

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	26
LOBSTER ROLLS EUROPEAN LOBSTER ROLLS	29
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE, TOMATES CONFITES BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM, CANDIED TOMATOES	28
PIZZETTA À LA TRUFFE TRUFFLE PIZZETTA	25

ENTRÉES

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	21
VELOUTÉ GLACÉ DE PETIT POIS, MENTHE FRAÎCHE ICED PEAS VELOUTÉ, FRESH MINT	16
TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA (500G) , TOMATES, OLIVES, BASILIC (POUR 2) MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATOES, BLACK OLIVES, BASIL (FOR 2)	49
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD	27
ŒUFS BIO AU PLAT À LA TRUFFE TRUFFLE SUNNY SIDE UP ORGANIC EGGS	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, PASTÈQUE, SUCRINE, HUILE D'OLIVE-CITRON QUINOA SALAD, AVOCADO, MANGO, RADISH, WATERMELON, SUCRINE, LEMON OLIVE OIL	19
BURRATA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES, BASILIC CREAMY BURRATA, TOMATOES, BASIL	25
CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, NORI, WASABI CRABMEAT, AVOCADO, NORI, WASABI	28
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES DE SICILE, RICOTTA FUMÉE FRESH BEANS SALAD, SICILIAN PISTACHIO, SMOKED RICOTTA	21

CRU

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON RAW PURPLE ARTICHOKE, PARMESAN CHEESE, LEMON OLIVE OIL	22
CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO, TAMARIN SEA BASS CEVICHE, COCONUT MILK, TAMARIND	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, CALAMANSI TUNA TARTAR, AVOCADO, MINT, KALAMANSI	25
CARPACCIO DE BŒUF, SAUCE CIPRIANI BEEF CARPACCIO, CIPRIANI SAUCE	23

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
FILET DE BAR, TOMATES, BASILIC, CAVIAR D'AUBERGINE SEA BASS FILLET, TOMATOES, BASIL, EGGPLANT	38
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTAR	37
DOS DE CABILLAUD, ASPERGES VERTES, KALE, CURRY JAUNE COD FISH, GREEN ASPARAGUS, KALE, YELLOW CURRY	34
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
TARTARE DE BŒUF CRU OU ALLER RETOUR BEEF TARTAR, RAW OR ALLER RETOUR	35
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 BŒUF 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-TO SHARE (POUR 2)

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 SIMMENTAL PRIME BEEF, FRENCH FRIES, BEARNAISE	75 PAR PERS
SOLE, SÈCHE OU MEUNIÈRE SOLE, DRY OR MEUNIÈRE	90 PAR PERS

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE MASHED POTATOES	10
ÉPINARDS AU BEURRE SPINASH WITH BUTTER	12
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE STRING BEANS, SHALLOTS	10
SALADE DE TOMATES TOMATOES SALAD	12
TAGLIATELLES À LA TRUFFE 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 AMANDE, FRAMBOISE ALMOND AND RASPBERRY PAVLOVA	17
TARTE FRAISE-RHUBARBE STRAWBERRY AND RHUBARB TART	16
MILLE-FEUILLE VANILLE-FRUITES ROUGES VANILLA AND RED FRUITES MILLE-FEUILLE	18
MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE-CREAM	22
ASSIETTE DE FRAISES DES BOIS, CHANTILLY WILD STRAWBERRY PLATE, CHANTILLY	20
PROFITEROLES PROFITEROLES	17
SAINT HONORÉ SAINT HONORÉ	18
CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	14
GLACES ET SORBETS VANILLE, CACAO, CAFÉ, FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, PASSION ICE-CREAM AND SORBET VANILLA, CACAO, COFFEE, STRAWBERRY, RASPBERRY, LEMON, MANGO, PASSION FRUIT	13

À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY-PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT VANILLA AND PRALINE WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	28
COUPE TRÈS GOURMANDE AUX FRUITES ROUGES, CHANTILLY, PISTACHES GOURMET PLATE, RED FRUITES, CHANTILLY, PISTACHIO	38

COCKTAILS

CRÉATIONS

NAPOLI – 9 CL 19
ROKU GIN INFUSÉ À L'OLIVE, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE BASILIC, SAMBUCCA, BITTER THYM ET ROMARIN MAISON

GUADALAJARA – 12 CL 19
WHISKY BULLEIT BOURBON, TÉQUILA ALTOS BIANCO, COINTREAU,
SIROP DE COLBREW ET AMANDES, EXPRESSO, SEL NOIR, BLANC D'OEUF

OSAKA – 16 CL 19
COGNAC HENNESSY VS INFUSÉ À LA ROSE, SIROP DE ROSE,
JUS DE CITRON VERT, SAKÉ DAIGINJO, GINGEMBRE, PERRIER

MONACO – 13 CL 19
RHUM BACARDI 4 ANS, ST GERMAIN, JUS DE POMMES CENTRIFUGÉES, OABIKA,
SIROP DE ROMARIN, JUS DE CITRON VERT, BADIANE RÂPÉE, BLANC D'OEUF

DELHI – 14 CL 19
VODKA GREY GOOSE, SIROP DE POIVRE GRIS ET FLORAL,
PURÉE DE MANGUE, VERJUS, THREE CENTS TONIC WATER

CLASSIQUES 17

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

SANS ALCOOL

BARCELONE – 16 CL 15
JUS DE GRENADE FRAIS, PURÉE D'ORANGE, JUS ET SIROP DE CITRON VERT

CARACAS – 14 CL 15
JUS DE PAPAYE, JUS D'ANANAS, SIROP DE MAÏS, OLÉO SACCHARUM 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 MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL V. 24 – BTL. 130

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÉ V. 28 – BTL. 200

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

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MÛN - 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