

### Desserts





Glace et sorbet artisanal « Gélatorino Monaco ». <i>Selection of Ice cream and sorbet by « Gelatorino Monaco ».</i> (Vanille, fraise, citron, chocolat). <i>(vanilla, strawberry, lemon, chocolate).</i>	3€/BOULE
Pâtisserie maison de notre chef. <i>Homemade pastry selection.</i>	10€
Coupe de fraises. <i>Strawberries Cup.</i>	12€
Café gourmand aux 3 mignardises by A'trego. <i>Gourmet coffee with 3 pieces of sweets.</i>	10€
Assiette de fromages du moment. <i>Cheese selection.</i>	14€

### **MENU ENFANT 14 €**

Nuggets frites  
ou  
Penne, sauce tomate ou au beurre  
+  
1 boule de glace ou sorbet parmi nos parfums

*\*Prix net service compris.*



### Les entrées

Burrata de Marco et tomates couleurs de pays, pesto basilic. <i>Burrata and tomatoes, pesto and basil.</i>	18€
Vitello Tonnato (sauce au thon).  <i>Slices of veal, tuna sauce.</i>	21€
Ceviché de daurade, avocat, oignon rouge et sa sauce au lait d'amande et piment.  <i>Ceviche of sea bream, avocado, red onion and almond milk sauce and chili pepper</i>	29€
Salade Caesar au poulet croustillant pané au corn flakes (sauce aux anchois). <i>Caesar salad with crispy chicken (anchovy sauce).</i>	18€
Tataki de thon au sésame, légumes à cru, sauce soja et gingembre.  <i>Tuna tataki breaded with crunchy vegetables, soy sauce and ginger.</i>	24€
L'artichaut en salade à la truffe d'été, roquette et parmesan.  <i>Artichoke salad with summer truffle, arugula and parmesan.</i>	25€
Pizza à la truffe d'été. <i>Pizza with summer truffle.</i>	39€
½ Pizza à la truffe d'été. <i>Half Pizza with summer truffle</i>	20€








**: plat sans gluten**







### Les pâtes et risotto

Spaghetti alle vongole de méditerranée (ail, persil). <i>Spaghetti alle vongole.</i>	24€
Gnocchi à la crème de truffe blanche et prosciutto fumé. <i>Gnocchi with white truffle cream and smoked prosciutto.</i>	23€
Penne all arrabiatta. <i>Penne all arrabiatta.</i>	17€
Risotto aux truffes d'été. 	34€
<i>Risotto with summer truffle.</i>	
Risotto noix de Saint Jacques, émulsion aux algues. 	32€
<i>Scallops Risotto and algae sauce.</i>	








### Nos poissons

Filet de Loup cuit à l'unilatéral. 	19€
<i>Filet of sea bass.</i>	
Filet de daurade à l'unilatérale. 	21€
(Tomates cerises, aromates, eau de mer, vin blanc). <i>Sea bream filet.</i>	
Black Cod et sa sauce miso saikyo et yuzu. 	44€
<i>Black Cod and marinade sauce miso saikyo yuzu.</i>	
Demi Homard frais, coleslaw, Panisses provençales. <i>Half Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	29€
Homard frais entier, coleslaw, Panisses provençales. <i>Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	55€
Loup pour 2 personnes et sa sauce vierge. 	69€
<i>Sea Bass for 2 people and virgin sauce.</i>	
Pêche du jour. 	prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>
<i>Catch of the day.</i>	

### Nos viandes

Le Fabulous burger de bœuf Black Angus maturé, au four à bois. <i>The « Fabulous » beef burger: dry age Black Angus (150 gr). cooked over a wood fire.</i>	19€
Le Black burger de bœuf Black Angus maturé, et truffes d'été, au four à bois. <i>The "Black Burger": dry age Black Angus burger (150 gr), with summer truffle, cooked over a wood fire.</i>	34€
Escalope de veau à la milanaise façon A'trego. <i>Escalope Milanaise A'trego style.</i>	22€
Bavette de Bœuf wagyu Australie au four à bois. 	36€
<i>Wagyu beef steak Australia cooked over a wood fire.</i>	
Tagliata dans le filet de bœuf, au four à bois, roquette et parmesan. 	36€
<i>Beef tenderloin Tagliata cooked over a wood fire, rucola salad and parmesan cheese.</i>	
Blanc de volaille mariné au satay, au four à bois. 	19€
<i>Chicken breast marinated with sate cooked over a wood fire.</i>	
Pluma de cochon ibérique, au four à bois (250g). 	26€
<i>Iberian pluma cooked over a wood fire.</i>	
Entrecôte Angus Argentine, au four à bois. 	39€
<i>Entrecote cooked over a wood fire.</i>	
Pièce de viande sélection du chef, au four à bois. 	prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>
<i>Piece of beef cooked over a wood fire (Chef's selection).</i>	

### Nos Garnitures :

Salade verte. 	4€
<i>Green salad</i>	
Salade de tomates. 	5€
<i>Tomatoes salad</i>	
Salade Mixte (mesclun, tomates, cebettes). 	7€
<i>Mix salad</i>	
Légumes du moment. 	7€
<i>Daily mixed vegetables.</i>	
Panisses Provençales. <i>Chick peas fries.</i>	8€
Frites maison. 	5€
<i>French fries.</i>	
Purée de pommes de terre à la truffe. 	12€
<i>Home-made mashed potatoes fresh truffle.</i>	
Purée de pommes de terre nature. 	5€
<i>Home-made mashed potatoes.</i>	



: plat sans gluten



: plat sans gluten