

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 DE SAINT-JACQUES, TOBIKO, CRÈME ACIDULÉE <i>Scallops crispy toast, tobiko, sour cream</i>	- 39
CŒUR DE SAUMON BETTERAVE, CRÈME DE RAIFORT <i>Beetroot smoked salmon, horseradish cream</i>	- 28
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 NOIRE <i>Black truffle pizzetta</i>	- 49
CAVIAR OSCIÈTRE « MAISON REVKA » 50g AVEC BLINIS & CONDIMENTS <i>Served with blinis and condiments</i>	- 250

ENTRÉES Starters	CARPACCIO DE DAURADE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES <i>Seabream carpaccio, citrus vinaigrette</i>	-26
	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON <i>Avocado, lemon olive oil</i>	-16
	BURRATA, TRUFFE NOIRE, ROQUETTE <i>Burrata, black truffle, arugula</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
	FOIE GRAS POÊLÉ, POIRES CARAMÉLISÉES <i>Pan-fried foie gras, caramelized pears</i>	-33
	TOUT ARTICHAUT <i>All artichoke</i>	-28
PLATS Main courses	TATAKI DE SAUMON, CŒUR DE SUCRINE <i>Salmon tataki, baby gem lettuce</i>	-36
	GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS, RIZ BLANC <i>Prawns flamed with pastis, white rice</i>	-42
	FILET DE BAR, PURÉE DE CELERI, SAUCE CHORON <i>Seabass filet, celery, choron sauce</i>	-48
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES <i>Beef tenderloin tartar, french fries</i>	-34
	VOLAILLE ALBUFERRA, CHAMPIGNONS DES BOIS <i>Chicken Albuferra sauce, wild mushrooms</i>	-44
	FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, POMMES GRENAILLES <i>Beef tenderloin, pepper sauce, baby potatoes</i>	-49
	RIGATONI À LA TRUFFE NOIRE <i>Black truffle rigatoni pasta</i>	-45
	LÉGUMES DE SAISON <i>Seasonal vegetables</i>	-28
À PARTAGER To share	CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL, BÉARNAISE, FRITES (1kg) <i>Simmental 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>	- 12
	POMMES GRENAILLES <i>Baby potatoes</i>	- 10
	POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>	- 10
	PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE <i>Black truffle mashed potatoes</i>	- 19

DESSERTS

TARTE BELLE HÉLÈNE <i>Belle hélène tart</i>	-18
MANGUE MELBA <i>Mango Melba</i>	-20
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES <i>Exotic fruits plate</i>	- 22
MIKADOS DE LA MONDAINE <i>Mondaine Mikados</i>	-22
CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brûlée</i>	-14
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>	-34
COUPE FESTIVE (À PARTAGER) <i>Mondaine dessert (to share)</i>	-72
GLACES & SORBETS <i>Ice cream and sorbets</i> (vanille, chocolat, fleur de lait, passion, mangue, citron, barbe à papa) (vanilla, chocolate, fior de 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