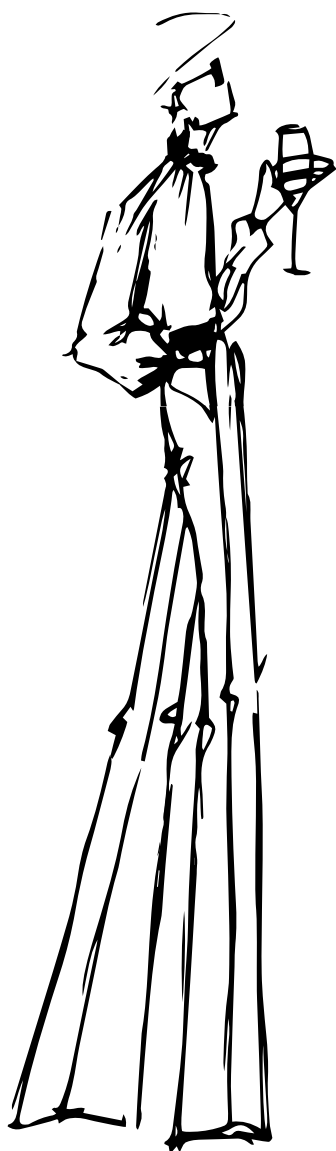


MONDAINE

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
COEUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS <i>Smoked salmon, Blinis</i>	- 32
6 HUITRES «CADORET n°4» <i>6 Oysters «CADORET n°4»</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 DE BOURGOGNE <i>Burgundy truffle pizzetta</i>	- 49
CAVIAR OSCIETRE « MAISON REVKA » 50g / 125g AVEC BLINIS & CONDIMENTS <i>Served with blinis and condiments</i>	- 250 / 625

ENTRÉES Starters	FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE <i>Duck foie gras, toasted brioche</i>	- 37
	AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON <i>Avocado, lemon olive oil</i>	- 16
	BURRATA, TRUFFE DE BOURGOGNE, ROQUETTE <i>Burrata, Burgundy truffle, arugula</i>	- 39
	KING CRAB, AVOCAT, SUCRINE <i>King crab, avocado, lettuce</i>	- 72
	POIREAUX VINAIGRETTE, TRUFFE DE BOURGOGNE <i>Leek vinaigrette, Burgundy truffle</i>	- 32
	TARTARE DE THON, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES <i>Tuna tartar, avocado, fresh herbs</i>	- 29
	ARTICHAUTS, OEUF MOLLET, JUS DE VIANDE TRUFFÉ <i>Artichoke, soft-boiled egg</i>	- 25
PLATS Main courses	SAUMON RÔTI, BROCCOLINIS, RIZ NOIR <i>Roasted salmon, tenderstem broccoli, black rice</i>	- 36
	SAINT-JACQUES, POIREAUX, POMMES DE TERRE, SAUCE VIN BLANC <i>Roasted scallops, leeks, potatoes, white wine sauce</i>	- 42
	FILET DE BAR, PURÉE D'ARTICHAUTS, SAUCE VIERGE <i>Seabass filet, mashed artichoke, sauce vierge</i>	- 39
	TARTARE DE FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES <i>Beef tenderloin tartar, french fries</i>	- 34
	POULET AUX MORILLES, HARICOTS VERTS <i>Chicken, morel mushrooms, green beans</i>	- 46
	«SURF and TURF» FILET DE BŒUF, HOMARD, LÉGUMES <i>«Surf and Turf» Beef tenderloin, lobster, vegetables</i>	- 65
	LINGUINE À LA TRUFFE DE BOURGOGNE <i>Burgundy truffle linguine pasta</i>	- 45
LÉGUMES DE SAISON, PURÉE D'ARTICHAUTS <i>Seasonal vegetables, mashed artichoke</i>	- 21	
À PARTAGER To share	CÔTE DE BOEUF 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>	- 175
GARNITURES Sides	HARICOTS VERTS <i>Green beans</i>	- 12
	CŒUR DE SUCRINE <i>Babygem lettuce</i>	- 12
	POMMES GRENAILLES <i>Roasted potatoes</i>	- 12
	POMMES ALLUMETTES <i>French fries</i>	- 10
	PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Mashed potatoes</i>	- 10
	BROCCOLINIS <i>Tenderstem broccoli</i>	- 12

DESSERTS

TARTE TATIN, CRÈME ENTIÈRE, CARAMEL <i>Tarte tatin, sour cream, caramel</i>	- 14
COUPE GLACÉE BANOFFEE <i>Banoffee ice cream dessert</i>	- 15
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES <i>Fruits plate</i>	- 22
BRIOCHE PERDUE, NOCCIOLATA, GLACE VANILLE <i>French toast, nocciolata, vanilla ice vream</i>	- 19
TARTE CHOCOLAT, GLACE VANILLE <i>Chocolate tart, vanilla ice cream</i>	- 16
POMMES D'AMOUR, CHOCOLAT, SUCRE PETILLANT, PISTACHE <i>Candy apples, chocolate, sparkilng sugar, pistachio</i>	- 19
CHOUX À LA CRÈME (À PARTAGER) <i>Whipped cream filled choux (to share)</i>	- 29
DESSERT DE LA MONDAINE <i>Mondaine dessert</i>	- 69
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 Rigolatto - Mun - Beau CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie -
Laurent - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - La suite - Louie -
Dar Mima - Maxim's