

MONDAINE

de Paris



À PARTAGER To share

GRILL CHEESE TRUFFÉ <i>Truffled grilled cheese</i>	- 25
LOBSTER ROLL <i>Lobster Roll</i>	-33
GALETTE DE SAINT-JACQUES, CAVIAR, HUILE D'OLIVE CITRON <i>Crispy toast, scallops, caviar, lemon olive oil</i>	-49
ROCK SHRIMP TEMPURA <i>Rock shrimp tempura</i>	-26
ESCARGOTS CROUSTILLANTS, MAYONNAISE PERSILLÉE <i>Crispy escargots, parsley mayonnaise</i>	-21
PIZZETTA CAVIAR (30gr) <i>Caviar pizzetta</i>	-89
PIZZETTA À LA TRUFFE DE BOURGOGNE <i>Burgundy truffle pizzetta</i>	-49
CAVIAR OSCIÈTRE « MAISON REVKA » 50g AVEC BLINIS & CONDIMENTS <i>Served with blinis and condiments</i>	-300

ENTRÉES

Starters

AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON <i>Avocado, lemon olive oil</i>	-16
SALADE DE QUINOA, LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, MANGUE <i>Quinoa salad, vegetables, avocado, mango</i>	-22
BURRATA, TRUFFE DE BOURGOGNE, ROQUETTE <i>Burrata, Burgundy truffle, arugula</i>	-42
TARTARE DE THON, AVOCAT <i>Tuna tartare, avocado</i>	-29
FINES TRANCHES DE BAR, VINAIGRETTE AUX AGRUMES <i>Seabass carpaccio, citrus vinaigrette</i>	-27
KING CRAB, AVOCAT, CŒUR DE SUCRINE <i>King crab, avocado, baby gem lettuce</i>	-72
FOIE GRAS DE CANARD, POIRE, BRIOCHE TOASTÉE <i>Duck foie gras, pear, toasted brioche</i>	-32
TOUT ARTICHAUT À LA TRUFFE DE BOURGOGNE <i>Burgundy truffled all artichoke</i>	-28
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE SUPRÊME <i>Mushroom tart, suprême sauce</i>	-25

PLATS

Main courses

SAUMON AU NATUREL, POUSSÉS D'ÉPINARDS, BEURRE NOISETTE <i>Salmon, baby spinach, brown butter</i>	-36
FILET DE BAR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE CRESSON <i>Sea bass fillet, potatoes, watercress sauce</i>	-40
SAINT-JACQUES, PURÉE DE PANAIS, BEURRE BLANC <i>Scallops, mashed parsnip, beurre blanc</i>	-44
TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES <i>Beef tenderloin tartare, french fries</i>	-34
POULET AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Chicken suprême, morel mushrooms, mashed potatoes</i>	-44
FILET DE BŒUF, HARICOTS VERTS, SAUCE AU POIVRE <i>Beef tenderloin, green beans, pepper sauce</i>	-52
RIGATONI À LA TRUFFE DE BOURGOGNE / CAVIAR 20g <i>Burgundy truffle / Caviar rigatoni pasta</i>	-49 / -79
PORTOBELLO PANÉ, FROMAGE FONDU <i>Breaded portobello mushroom, melted cheese</i>	-35

À PARTAGER

To share

CÔTE DE BŒUF (Irlande), BÉARNAISE, POMMES ALLUMETTES (1kg) <i>Prime rib steak, béarnaise sauce, french fries (1kg)</i>	- 160
SOLE MEUNIÈRE, PURÉE DE POMME DE TERRE, ÉPINARDS <i>Dover sole, mashed potatoes, baby spinach salad</i>	-180

GARNITURES

Sides

CŒUR DE SUCRINE <i>Baby gem lettuce</i>	- 10
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS <i>Baby spinach</i>	- 12
HARICOTS VERTS <i>Green beans</i>	- 12
POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>	- 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / À LA TRUFFE DE BOURGOGNE <i>Mashed potatoes / burgundy truffle</i>	-12 / -20

DESSERTS

TARTE TATIN AUX POIRES <i>Pear Tarte Tatin</i>	-17
ROYAL MONDAINE <i>Mondaine royal chocolate cake</i>	-18
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES <i>Fresh exotic fruits</i>	-22
ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE <i>Vanilla Île flottante</i>	-14
CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brûlée</i>	-16
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR (À partager) <i>Dark chocolate mousse (to share)</i>	-39
CHOUX À LA CRÈME (À partager) <i>Whipped cream filled choux (to share)</i>	-34
COUPE FESTIVE (À partager) <i>Mondaine dessert (to share)</i>	-78
GLACES & SORBETS <i>Ice cream and sorbets</i> (vanille, fleur de lait, framboise, mangue, citron) (vanilla, fior di latte, 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 - Apicius - Bonnie -
Laurent - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - La Suite - Louie -
Dar Mima - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's