICKEN, SOUR CREAM, GINGER	26
RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS DE CANARD, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES AND DUCK FOIE GRAS RAVIOLI, 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
TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA (500G) , TOMATES, OLIVES, BASILIC, POUR 2 MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATOES, BLACK OLIVES, BASIL, FOR 2	49
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON RAW PURPLE ARTICHOKE, PARMESAN CHEESE, LEMON OLIVE OIL	24
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, NORI, WASABI CRABMEAT, AVOCADO, NORI, WASABI	28
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES DE SICILE ET RICOTTA FUMÉE FRESH STRING BEANS SALAD, SICILIAN PISTACHIO AND SMOKED RICOTTA	21

CRU

CARPACCIO DE BOEUF, CIPRIANI BEEF CARPACCIO, CIPRIANI SAUCE	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, CALAMANSI TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, KALAMANSI	25
TARTARE DE BAR, OEUFS DE TOBIKO, GINGEMBRE, HUILE D'OLIVE CITRON SEA BASS TARTARE, TOBIKO EGGS, GINGER, LEMON OLIVE OIL	27

PLATS

POISSONS

HOT CEVICHE DE SAUMON, QUINOA HOT SALMON CEVICHE, QUINOA	35
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, CAROTTES, GINGEMBRE, CHORIZO CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, CARROTS, GINGER, CHORIZO	39
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, RISONI, TOMATES, BASILIC STEAMED COD, RISONI, TOMATOES, BASIL	34
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	37
FILET DE BAR, COURGETTES JAUNES ET VERTES, CITRON CONFIT SEA-BASS FILLET, YELLOW AND GREEN ZUCCHINI, CANDIED LEMON	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, JASMINE RICE	41
MILANAISE DE VEAU, PARMESAN, POUSSÉS D'ÉPINARDS VEAL ALLA MILANESE, PARMESAN CHEESE, BABY SPINACH SALAD	39
CÔTELETTES D'AGNEAU, HARISSA, LÉGUMES CROQUANTS AU CUMIN LAMB CHOPS, HARISSA, SEASONAL VEGETABLES, CUMIN	43
TARTARE DE BOEUF CRU OU ALLER RETOUR BEEF TARTARE, RAW OR ALLER RETOUR	32
POITRINE DE COCHON IBAIONA, MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, WHOLEGRAIN MUSTARD, MASHED PATATOES	38
FILET DE BOEUF TRADITIONNEL AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES BEEF FILLET, BLACK PEPPER SAUCE OR BEARNAISE, FRENCH FRIES	49

LÉGUMES ET PÂTES

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, HOUMOUS (V) GRILLED SEASONAL VEGETABLES, HUMMUS	28
TAGLIATELLES À LA TRUFFE (V) TRUFFLE TAGLIATELLE	45

À PARTAGER

POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES FARM RAISED ROASTED CHICKEN, NATURAL JUICE OR MORELS	35/44 PAR PERS
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL, COUPE DE FRITES FRAÎCHES, BÉARNAISE SIMMENTAL PRIME BEEF, FRENCH FRIES, BEARNAISE	70 PAR PERS
SOLE, SÈCHE OU MEUNIÈRE SOLE, DRY OR MEUNIÈRE	80 PAR PERS

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE MASHED POTATOES	10
SALADE DE TOMATES TOMATOES SALAD	12
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE STRING BEANS, SHALLOTS	10
TAGLIATELLES À LA TRUFFE TRUFFLED TAGLIATELLE	19
RIZ AU JASMIN JASMIN RICE	10
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS BABY SPINACH SALAD	10
COUPE DE FRITES FRAÎCHES POUR 2 FRENCH FRIES FOR 2	20

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES RED FRUITS PAVLOVA	17
TARTE CITRON-BASILIC LEMON AND BASIL TART	16
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE BOURBON BOURBON VANILLA NAPOLEON	17
MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE-CREAM	21
ASSIETTE DE FRAISES DES BOIS, CHANTILLY WILD STRAWBERRIES PLATE, CHANTILLY	19
PROFITEROLES PROFITEROLES	17
TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY TATIN TART, ISIGNY CREAM	17
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS: VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, COCO, FRAMBOISE, CITRON ICE-CREAM AND SORBET: VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, STRAWBERRY, COCONUT, RASPBERRY, LEMON	13

À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY-PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT VANILLA AND PRALINE WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	28
COUPE TRÈS GOURMANDE, MANGUE, COCO, FRUITS DE LA PASSION, CHANTILLY GOURMET PLATE, MANGO, COCONUT, PASSION FRUITS, CHANTILLY	43

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - LA SUITE - APICIUS - LOUIE - PERRUCHE
BAMBINI - LE PIAF - MAISON REVKA - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA

OUVERT 7J/7 DE 12H00 À 02H00

20 AVENUE DE NEW-YORK, 75116 PARIS

+33 (0)1 47 20 90 47

MONSIEURBLEU.COM