



LES ENTRÉES – STARTERS

Le carpaccio de bœuf bio "Black Angus" irlandais à l'huile d'olive vierge Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil	28 €
L'avocat, la tomate et la burrata au poivre noir et feuilles de basilic Avocado, tomato and black pepper burrata salad, with basil leaves	34 €
✂ La kale au quinoa, feta, cranberries et graines de tournesol Kale salad, quinoa, feta, cranberries and sunflower seeds	31 €
✂ L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan Purple artichoke salad with rocket leaves and parmesan	29 €
La salade d'Azur au basilic, jeunes légumes et ventrèche de thon blanc confit Riviera salad with basil, spring vegetables and confit tuna belly	35 €
✂ Le bouillon de volaille "Détox", herbes, curcuma et gingembre Detox poultry broth, herbs, turmeric and ginger	19 €
La pissaladière sur une pâte croustillante aux oignons doux Roasted young onion crispy tart	20 €
La pizza fine au jambon de Parme, coulis de tomate et marjolaine Thin pizza with Parma ham, artichoke, tomato and marjoram.....	22€

LES SANDWICHES – SANDWICHES

Le « Club » au poulet escorté de bacon Chicken club sandwich with crispy bacon.....	37 €
Le « Club » au saumon fumé et râpée de concombre Smoked salmon club sandwich and cucumber shavings	39 €
Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, oignons et condiments Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments.....	39 €

LES PÂTES – PASTA

Les spaghetti relevés d'un coulis de tomate au basilic, bolognaise ou pistou Spaghetti with tomato and basil coulis, bolognese or pesto	26 €
--	------

✂ Entrées, plats et desserts suggérés pour un repas bien-être
Starters, main courses and desserts suggested for healthy meals

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger
All our breads are home-made prepared by our baker

LES BROCHETTES – SKEWERS

Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue Grilled salmon with mango tagliatelles	39 €
L'agneau de lait en côtelettes accompagné d'une semoule au curcuma Milk fed lamb chops served with curcuma flavoured semolina	56 €
Le filet de bœuf aux poivrons doux et champignons Beef fillet with sweet peppers and mushrooms.....	56 €

LES PLATS – MAIN COURSES

Le saint-pierre, sauce vierge d'aromates Grilled whole John Dory, virgin sauce (per person)	72 €
Le poulet fermier rôti à la broche Spit roasted free range chicken	45 €
Le paillard de veau au citron de Menton confit, épinards et parmesan Veal carpaccio with lemon, spinach and parmesan cheese	45 €
Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou pommes frites Spiced beef tartare, with green salad or French fries.....	40 €

LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés Seasonal, fresh and matured	16 €
--	------

LES DESSERTS – DESSERTS

Les fruits frais et les fruits rouges "à la croque au sucre", purée de fruits et crème légère (pour 2 personnes) Fresh fruits and red berries "à la croque au sucre", fruit coulis and cream.....	42 €
La pavlova en brunoise de fruits exotiques, meringue croquante Exotic fruit pavlova with crunchy meringue	16 €
L'intensément chocolat à la vanille Bourbon Dark chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream	16 €
Les crèmes glacées et les sorbets "purs fruits" Ice creams and "pure fruits" sorbets.....	16 €

ODYSSEY



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

 LEADING
HOTELS®