

LES SALADES



LA BURRATA 125 G

21

Tomates cœur de bœuf et tomates cerises, burrata crémeuse au lait de bufflonne, pignons de pin grillés, feuilles de basilic, pesto, focaccia toasté

LA CÉSAR

22

Salade romaine, poulet pané maison, poitrine fumée, œuf poché, tomates cerises aux herbes, copeaux de parmesan, pain grillé à l'ail, sauce César

LA THAÏ CROUSTILLANTE

23

Galette de blé croustillante, filet de bœuf mariné, chou rouge, chou blanc, pousses de soja, carottes, menthe fraîche, coriandre, cacahuètes, graines de sésame, sauce sésame à la truffe

LA SALADE DE POULPE

26

Poulpe mariné, avocat, concombre, poivron goutte, oignon rouge, fleurs de câpres, olives taggiasche, feta, pommes de terre rôties aux herbes, mélange de graines, vinaigrette citronnée

LES POISSONS

LES SPAGHETTI "VONGOLE"

24

Spaghetti frais à l'encre de seiche, palourdes fraîches, ail, persil, huile d'olive extra vierge et vin blanc



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

Carte des allergènes sur demande - Origines bovine France, Australie, Irlande

LA DORADE EN TARTARE

Citron vert, gingembre, cébette, servi avec patate douce rôtie, sauce yaourt à la menthe et coriandre

25

LE TATAKI DE THON MI-CUIT

Thon mariné en croûte de sésame, servi avec salade thaï, vermicelles de riz, algues wakame, julienne de légumes croquants

26

LE LOUP ENTIER EN TEMPURA

Loup désarêté en portefeuille, mayonnaise épicée, sauce barbecue et bonite séchée, servi avec garniture au choix : riz sauté, salade thaïe ou frites

28

LES VIANDES

LE TARTARE DE BOEUF

Bœuf taillé au couteau, copeaux de parmesan, câpres, tomates séchées, cébette, jaune d'œuf confit au soja, servi avec frites maison et salade

22

LE POULET TONKATSU

Poulet croustillant, riz sauté aux œufs, soja et cébette, fèves de soja, coriandre, sauce barbecue et mayonnaise épicée

23

LE SMASH BURGER BLACK ANGUS 190 G

Bœuf Black Angus, guacamole, bacon, oignons pickles, cheddar mûré, sauce ranch, servi avec frites maison

24

LA CÔTE DE VEAU DE 300 G

Cuite à basse température, purée crémeuse de pommes de terre maison, jus de veau

32



LES DESSERTS

LA TATIN 10

Pommes fondantes caramélisées, glace artisanale à la vanille

LE FRUITÉ 10

Crumble à la noisette, fruits frais de saison, nuage de fromage blanc

LE TOUT CHOCO 10

Mousse au chocolat, glace gianduja, crumble au chocolat et perles de chocolat croquantes

LA CRÈME BRÛLÉE  10

Crème brûlée à la pistache, glace au chocolat blanc et à la cerise, praliné pistache, pistaches croquantes

LE PROFITEROLE DU CHEF 12

Croissant bun, caramel beurre salé, glace à la fleur de lait, sauce chocolat et chantilly

GLACES ET SORBETS "LA PAUSE GLACÉE" 2 BOULES 6



Vanille
Fleur de lait
Gianduja
Chocolat blanc et cerise

 Coco
 Melon
Thé pêche

LE MENU ENFANT

Un sirop ou un jus de fruit
Nuggets, steak haché ou poisson
Avec frites, purée ou pâtes
Une boule de glace



LES COCKTAILS

LA MARGARITA DU MOMENT 12

Laissez-vous tenter par une de nos Margaritas signatures

LE MOJITO TWISTÉ 12

Rhum blanc 5cl, citron vert, framboises fraîches, menthe fraîches, sirop de rose, Prosecco, eau de fleur d'oranger

LE GIN MÉDITERRANEN 12

Gin Mare 6cl, tonic, olive verte, sirop de romarin maison, huile d'olive, fleur de sel

LE SPRITZ PÊCHE 12

Crème de pêche 4cl, Prosecco, jus de citron jaune, eau pétillante

LE SPRITZ PASSION 12

Liqueur de passion 4cl, Prosecco, sirop de vanille

LES SPRITZ CLASSIQUES 10

Apérol, Campari, Hugo, Limoncello

LES MOCKTAILS

LE VIRGIN RUBY MOJITO 7

Framboises fraîches, menthe fraîches, citron vert, sucre roux, eau pétillante

LE VIRGIN'TO 7

Spiritueux sans alcool 5cl, tonic, baie de genièvre, zeste de citron vert



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50
Double espresso	4.00
Décaféiné	2.50
Noisette	2.60
Café crème	4.50
Café américain	3.00
Chocolat chaud	6.00
Cappuccino	5.00
Café latte	5.00
Matcha latte	6.00

THÉ ET INFUSION



Earl Grey Blue of London	5.00
Thé noir parfumé aux agrumes	
Long Jing	5.00
Thé vert aux notes végétales et minérales	
Paris for you by day	5.00
Thé vert floral et fruité aux notes de rose, de framboise et de litchi	
Thé vert à la menthe	5.00
Perles de Jasmin Grand Cru	6.00
Thé du moment	5.00
Infusion du moment	5.00

LES BOISSONS FRAICHES

Evian 1L	6.00
Evian 50cl	4.00
Badoit 1L	6.00
Badoit 50cl	4.00
Coca Cola	5.00
Coca Cola Zero	5.00
Sprite	5.00
Ice Tea	5.00
Orangina	5.00
Perrier	5.00
Diabolo	3.00
Tonic	5.00
Ginger Beer	5.00
Ginger Ale	5.00
San Bitter	5.00
Sirop	3.00
Jus de fruit	5.00
Jus frais - orange ou citron	7.00



LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne	9.00	Martini Blanc / Rouge / Rosé	6.00
Kir Vin Blanc	5.00	Porto Rouge / Blanc	6.00
Kir Royal	9.00	Suze	6.00
Coupe Prosecco	7.00	Pastis 51 / Ricard	5.00

LES DIGESTIFS 8.00

Chartreuse	Get 27	Sambuca
Génépi	Limoncello	Grand Marnier
Baileys	Armagnac	Kahlua
Calvados	Manzana	Amaretto
Cognac VSOP Hennessy	Poire Vrignaud	Amaro Nonino
Grappa Donnafugata	Rhum Diplomaticol	Whiskey Black Labe

LES BIÈRES



Blonde Pression - Monte Carlo Beer

25 CL	6.00
50 CL	8.00
MCB ambrée	7.00
MCB sans alcool	7.00





DE LA SOCIÉTÉ DES RÉGATES À LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE

Louis Adjani, Honoté Bellando, Adolphe Blanchy, Henri et Jean Crovetto, Albert de Millo, Ambroise Delpiano, Victor Lefranc, Jean et Joseph Marquet, Louis Neri et Jean Vatrican créent ensemble, en 1888, la Société des Régates.

En 1953, le club se transforme et se recentre sur l'aviron pour devenir la Société Nautique de Monaco.

En 2014, la Société Nautique suit le Yacht Club et emménage sur le Quai Louis II.

Le Club et son Restaurant y gagnent l'une des plus belles terrasses de la Principauté de Monaco.

Louis Adjani, Honoté Bellando, Adolphe Blanchy, Henri & Jean Crovetto, Albert de Millo, Ambroise Delpiano, Victor Lefranc, Jean & Joseph Marquet, Louis Neri & Jean Vatrican create together, in 1888, la Société des Régates.

In 1953, the club changes, focuses on rowing and becomes the Société Nautique de Monaco.

In 2014, the Société Nautique follows the Yacht Club and moves in at the Quai Louis II.

The Club and its Restaurant won one of the most beautiful terrace in Monaco.



Le Restaurant de la Société Nautique de Monaco est réservé à ses Membres Actifs ou Sympathisants. Dans le cas contraire, une cotisation temporaire au Club de 1,50 euros par personne devra être payée à chaque passage au Restaurant.

Que vous soyez membre ou simplement de passage, nous vous accueillons avec plaisir.

The Restaurant of the Société Nautique de Monaco is reserved to its Active or Supporter Members. Otherwise, a 1,50 euros per person subscription to the Club will appear on the bill at each visit to the Restaurant.

Whether you are a member or just passing through, we welcome you with pleasure.