

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>	Classique -35 Caviar 10gr -55
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 Starters	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON -16 <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 <i>La Mondaine's sea bass tartare</i>
	<i>Classique -26</i>
	<i>Caviar 10gr -46</i>
	CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, CITRON <i>Gambero rosso carpaccio, lemon</i>
	<i>Classique -44</i>
<i>Caviar 10gr -64</i>	
KING CRAB, AVOCAT, CŒUR DE SUCRINE -72 <i>King crab, avocado, baby gem lettuce</i>	
PLATS Main courses	TATAKI DE THON, CŒUR DE SUCRINE, SAUCE VIERGE <i>Tuna tataki, baby gem lettuce, sauce vierge</i>
	<i>Classique -36</i>
	<i>Caviar 10gr -56</i>
	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, POUSSÉS D'ÉPINARDS, BEURRE BLANC AU SAFRAN -42 <i>Sea bass fillet, baby spinach, saffron beurre blanc</i>
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES <i>Beef tenderloin tartare, french frite</i>
	<i>Classique -33</i>
	<i>Truffe d'été 5gr -48</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 <i>Dover sole, two sides dishes of your choice</i>
	<i>Classique -180</i>
	<i>Beurre blanc caviar 20gr -220</i>
GARNITURES Sides	RIZ BASMATI - 10 <i>Basmati rice</i>
	POMMES DE TERRE GRENAILLES - 10 <i>Baby potatoes</i>
	HARICOTS VERTS - 12 <i>Green beans</i>
	CŒUR DE SUCRINE - 12 <i>Baby gem lettuce</i>
	POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>
	<i>Classique -10</i>
	<i>Truffe 5gr -25</i>

DESSERTS

FRAMBOISIER «RIVE DROITE» <i>"Rive Droite" raspberry cake</i>	-18
COUPE ANANAS, COCO <i>Pineapple & coconut sundae</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) (<i>Vanilla, raspberry, mango, lemon</i>)	- 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.

Afin de préserver la convivialité et le bon fonctionnement de notre restaurant, nous vous prions de commander au minimum un plat par personne.
To maintain a friendly atmosphere and ensure the smooth running of our restaurant, we kindly ask that each person orders at least one main course.

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