

Desserts






Glaces et sorbet artisanal « Gélatorino Monaco ». <i>Selection of Ice cream and sorbet by « Gelatorino Monaco ».</i> (Vanille, fraise, gianduja, citron, café, coco, chocolat, pistache). <i>(vanilla, strawberry, gianduja, lemon, coffee, coconut, chocolate, pistachio).</i>	3€/BOULE
Pâtisserie maison de notre chef. <i>Homemade pastry selection.</i>	10€
Coupe d'ananas. <i>Fresh Pineapple Cup.</i>	10€
Café gourmand aux 3 mignardises by A'trego. <i>Gourmet coffee with 3 pieces of sweets.</i>	10€
Assiette de fromages du moment. <i>Cheese selection.</i>	14€

MENU ENFANT 14 €

Nuggets frites
ou
Spaghetti, sauce tomate ou au beurre
+
1 boule de glace ou sorbet parmi nos parfums

**Prix net service compris.*

Les entrées

Velouté de butternut, noisettes grillées et ses éclats de châtaignes.  <i>Cream of butternut soup, roasted hazelnuts and chunks of chestnuts.</i>	16€
Assiette de charcuterie Corse.  <i>Plate of Corsican charcuterie.</i>	21€
Burratina et ses copeaux de légumes croquants acidulés, jambon italien. <i>Burratina and crunchy vegetable pickles, Italian ham.</i>	21€
Saumon fumé à la corde et sa crème fine aux herbes, toasts. <i>Smoked salmon « à la corde », toast & cream.</i>	19€
Ceviché de daurade, avocat, oignon rouge et sa sauce au lait d'amande et piment. 	29€
Salade Caesar au poulet croustillant (sauce aux anchois). <i>Caesar salad with crispy chicken (anchovy sauce).</i>	18€
Tataki de thon et ses légumes croquants.  <i>Tuna tataki breaded with crunchy vegetables.</i>	24€
Salade de poulpe tiède à la Niçoise et son mesclun. 	23€
Pizza à la crème de truffe. <i>Pizza with truffle cream.</i>	23€
Pizza à la crème de truffe et ses copeaux de truffes fraîches. <i>Pizza with truffle cream and fresh truffle.</i>	39€




: plat vegan








: plat sans gluten

Les pâtes et risotto

Spaghetti alle vongole de méditerranée (ail, persil). <i>Spaghetti alle vongole.</i>	24€
Spaghetti au homard. <i>Lobster spaghetti.</i>	36€
Gnocchi à la crème de truffe blanche et prosciutto fumé. <i>Gnocchi with white truffle cream and smoked prosciutto.</i>	23€
Penne all arrabiatta. <i>Penne all arrabiatta.</i>	16€
Risotto au taleggio et aux noisettes grillées. 	21€
<i>Taleggio risotto and grilled hazelnuts.</i>	
Risotto aux gambas et émulsion de têtes. <i>Prawn risotto.</i>	33€






Nos poissons

Filet de daurade à l'acqua pazza.  <i>(Tomates cerises, aromates, eau de mer, vin blanc). Sea bream filet.</i>	26€
Black Cod et sa sauce miso saikyo et yuzu.  <i>Black Cod and marinade sauce miso saikyo yuzu.</i>	44€
Homard frais entier, coleslaw, frites provençales. <i>Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	55€
Turbot pour 2 personnes et sa sauce vierge.  <i>Turbot for 2 people and virgin sauce.</i>	65€
Filet de Loup cuit à l'unilatéral.  <i>Filet of sea bass.</i>	19€
Pêche du jour.  <i>Catch of the day.</i>	prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>

 : plat vegan  : plat sans gluten

Nos viandes

Le Fabulous burger de bœuf Black Angus mûré, au four à bois. <i>The « Fabulous » beef burger: dry age Black Angus (150 gr). cooked over a wood fire.</i>	19€
---	-----

Le Black burger de bœuf Black Angus mûré, avec carpaccio de truffes d'été, au four à bois. <i>The "Black Burger": dry age Black Angus burger (150 gr), with summer truffle carpaccio, cooked over a wood fire.</i>	34€
Escalope de veau à la milanaise façon A'trego. <i>Escalope Milanaise A'trego style.</i>	22€
Bavette wagyu au four à bois.  <i>Wagyu beef steak cooked over a wood fire.</i>	36€
Tagliata dans le filet de bœuf, au four à bois, roquette et parmesan.  <i>Beef tenderloin Tagliata cooked over a wood fire, rucola salad and parmesan cheese.</i>	36€
Blanc de volaille mariné au saté, au four à bois.  <i>Chicken breast marinated with sate cooked over a wood fire.</i>	19€
Pluma de cochon ibérique, au four à bois (250g).  <i>Iberian pluma cooked over a wood fire.</i>	24€
Carré d'agneau 8 côtés, au four à bois.  <i>Rack of lamb 8 sides cooked over a wood fire.</i>	42€
Pièce de boeuf sélection du chef, au four à bois.  <i>Piece of beef cooked over a wood fire (Chef's selection).</i>	prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>

Nos Garnitures :

Salade de mesclun.  <i>Green salad.</i>	4€
Légumes du jour.  <i>Daily mixed vegetables.</i>	7€
Frites de panisse.  <i>Chick peas fries.</i>	8€
Frites maison.  <i>French fries.</i>	5€
Purée de pommes de terre à la truffe.  <i>Home-made mashed potatoes fresh truffle.</i>	12€
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive.  <i>Home-made mashed potatoes olive oil.</i>	4€
Fondue d'épinards.  <i>Melted spinach.</i>	8€

 : plat vegan  : plat sans gluten