

MONSIEUR
BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

COCKTAILS

CRÉATIONS

SAINT PETERSBOURG – 9 CL **19**
VODKA GREY GOOSE INFUSÉE AU THÉ ROSE DIVINE,
SIROP DE PAIN D'ÉPICES, CITRON VERT, THREE CENTS GINGER BEER

BARBADE – 12 CL **19**
RHUM BACARDI CUATRO INFUSÉ À LA CANNELLE, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE FÈVE DE TONKA MAISON, ORANGE, BLANC D'OEUF

HANYÙ – 16 CL **19**
WHISKY BULLEIT BOURBON INFUSÉ AU CLOU DE GIROFLE ET GINGEMBRE, YUZU,
SIROP DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON VERT, MILK PUNCH

CAYENNE – 13 CL **19**
TEQUILA ALTOS SILVER INFUSÉE À LA CORIANDRE, CITRON VERT,
SIROP DE POIVRONS ROUGES

SICILE – 14 CL **19**
COGNAC HENNESSY VS, CITRON VERT, SIROP DE PISTACHE ET AMANDE,
ADRIATICO AMARETTO, BLANC D'OEUF

CLASSIQUES **17**

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

SANS ALCOOL

QUEENSLAND – 16 CL **15**
JUS DE POMME GRANNY SMITH FRAIS, JUS D'ANANAS, ANETH

KYMI – 14 CL **15**
SIROP DE FIGUE ET THYM, PURÉE DE POIRE, JUS DE CITRON

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**

APPETIZERS

| | |
|---|----|
| ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE | 24 |
| NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS | 27 |
| LOBSTER ROLLS CANADIAN LOBSTER ROLLS | 29 |
| BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON DE PARME 24 MOIS, TOMATES CONFITES BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, 24 MONTHS AGED PARMA HAM, CANDIED TOMATOES | 28 |
| PIZZETTA À LA TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE PIZZETTA | 27 |

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS | 21 |
| SOUPE TOM KHA KAI TOM KHA KAI SOUP | 19 |
| FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD | 28 |
| ŒUFS BIO AU PLAT, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, JUS RÉDUIT SUNNY SIDE UP ORGANIC EGGS, BACON, MUSHROOMS, VEAL JUICE | 20 |
| RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CITRON CONFIT, CHAMPIGNONS, BOUILLON ACIDULÉ LANGOUSTINES, CANDIED LEMON AND MUSHROOM RAVIOLI, SOUR BROTH | 26 |
| SALADE DE QUINOA, AVOCAT, MANGUE, RADIS, BETTERAVE, SUCRINE, HUILE D'OLIVE-CITRON QUINOA SALAD, AVOCADO, MANGO, RADISH, BEET, SUCRINE, LEMON OLIVE OIL | 19 |
| CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, MANGUE, TANDOORI CRABMEAT, AVOCADO, MANGO, TANDOORI | 25 |
| SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES, RICOTTA FUMÉE FRESH GREEN BEANS SALAD, PISTACHIO, SMOKED RICOTTA | 21 |

CRU

| | |
|--|----|
| ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON RAW PURPLE ARTICHOKES, PARMESAN CHEESE, LEMON OLIVE OIL | 22 |
| CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, POMME VERTE, HUILE D'OLIVE CITRON SEA SCALLOP CARPACCIO, GREEN APPLE, LEMON OLIVE OIL | 25 |
| CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO, TAMARIN SEA BASS CEVICHE, COCONUT MILK, TAMARIND | 24 |
| TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, CALAMANSI TUNA TARTAR, AVOCADO, MINT, KALAMANSI | 26 |

PLATS

POISSONS

| | |
|---|----|
| HOT CEVICHE DE SAUMON, QUINOA HOT SALMON CEVICHE, QUINOA | 35 |
| POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, AUBERGINES, CHAMPIGNONS, AÏOLI CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, EGGPLANTS, MUSHROOMS, AÏOLI | 39 |
| FILET DE BAR, FREGOLA SARDA, CURRY JAUNE SEA BASS FILLET, FREGOLA SARDA, CURRY | 41 |
| TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTAR | 37 |
| NOIX DE SAINT-JACQUES, POUSSÉS D'ÉPINARDS, BEURRE CITRONNÉ SEA SCALLOPS, BABY SPINACH, LEMON BUTTER | 42 |
| BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN MISO-CARAMELISED BLACK COD, JASMINE RICE | 50 |

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 RÔTIÉS AU THYM, POMMES DE TERRE GRENAILLE ROASTED LAMB CHOPS, THYME, BABY POTATOES | 41 |
| 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 |
| ROSSINI, JUS TRUFFÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE ROSSINI, TRUFFLE JUICE, MASHED POTATOES WITH TRUFFLE | 60 |

LÉGUMES ET PÂTES

| | |
|---|----|
| TIAN DE LÉGUMES DE SAISON (V) SEASONAL VEGETABLE TIAN | 26 |
| TAGLIATELLES À LA TRUFFE NOIRE (V) BLACK 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 DRY OR MEUNIERE DOVER SOLE | 90 PAR PERS |

GARNITURES

| | |
|--|-------|
| PURÉE DE POMMES DE TERRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE MASHED POTATOES, TRUFFLE MASHED POTATOES | 10/15 |
| ÉPINARDS AU BEURRE SPINASH WITH BUTTER | 12 |
| HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE GREEN 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 MARRON, CASSIS CHESTNUT AND BLACKCURRANT PAVLOVA | 17 |
| TARTE MANGUE RÔTIE, CRÈME VANILLE ROASTED MANGO TART, VANILLA CREAM | 16 |
| MILLE-FEUILLE VANILLE-CARAMEL VANILLA AND CARAMEL MILLE-FEUILLE | 18 |
| MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE-CREAM | 22 |
| ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUITS PLATE | 18 |
| PROFITEROLE PROFITEROLE | 17 |
| 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 |
| TARTE FINE AUX POMMES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE THIN APPLE TART, SALTED BUTTER CARAMEL, VANILLA ICE CREAM | 26 |

