

ENTRÉES



SALADE DE TOMATES * 9

Tomates de couleur grillées, crémeux de burrata, confit de tomate, huile d'olive basilic

CRÈME DE POTIMARRON * 9

Guanciales croquants, oignons fondants, crème fraîche et croûtons croustillants

OEUF COCOTTE * 12

Œuf poché, crème de champignon shiitake, Comté, focaccia dorée

RAVIOLES DE POULET ET CREVETTES 12,5

Sauce spéciale chili et cébette

PINSA DE THON 13,5

Pain nordique, tartare de thon, crème d'avocat, mayonnaise wasabi, pois wasabi croquants, poivrons séchés, quinoa croustillant

POULPE EN PERSILLADE 13,5

Patate douce, pickles d'oignons rouges, poivrons gouttes, ail et persil, cubes de brioche toastée



Végétarien



Sans gluten



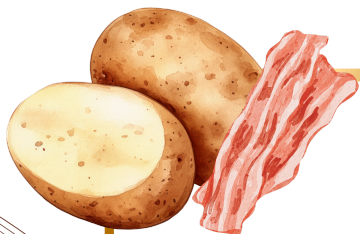
Sans lactose



Relevé



Choix entrée formule



PLATS

SALADE CROUSTILLANTE

20

Galette de blé croustillante, poulet croustillant, chou rouge, chou blanc, pousses de soja, carottes, menthe, coriandre, cacahuètes, graines de sésame, jalapeños & vinaigrette thaï

CLOCHES AUX CÈPES

22

Ravioli cèpes et truffe, cèpes, guanciale, huile d'olive

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

22

Rösti de pomme de terre, sauce tartare servi avec salade et frites maison

POULET TONKATSU

22

Riz sauté oeuf soja et cébette, fève de soja, coriandre, sauce barbecue et mayonnaise épicée

CURRY JAPONAIS DE CREVETTES

23

Black Tiger, patates douces, haricots plats, chips de lotus, coriandre, noix de cajou et riz vapeur

SMASH BURGER BLACK ANGUS 170GR

24

Pain brioché, boeuf, oignons caramélisés, cornichons, bacon, Comté, sauce ranch et frites maison

POITRINE DE PORC CONFITE

28

Riz façon paella, chorizo, edamame, sauce Char Siu

CABILLAUD À LA PLANCHA SAUCE XO

28

Sauce XO à base de crevettes

Nouilles Udon, okra, pousses de soja, julienne de carottes et courgettes, cébette, mini maïs

COEUR D'ENTRECÔTE ARGENTINE 250GR

34

Sauce Anticucho, servie avec pomme de terre entière croustillante sauce truffe parmesan et salade sucrine vinaigrée



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Relevé

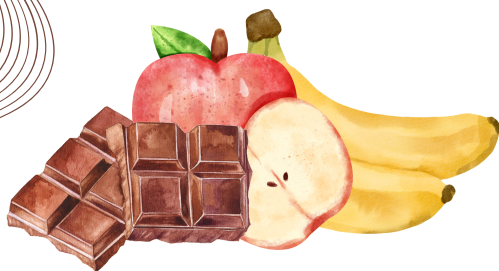
Carte des allergènes disponible sur demande - Origines bovine France, UE, Argentine, Australie



Menu enfant disponible sur demande 14 euros :

Boisson - sirop ou jus de fruit **Plat** - nuggets ou steak ou poisson **avec** frites ou légumes ou pâtes **Glace** - vanille ou chocolat

DESSERTS



TARTE TATIN CARAMÉLISÉE 10
Pommes fondantes et glace artisanale à la vanille

BANOFFEE 10
Crumble de spéculoos, banane, confiture de lait, crème chantilly

COULANT AU CHOCOLAT 10
Crème anglaise

BISCUIT SABLÉ ARGENTIN 10
Dulce de leche, noix de coco râpée, ricotta aux agrumes et Grand Marnier

PROFITEROLE DU CHEF 12
Croissant bun, praliné cacahuète, sauce chocolat, glace à la fleur de lait et chantilly

GLACES ET SORBETS X2 BOULES 6

Vanille
Fleur de lait
Chocolat

Cacahuète
Crunchy - framboise,
fleur de lait et choco

Poire 
Mandarine 

COCKTAILS



SPICY MARGARITA

12

Tequila infusée aux jalapeños 6cl , jus de citron vert, sirop de sucre de canne

CLOVER CLUB

12

Gin 4cl, liqueur de soho 1.5cl, purée de framboise, jus de citron vert, sirop de rose

JUNGLE BIRD

12

Rhum 4.5cl, Campari 1,5cl, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, jus de citron vert, eau de fleur d'oranger

PISCO SOUR

12

Pisco 6cl, jus de citron, sirop de canne, blanc d'oeuf (ou vegan)

SPRITZ

10

Apéro spritz, Campari spritz, Hugo spritz, Limoncello spritz

MOCKTAILS

LE MOMINT

7

Jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche, menthe fraîche

DOUX BAISER

7

Infusion hibiscus, jus aloe vera litchi, sirop de rose, purée de framboise, menthe fraîche

BOISSONS



BOISSON CHAUDE

Expresso	2.20
Double espresso	4.00
Décaféiné	2.40
Noisette	2.50
Café crème	4.00
Café américain	3.00
Chocolat chaud	6.00
Cappuccino	4.00
Café frappé	5.00
Café latte	5.00

THÉ ET INFUSION



Earl Grey Blue of London <i>Thé noir parfumé aux agrumes</i>	4.00
Long Jing <i>Thé vert aux notes végétales et minérales</i>	4.00
Paris for you by day <i>Thé vert floral et fruité aux notes de rose, de framboise et de litchi</i>	4.00
Sobacha <i>Une infusion de sarrasin aux notes toastées et noisettées</i>	5.00
L'Herboriste - digestion <i>Infusion bio mélange de curcuma, de réglisse et de verveine</i>	4.00

BOISSON FROIDE

Acqua Panna 1L	6.00
Acqua Panna 50cl	4.00
San Pellegrino San 1L	6.00
Pellegrino 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 Ale	5.00
Ginger Beer	5.00
San Bitter	5.00
Schweppes	5.00
Sirop	3.00
Jus de fruit	5.00
Jus frais	7.00

APÉRITIF DIGESTIF



APÉRITIFS

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

BIÈRES

Pression - Brasserie de Monaco



30 CL	6.00
50 CL	8.00
Peroni	7.00
Peroni sans alcool	5.00

DIGESTIFS

Chartreuse	9.00
Génépi	6.00
Baileys	6.00
Calvados	6.00
Cognac VSOP Hennessy	9.00
Grappa	6.00
Get 27	6.00
Limoncello	4.00
Armagnac	6.00
Manzana	6.00
Poire William's	6.00
Rhum Diplomatico	6.00
Sambuca	9.00
Grand Marnier	6.00
Kahlua	6.00
Amaretto	6.00
Amaro Nonino	6.00



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 thé 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.