



muse

MONTE-CARLO

ENTREES & SALADES

Salade fraîcheur de langouste, cœurs de sucrine, avocat et perles de pamplemousse	48€
Tartare de loup de mer aux agrumes, avocat et légumes croquants	36€
Crevettes sautées, pousses d'épinards, chips de manioc, parmesan, vinaigrette au yuzu et huile de truffe	32€
Salade de tomates anciennes de pays, fraises fraîches, burrata crémeuse et balsamique au piment	28€
Aubergine confite, feta AOP, grains de grenade, coriandre fraîche et oignons frits	20€
Salade de roquette et artichauts violets, vinaigrette au citron	18€
Carpaccio de melon, crème de chèvre au basilic aux agrumes, chantilly au chèvre frais et basilic	24€

PLAISIRS GOURMANDS

Double Bacon Cheeseburger, steak haché français bio (200g), cheddar, oignons, mayonnaise au miso blanc et frites	37€
Muse Sandwich au poulet rôti, tomate, œuf bio, romaine, mayonnaise et frites	28€
Tacos de paleron de bœuf confit aux épices douces, salade d'herbes fraîches, sauce BBQ, guacamole et salsa de tomates	26 €

LES SAVEURS DE LA MER

Filet de loup à la plancha, déclinaison de petits farcis et fleur de courgette	38€
Poulpe grillé, aubergine fondante, vierge de tomates, ail et persil plat	42€
Pavé d'espadon grillé, carpaccio de tomates, câpres, citron et roquette, crème balsamique	36€
Saumon laqué au miso, sésame torréfié, riz frit aux pousses de soja, cébettes et citron vert	34€

PETITES DOUCEURS GLACÉES

Sorbet ananas, gingembre et citron vert, mangue fraîche, passion, fruit du dragon et meringue coco	9€
Sorbet pamplemousse rose, fraîcheur de menthe, fruits rouges et meringue au matcha	9€
Sorbet chocolat Guanaja 70 %, esprit banana split	9€
La douceur glacée du jour, demandez à notre Maître d'Hôtel	16€

L'INSTANT FRUITÉ

Fruits de saison fraîchement découpés	20€
Pastèque fraîche	22€

LA PÊCHE DU JOUR - À PARTAGER

Sélectionné chaque matin auprès de nos arrivages, notre poisson entier est rôti au four afin de préserver toute sa finesse et ses saveurs marines.

Il est accompagné d'une sauce vierge aux herbes fraîches, de panisses croustillantes et d'une cocotte de légumes de la Riviera.

Servi entier, il est délicatement levé en filets et découpé en salle par notre équipe pour une expérience à la fois authentique et raffinée.

PASTA

Linguine à la langouste, burrata fondante et basilic frais	52€
Trofie cacio e pepe, truffe d'été et roquette fraîche	28€
Spaghettis aglio e peperoncino, huile d'herbes fraîches	24€

À PARTAGER OU EN ACCOMPAGNEMENT

Frites croustillantes	9€
Panisses de pois chiches	12€
Légumes de Provence mijotés	12€

LES SAVEURS DE LA TERRE

Médallions de filet de bœuf Charolais (200g) à la plancha, beurre d'anchois, sucrine braisée et frites	65€
Tataki de bœuf du Piémont, sauce chimichurri, frites et salade	42€
Poulet fermier grillé aux épices, houmous maison, pois chiches et salade d'herbes fraîches	34€

DESSERTS FAIT MAISON *par notre Chef Pâtissier*

Pavlova aux fruits rouges, chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar	16€
Noix de coco en trompe-l'œil, cœur exotique et fraîcheur de coco	16€
Tarte Tropicane à la vanille bio de Madagascar	14€

Le **MERIDIEN**
BEACH PLAZA

22 Avenue Princesse Grace
98000 Monaco
+377 93 30 98 80
www.lemeridienbeachplaza.com