

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

APPETIZERS

ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	24
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	22
LOBSTER ROLLS LOBSTER ROLLS	29
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE, TOMATES CONFITES BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM, CANDIED TOMATOES	25
PIZZETA À LA TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE PIZZETA	27

ENTRÉES

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	21
VELOUTÉ DE PATATE DOUCE, COCO, GINGEMBRE SWEET POTATOES VELOUTÉ, COCONUT, GINGER	16
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	27
SALADE DE CREVETTES, AVOCAT, SUCRINES, GRENADE SHRIMPS SALAD, AVOCADO, SUCRINES, POMEGRANATE	25
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, BEETROOT, SUCRINE, LEMON OLIVE OIL	19
OEUF MOLLET, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, TRUFFE NOIRE SOFT BOILED EGGS, ARTICHOKES, MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE	23
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

CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO, TAMARIN SEA BASS CEVICHE, COCONUT MILK, TAMARIND	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, CALAMANSI TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, KALAMANSI	25
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TRUFFE NOIRE SEA SCALLOPS CARPACCIO, BLACK TRUFFLE	33

PLATS

POISSONS

HOT CEVICHE DE SAUMON, QUINOA HOT SALMON CEVICHE, QUINOA	35
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, MAÏS, CHOU, CORIANDRE CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, CORN, CABBAGE, CORIANDER	39
SAINT-JACQUES, ÉPINARDS, CÂPRES, CITRON, BEURRE AUX ALGUES SEA SCALLOPS, SPINACHS, CAPERS, LEMON, SEAWEED BUTTER	45
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	37
FILET DE BAR, CHAMPIGNONS, VIN JAUNE SEA BASS FILLET, MUSHROOMS, YELLOW WINE JUICE	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	41
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, PARMESAN, POUSSÉS D'ÉPINARDS VEAL CHOP ALLA MILANESE, PARMESAN CHEESE, BABY SPINACH SALAD	43
CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU THYM, POMMES DE TERRE GRENAILLE ROASTED LAMB CHOPS, THYME, BABY POTATOES	39
POITRINE DE COCHON IBAIONA, MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMME PURÉE IBAIONA PORK BELLY, WHOLEGRAIN MUSTARD, MASHED PATATOES	36
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 NOIRE (V) BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE	45

À PARTAGER

POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES, POUR 2 FARM RAISED ROASTED CHICKEN, NATURAL JUICE OR MORELS	35/44 PAR PERS
BAR ENTIER, SAUCE VIERGE, POUR 2 SEA BASS, VIRGIN SAUCE, FOR 2	65 PAR PERS
SOLE, SÈCHE OU MEUNIÈRE, POUR 2 SOLE, DRY OR MEUNIÈRE	90 PAR PERS

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE MASHED POTATOES, TRUFFLE MASHED POTATOES	10/15
ÉPINARDS AU BEURRE SPINASH WITH BUTTER	12
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE STRING BEANS, SHALLOTS	10
TAGLIATELLES À LA TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE 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 MANGUE, ANANAS, PASSION MANGO, PINEAPPLE, PASSION FRUITS PAVLOVA	17
TARTE AUX AGRUMES, CRÈME LÉGÈRE AU YUZU CITRUS TART, YUZU CREAM	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 FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUITS PLATE	16
PROFITEROLES PROFITEROLES	17
POIRE POCHÉE, CRÈME VANILLE, CRUMBLE, SAUCE CHOCOLAT POACHED PEAR, VANILLA CREAM, CRUMBLE, CHOCOLATE SAUCE	18
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS VANILLE, CACAO, CAFÉ, PISTACHE, PASSION, CITRON, MANGUE ICE-CREAM AND SORBET VANILLA, CACAO, COFFEE, PISTACHIO, PASSION FRUIT, LEMON, MANGO	13

À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY-PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT VANILLA AND PRALINE WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	28
MACARON À LA VANILLE DE MADAGASCAR, CONFITURE DE LAIT VANILLA FROM MADAGASCAR MACARON, DULCE DE LECHE	36

COCKTAILS

CRÉATIONS

BRIGHTON – 9 CL 19
SIROP DE GIN BEEFEATER 24 INFUSÉ AU THÉ À LA BERGAMOTTE,
JUS DE CITRON VERT, CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT

KYOTO – 7 CL 19
GIN BEEFEATER 24 INFUSÉ AU SHISO, OLÉO SACCHARUM DE YUZU,
AWAYUKI SAKÉ PÉTILLANT

CAPE COAST – 9 CL 19
VODKA ABSOLUT ELYX, LIQUEUR DE CACAO NOIR MAISON, SEL NOIR
AMARETTO LUXARDO, CHOCOLAT CHAUD, BLANC D'OEUF

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

BANGKOK – 12 CL 19
COGNAC HENNESSY VS, RHUM BACARDI CUATRO, JUS DE CITRON VERT,
THÉ MONSIEUR BLEU INFUSÉ AU GINGEMBRE, SIROP DE PIMENT THAÏ & CANNELLE, BLANC D'OEUF

CLASSIQUES 17

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

SANS ALCOOL

BORDEAUX – 10 CL 15
JUS DE POIRE, VIN DÉALCOOLISÉ AUX ÉPICES ET ÉCORCES D'ORANGE, SIROP DE SUCRE

QUEBEC – 10 CL 15
JUS DE POMMES AU BEURRE, SIROP D'ERABLE, JUS DE CITRON, CRÈME DE CRANBERRY MAISON

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

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MÜN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU
APICIUS - LA SUITE - LOUIE - PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF
BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - MAISON REVKA - LAURENT - MAXIM'S

OUVERT 7J/7 DE 12H00 À 02H00

20 AVENUE DE NEW-YORK, 75116 PARIS

+33 (0)1 47 20 90 47

MONSIEURBLEU.COM