



ODYSSEY



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

Heritage

LES ENTRÉES – STARTERS

- ✂ La soupe froide de tomates, lactée de brebis et basilic
Chilled tomato soup, iced ewe's milk and basil 23 €
- 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 32 €
- Les haricots verts "al dente" aux copeaux de foie gras
«Al dente» green beans with foie gras shavings 36 €
- ✂ La kale au quinoa, feta, cranberries et graines de tournesol
Kale salad, quinoa, feta, cranberries and sunflower seeds 28 €
- ✂ L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan
Purple artichoke salad with rocket leaves and parmesan 27 €
- La salade d'Azur au basilic, jeunes légumes et ventrèche de thon blanc confit
Riviera salad with basil, spring vegetables and confit tuna belly 33 €
- La laitue au jambon cuit aux herbes, tomates et œufs mimosa
Lettuce and cooked ham flavoured with herbs, tomatoes and mimosa eggs 28 €
- Le poulpe au pistou, tendres légumes marinés
Octopus salad with pesto, soft marinated vegetables 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
Local roasted soft onion tart with a crispy base 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 spaghettis 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

✕ Les légumes de saison avec une râpée de ricotta et basilic Seasonal vegetables with grated ricotta and basil	26 €
Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue Grilled salmon with mango tagliatelles	36 €
Le calamar et l'artichaut au chorizo à la tomate confite Squid and artichoke with semi-dried tomato	33 €
Les ailerons de volaille caramélisés aux panisses croustillantes Caramelized chicken wings with crispy panisses	38 €
L'agneau de lait en côtelettes accompagné d'une semoule au curcuma Milk 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 saumon frais d'Ecosse au basilic et feuilles de riquette Thin escalopes of seared Scottish salmon with basil and rocket salad	35 €
Le Saint-Pierre entier au four, sauce vierge d'aromates (par personne) Grilled whole John Dory, virgin sauce (per person).....	72 €
Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou pommes frites Spiced beef tartare, with green salad or French fries	40 €
Le paillard de veau au citron de Menton confit, épinards et parmesan Grilled veal's carpaccio with lemon, spinach and parmesan cheese.....	43 €

LES FROMAGES – CHEESES

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

LES DESSERTS – DESSERTS

Les fruits frais et les fruits rouges « à la croque au sucre », purée de fruits et crème légère Fresh fruits and red berries "à la croque au sucre", fruit coulis and cream	40 €
Le vacherin glacé aux framboises et meringues craquante Raspberry parfait with crispy meringue	16 €
✕ La nage de fraises en fraîcheur de basilic Fresh strawberry chilled soup	16 €
Le mille-feuille aux fruits rouges, glace à la vanille de Tahiti Red berries mille-feuille, Tahiti vanilla ice cream	16 €
Le clafoutis aux cerises Cherry clafoutis	16 €
glacées et les sorbets " purs fruits" Ice creams and "pure fruits" sorbets.....	16 €



ODYSSEY



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

