

MONDAINE

de Paris



À PARTAGER To share

ESCARGOTS CROUSTILLANTS, MAYONNAISE PERSILLÉE <i>Crispy escargots, parsley mayonnaise</i>	-21
GRILLED CHEESE TRUFFÉ <i>Truffled grilled cheese</i>	- 25
ROCK SHRIMP TEMPURA <i>Rock shrimp tempura</i>	-26
TARTE FINE DE LANGOUSTINES, AVOCAT, CITRON NOIR <i>Crispy toast, Norway lobster, avocado, black lime</i>	-35
LOBSTER ROLL <i>Lobster Roll</i>	-36
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>	-300

ENTRÉES	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON	-16
Starters	<i>Avocado, lemon olive oil</i>	
	SALADE DE QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, MANGUE	-22
	<i>Quinoa salad, vegetables, avocado, mango</i>	
	HARICOTS VERTS, ARTICHAUTS, VINAIGRETTE TRUFFÉE, PARMESAN	-24
	<i>Green beans, artichoke, parmesan cheese, truffled vinaigrette</i>	
	TARTE FINE AUX LÉGUMES CONFITS	-26
	<i>Seasonal vegetables tart</i>	
	BURRATA, TOMATES ANCIENNES, VINAIGRETTE	-42
	<i>Burrata, heritage tomato, vinaigrette</i>	
	TARTARE DE BAR DE LA MONDAINE	-26
	<i>La Mondaine's sea bass tartare</i>	
	CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, CITRON	-44
	<i>Gambero rosso carpaccio, lemon</i>	
	KING CRAB, AVOCAT, CŒUR DE SUCRINE	-72
	<i>King crab, avocado, baby gem lettuce</i>	
	TATAKI DE THON, CŒUR DE SUCRINE, SAUCE VIERGE	-36
	<i>Tuna tataki, baby gem lettuce, sauce vierge</i>	
PLATS		
Main courses	POULPE GRILLÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLES, LÉGUMES CONFITS, HUILE D'OLIVE CITRON	-38
	<i>Grilled octopus, baby potatoes, seasonal vegetables, olive oil</i>	
	FILET DE BAR, ASPERGES VERTES, BEURRE BLANC AU SAFRAN	-42
	<i>Sea bass fillet, green asparagus, saffron beurre blanc</i>	
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES	-33
	<i>Beef tenderloin tartare, french fries</i>	
	ESCALOPINES DE VOLAILLE AU CITRON, RIZ BASMATI	-36
	<i>Lemon chicken breast, basmati rice</i>	
	FILET DE BŒUF, HARICOTS VERTS, SAUCE AU POIVRE	-52
	<i>Beef tenderloin, green beans, pepper sauce</i>	
	RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ / CAVIAR 20g	-49 / -79
	<i>Summer truffle / Caviar rigatoni pasta</i>	
	PORTOBELLO PANÉ, FROMAGE FONDU, SAUCE TOMATE	-35
	<i>Breaded portobello mushroom, melted cheese, tomato sauce</i>	
À PARTAGER		
To share	CÔTE DE BŒUF (Irlande), BÉARNAISE, POMMES ALLUMETTES (1kg)	-160
	<i>Prime rib steak, béarnaise sauce, french fries (1kg)</i>	
	SOLE MEUNIÈRE, DEUX GARNITURES AUX CHOIX	-180
	<i>Dover sole, two sides dishes of your choice</i>	
GARNITURES		
Sides	RIZ BASMATI	-10
	<i>Basmati rice</i>	
	POMMES ALLUMETTES	-10
	<i>French fries</i>	
	POMMES DE TERRE GRENAILLES	-10
	<i>Baby potatoes</i>	
	CŒUR DE SUCRINE	-12
	<i>Baby gem lettuce</i>	
	HARICOTS VERTS	-12
	<i>Green beans</i>	

DESSERTS

FRAMBOISIER «RIVE DROITE» <i>"Rive Droite" raspberry cake</i>	-18
COUPE ANANAS, COCO <i>Pineapple & coconut sundaes</i>	-18
FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE <i>Fresh red berries, vanilla whipped cream</i>	-22
ROYAL LÉOPARD AU CHOCOLAT <i>Leopard royal chocolate cake</i>	-16
CRÈME BRÛLÉE <i>Creme brulee</i>	-16
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR (À partager) <i>Dark chocolate mousse (to share)</i>	-34
CHOUX À LA CRÈME (À partager) <i>Whipped cream filled choux (to share)</i>	-39
COUPE FESTIVE (À partager) <i>Mondaine dessert (to share)</i>	-78
GLACES & SORBETS <i>Ice cream and sorbets</i> (Vanille, framboise, mangue, citron) (Vanilla, raspberry, mango, lemon)	- 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 - Bonnie - House of Louie
Laurent - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - La Suite
Le Pompon - Dar Mima - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's - Le Grand Véfour