

MONDAINE

de Paris



À PARTAGER

To start

OEUFS MIMOSA, POUTARGUE <i>Mimosa eggs, bottarga</i>	- 23
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ <i>Truffled croque-monsieur</i>	- 25
FOIE GRAS DE CANARD <i>Duck foie gras</i>	- 32
LANGOUSTINES, MAYONNAISE LÉGÈRE, CITRON CAVIAR <i>Langoustines, mayonnaise, finger lime</i>	- 34
ROCK SHRIMP TEMPURA <i>Rock shrimp tempura</i>	- 26
LOBSTER ROLL <i>Lobster Roll</i>	- 29
PIZZETTA CAVIAR (30gr) <i>Caviar pizzetta</i>	- 89
PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle pizzetta</i>	- 49
CAVIAR « MAISON RUSSE » 50g / 125g AVEC BLINIS & CONDIMENTS <i>Served with blinis and condiments</i>	- 220 / 545

ENTRÉES Starters	SAUMON FUMÉ, BRIOCHE TOASTÉE	- 36
	<i>Smoked salmon, toasted brioche</i>	
	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON	- 16
	<i>Avocado, lemon olive oil</i>	
	BURRATA, TOMATES À L'ANCIENNE, ROQUETTE	- 39
	<i>Burrata, tomatoes, arugula</i>	
	KING CRAB, AVOCAT, SUCRINE	- 69
<i>King crab, avocado, lettuce</i>		
ASPERGES VERTES, SAUCE HOLLANDAISE, CAVIAR (10gr)	- 44	
<i>Green asparagus, hollandaise sauce, caviar</i>		
TARTARE DE THON, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES	- 29	
<i>Tuna tartar, avocado, fresh herbs</i>		
HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS DE PARIS, VINAIGRETTE	- 25	
<i>Green beans salad, mushrooms, vinaigrette</i>		
PLATS Main courses	SAUMON RÔTI, BROCCOLINIS, RIZ NOIR	- 38
	<i>Roasted salmon, tenderstem broccoli, black rice</i>	
	POULPE, POMMES GRENAILLES, PETITS POIS	- 44
	<i>Octopus, steamed potatoes, green peas</i>	
	FILET DE BAR, PURÉE D'ARTICHAUTS, SAUCE VIERGE	- 42
	<i>Seabass filet, mashed artichoke, sauce vierge</i>	
	SOLE MEUNIÈRE, POMMES GRENAILLES (À PARTAGER)	- 170
	<i>Dover sole, steamed potatoes (To share)</i>	
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES	- 36
	<i>Beef tenderloin tartar, french fries</i>	
	POULET AUX MORILLES, HARICOTS VERTS	- 46
<i>Chicken, morel mushrooms, green beans</i>		
CHÂTEAU FILET DE BŒUF, SAUCE CAFÉ DE PARIS (180gr)	- 49	
<i>Beef tenderloin, café de paris sauce (180gr)</i>		
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL, SAUCE BÉARNAISE (1kg)	- 140	
<i>Simmental prime rib steak, béarnaise sauce (1kg)</i>		
LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	- 45	
<i>Summer truffle linguine pasta</i>		
LÉGUMES PRIMEURS, PURÉE DE PETITS POIS	- 26	
<i>Seasonal vegetables, mashed green peas</i>		
GARNITURES Sides	HARICOTS VERTS	- 12
	<i>Green beans</i>	
	CŒUR DE SUCRINE	- 12
	<i>Babygem lettuce</i>	
	POMMES GRENAILLES	- 12
	<i>Steamed potatoes</i>	
POMMES ALLUMETTES	- 10	
<i>French fries</i>		
PURÉE DE POMMES DE TERRE	- 10	
<i>Mashed potatoes</i>		
BROCCOLINIS	- 12	
<i>Tenderstem broccoli</i>		

DESSERTS

TARTE AUX FRAISES, PISTACHES <i>Strawberry tart, pistachio</i>	- 16
COUPE FRAMBOISES, SORBET CITRON, PROSECCO <i>Raspberry, lemon sorbet, prosecco</i>	- 14
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES <i>Fresh red berries</i>	- 22
TARTE CHOCOLAT, GLACE VANILLE <i>Chocolate tart, vanilla ice cream</i>	- 24
PETITS CHOUX À LA CRÈME (À PARTAGER) <i>Whipped cream filled choux (to share)</i>	- 28
DESSERT DE LA MONDAINE <i>Mondaine dessert</i>	- 68
GLACES & SORBETS <i>Ice cream and sorbets</i> (vanille, chocolat, caramel, passion, mangue, citron) (vanilla, chocolate, caramel, passion fruit, 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 - Mun - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie
Perruche - Le Piaf - Maison Revka - La suite - Louie - Dar Mima