

MONDAINE

de Paris



À PARTAGER

To start

ESCARGOTS CROUSTILLANTS, MAYONNAISE PERSILLÉE <i>Crispy snails, parsley mayonnaise</i>	- 21
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ <i>Truffled croque-monsieur</i>	- 25
GALETTE D'AVOCAT, LANGOUSTINES, BASILIC <i>Avocado crispy toast, langoustines, basil</i>	- 39
FOIE GRAS DE CANARD, FRAMBOISE <i>Duck foie gras, raspberry</i>	- 28
ROCK SHRIMP TEMPURA <i>Rock shrimp tempura</i>	- 26
LOBSTER ROLL <i>Lobster Roll</i>	- 29
PIZZETTA CAVIAR (30gr) <i>Caviar pizzetta</i>	- 89
PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle pizzetta</i>	- 49
CAVIAR OSCIÈTRE « MAISON REVKA » 50g / 125g AVEC BLINIS & CONDIMENTS <i>Served with blinis and condiments</i>	- 250 / 625

ENTRÉES Starters	CARPACCIO DE BAR, PÊCHE, VINAIGRETTE AU MIEL -28 <i>Sea bass carpaccio, peach, honey vinaigrette</i>
	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON -16 <i>Avocado, lemon olive oil</i>
	BURRATA, TOMATES, PESTO -42 <i>Burrata, tomatoes, pesto</i>
	KING CRAB, AVOCAT, CŒUR DE SUCRINE -72 <i>King crab, avocado, babygem lettuce</i>
	SALADE DE QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, MANGUE -22 <i>Quinoa salad, vegetables, avocado, mango</i>
	TARTARE DE THON, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES -29 <i>Tuna tartar, avocado, fresh herbs</i>
	ARTICHAUT ENTIER, HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE MOUTARDÉE -39 <i>Artichoke, green beans, mustard vinaigrette</i>
PLATS Main courses	TATAKI DE THON ROUGE, CŒUR DE SUCRINE -36 <i>Red tuna tataki, babygem lettuce</i>
	POULPE, POMMES GRENAILLES, PETITS POIS -40 <i>Octopus, baby potatoes, green peas</i>
	FILET DE BAR, ASPERGES VERTES, SAUCE VIN BLANC -44 <i>Sea bass fillet, green asparagus, white wine sauce</i>
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES -34 <i>Beef tenderloin tartar, french fries</i>
	POULET AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE -46 <i>Chicken, morel mushrooms, mashed potatoes</i>
	FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES GRENAILLES -49 <i>Beef tenderloin, green pepper sauce, baby potatoes</i>
	RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ -45 <i>Summer truffle rigatoni pasta</i>
	LÉGUMES DE SAISON -28 <i>Seasonal vegetables</i>
À PARTAGER To share	CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL, BÉARNAISE, FRITES (1kg) - 150 <i>Simmental prime rib steak, béarnaise sauce, french fries (1kg)</i>
	SOLE MEUNIÈRE, POMMES GRENAILLES - 175 <i>Dover sole meunière, baby potatoes</i>
GARNITURES Sides	HARICOTS VERTS - 12 <i>Green beans</i>
	CŒUR DE SUCRINE - 12 <i>Babygem lettuce</i>
	POMMES GRENAILLES - 10 <i>Baby potatoes</i>
	POMMES ALLUMETTES - 10 <i>French fries</i>

DESSERTS

TARTE FRAMBOISE, PISTACHE <i>Raspberry tart, pistachio</i>	-18
FRAISE MELBA <i>Fraise melba</i>	-18
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Fresh red berries plate</i>	-22
BRIOCHE PERDUE, NOCCIOLATA, GLACE VANILLE <i>French toast, nocciolata, vanilla ice cream</i>	-18
CROQUANT GLACÉ, CHOCOLAT, CACAHUËTE, CAMEL <i>Iced chocolate, peanuts, caramel bar</i>	-16
PIZZETTA NOCCIOLATA, NOISETTES, GLACE BARBE À PAPA <i>Nocciolata pizzetta, hazelnuts, cotton candy ice cream</i>	-38
CHOUX À LA CRÈME <i>Whipped cream filled choux</i>	-32
DESSERT DE LA MONDAINE (À PARTAGER) <i>Mondaine dessert (to share)</i>	-72
GLACES & SORBETS <i>Ice cream and sorbets</i> (vanille, chocolat, caramel, passion, mangue, citron, barbe à papa) (vanilla, chocolate, caramel, passion fruit, mango, lemon, cotton candy)	- 14



Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

*Net price including tax, service included. The house does not accept checks.
The list of allergens contained in our dishes is available on request.*

LES TABLES PARIS SOCIETY
Gigi Rigolatto - Mun - Beau CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie -
Laurent - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - La Suite - Louie -
Dar Mima - Maxim's