

MONDAINE

de Paris



À PARTAGER To share

CUISSES DE GRENOUILLE, AIL, PERSIL <i>Frog legs, garlic, parsley</i>	-26
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ <i>Truffled croque-monsieur</i>	-25
GALETTE DE LANGOUSTINES, AVOCAT, CITRON NOIR <i>Crispy toast, langoustines, avocado, black lime</i>	-35
ROCK SHRIMP TEMPURA <i>Rock shrimp tempura</i>	-26
LOBSTER ROLL <i>Lobster Roll</i>	-32
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 AVEC BLINIS & CONDIMENTS <i>Served with blinis and condiments</i>	-250

ENTRÉES Starters	TARTARE DE BAR, PETITS POIS, CITRON CAVIAR <i>Seabass tartar, peas, caviar lime</i>	-28
	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON <i>Avocado, lemon olive oil</i>	-16
	BURRATA, TOMATES À L'ANCIENNE, HUILE D'OLIVE <i>Burrata, tomatoes, olive oil</i>	-42
	KING CRAB, AVOCAT, CŒUR DE SUCRINE <i>King crab, avocado, baby gem lettuce</i>	-72
	SALADE DE QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, MANGUE <i>Quinoa salad, vegetables, avocado, mango</i>	-22
	TARTARE DE THON, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES <i>Tuna tartar, avocado, fresh herbs</i>	-29
	FINES TRANCHES DE POULPE, CRÈME ACIDULÉE <i>Octopus carpaccio, sour cream</i>	-24
	ARTICHAUT ENTIER, HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE <i>Artichoke, green beans, vinaigrette</i>	-39
	TARTE FINE AUX LÉGUMES CONFITS <i>Seasonal vegetables tart</i>	-26
PLATS Main courses	TATAKI DE THON, CŒUR DE SUCRINE <i>Tuna tataki, babygem lettuce</i>	-36
	CALAMARS À LA PLANCHA, TOMATES RÔTIES, RIZ BLANC <i>Grilled squid, roasted tomatoes, white rice</i>	-42
	FILET DE BAR, HARICOTS VERTS, BEURRE BLANC À LA SAUGE <i>Sea bass fillet, green beans, sage beurre blanc</i>	-41
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES <i>Beef tenderloin tartar, french fries</i>	-34
	SUPRÊME DE VOLAILLE, LÉGUMES DE PRINTEMPS <i>Guinea fowl supreme, spring vegetables</i>	-39
	FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, POMMES GRENAILLES <i>Beef tenderloin, pepper sauce, baby potatoes</i>	-49
	RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ / CAVIAR <i>Summer truffle / Caviar rigatoni pasta</i>	-45 / -70
	TOUT ARTICHAUT <i>All artichoke</i>	-32
À PARTAGER To share	CÔTE DE BŒUF (Irlande), BÉARNAISE, POMMES ALLUMETTES (1kg) <i>Prime rib steak, béarnaise sauce, french fries (1kg)</i>	- 150
	SOLE MEUNIÈRE, POMMES GRENAILLES <i>Dover sole, roasted potatoes</i>	-180
GARNITURES Sides	HARICOTS VERTS <i>Green beans</i>	- 12
	CŒUR DE SUCRINE <i>Baby gem lettuce</i>	- 10
	POMMES GRENAILLES <i>Baby potatoes</i>	- 10
	POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>	- 10
	PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle mashed potatoes</i>	- 19

DESSERTS

TARTE AUX MÛRES <i>Blackberry tart</i>	-18
COUPE MELON, BASILIC <i>Melon, basil</i>	-16
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Fresh red berries plate</i>	-22
MIKADOS DE LA MONDAINE <i>Mondaine Mikados</i>	-22
CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brûlée</i>	-14
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR <i>Dark chocolate mousse</i>	-39
CHOUX À LA CRÈME <i>Whipped cream filled choux</i>	-34
COUPE FESTIVE (À PARTAGER) <i>Mondaine dessert (to share)</i>	-72
LE CORNET <i>Ice cream and sorbets</i> (vanille, chocolat, fleur de lait, passion, mangue, citron, barbe à papa) (vanilla, chocolate, fior di latte, 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 - Mün - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie -
Laurent - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - La Suite - Louie -
Dar Mima - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's