



Yacht Club de Monaco

Carte Restaurant 1909 - Dîner



>> Entrées - Côté Mer



>> Entrées - Côté Terre



>> Les Soupes



>> Les Pâtes



>> Côté Terre



>> Côté Mer



>> Les Desserts





Yacht Club de Monaco



Entrées - Côté Mer

Poulpe cuit à la vapeur avec ses légumes

et aspretto au vinaigre de pomme et coriandre

Polpo al vapore con verdure e aspretto all'aceto di mele e corindolo

Steamed octopus with vegetables and aspretto with apple vinegar and corundum

20 €

Assiette de 6 huîtres Gillardeau n°3

et légumes croquants

6 ostriche con verdure croccanti

6 Gillardeau oysters n°3 and crunchy vegetables

26 €

Salade de homard et ses asperges

Insalatina di astice con misticanza di campo e asparagi

Lobster salad with salad and asparagus

32 €

Noix de Saint-Jacques poêlées,

crème de pois et mangetout

Capesante scottate con crema di piselli e mangetout

Scallops sauteed, pea cream and mangetout

26 €

Carpaccio de crevettes rouges,

concombre pêche frais et menthe

Carpaccio di gambero rosso con cetrioli freschi pesche e mentuccia

Carpaccio of king prawns with fresh peach cucumber and mint

25 €

Saumon fumé, pommes de terre et crème acide

Salmon affumicato con patate e crema acida

Norwegian Atlantic salmon with potatoes & cream

18 €

Caviar Kristal – Caviale Kristale - Kristal Caviar (50 gr)

190 €

Caviar Kristal – Caviale Kristale - Kristal Caviar (250 gr)

890 €





Yacht Club de Monaco



Entrées - Côté Terre

**Carpaccio de bœuf avec salade florale,
crème de moutarde, câpres et balsamique** 22 €
Carpaccio di manzo con insalatina floreale crema di senape capperi e balsamico
Beef carpaccio with floral salad, mustard cream, capers and balsamic vinegar

Composition de jambon de Parme et melon Cantalupo 22 €
Composizione di prosciutto di parma e melone Cantalupo
Composition of Parma ham and Cantalupo melon

Salade d'artichauts, roquette et parmesan 18 €
Insalata di carciofi con rucola e parmigiano
Artichokes, roquette salad and parmesan

**Escalope de foie gras pain brioché aux pistaches
et confiture d'oignons** 24 €
Scaloppa di foie grass con pan brioche al pistacchio e confettura di cipolle
Foie gras escalope with brioche with pistachios and onion jam

Salade tomates et mozzarella di bufala 18 €
Insalatina di pomodoro e mozzarella di bufala
Mozzarella di bufala with tomato salad

Les Soupes

Crème de pommes de terre et poireaux aux perles de caviar 20 €
Crema di patate e porri con perle di caviale
Cream of potatoes and leeks with caviar pearls

Consommé de boeuf au porc avec ses tortellini 16 €
Ristretto di manzo al porto con tortellini
Pork Beef Consume with Tortellini

Soupe de légumes frais 16 €
Minestrone di verdure fresche
Fresh vegetable soup





Yacht Club de Monaco



Les Pâtes

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

22 €

Fregula aux fruits de mer

Fregula ai frutti di Mare

Sardinian Fregula with seafood

22 €

Gnocchi de pommes de terre violettes,

avec crevettes rouges et fleurs de courgettes

Gnocchi di patate vitellate e patate ratte con gamberi rossi e fiori di zucca

Purple potato gnocchi, with red shrimp and zucchini flowers

22 €

Tagliatelles fraîches à la saucisse,

aux olives Taggiasca et au thym

Tagliatelle fresche al sugo di salsiccia con olive taggiasche e timo

Fresh Tagliatelle with Sausage with Taggiasca Olives and Thyme

18 €

Trofie au pesto avec pommes de terre et haricots verts

Trofie al pesto con patate e fagiolini

Trofie with pesto, potatoes and green beans

18 €

Spaghetti à la tomate fraîche avec burrata et citron

Spaghetti al pomodoro fresco con burrata e limone

Fresh tomato spaghetti with burrata and lemon

20 €

Pâte à la langouste

Pasta all' aragosta

Pasta with spiny lobster

60 €





Yacht Club de Monaco



Côté Terre

Filet de boeuf avec sa purée de pommes de terre,

Filetto di manzo con purea di patate salsa al tartufo estivo

Beef fillet, mashed potatoes and summer truffle sauce

36 €

Tagliata "Gallega"

Avec sa salade de campagne et balsamique

Tagliata di vaca Gallega con insalatina di campo al balsamico

Tagliata "Gallega" with its country and balsamic salad

32 €

Côtelettes d'agneau aux légumes braisés

Costine di agnello con verdure brasate

Lamb chops with grilled vegetables

28 €

Coquelet grillé, légumes et pommes de terre

Galletto arrostito con verdure e patate

Roasted cockerel, vegetables and potatoes

24 €





Yacht Club de Monaco



Côté Mer

Filet de loup snacké aux herbes de Provence

et pommes de terre à la Méditerranéenne

Filetto di branzino alle erbe con patate e salsa Mediterranea

Sea bream fillet seared in Provencal herbs, with potatoes Mediterranean style

30 €

Escalope de thon

avec épinards sautés et petits légumes

Scaloppa di tonno con spinaci saltati e baby verdure

Tuna escalope with spinach and baby vegetables

28 €

Fritto misto de poissons, crustacés et légumes

Fritto misto di pesci e crostacei verdurine

Fish and shellfish, fritto misto, with crunchy vegetables

26 €

Sole meunière ou grillée avec ses légumes

et pommes de terre à la vapeur

Sogliola alla mugnaia o griglia con verdure al burro e patate al vapore

Grilled or "meunière" sole with vegetables and potatoes

49 €

En pièce entière au poids, pour 2, 4 ou 6 personnes

Loup en croûte de sel | *Branzino al sale* | *Seabass in a salt crust*

Loup grillé | *Branzino alla griglia* | *Grilled seabass*

90 €

le Kilo

La pêche du jour

Il pescato del giorno

Fish of the day

90 €

le Kilo

Langouste grillée (250 gr minimum / ½ langouste)

Aragosta alla griglia

Grilled spiny lobster

60 €





Yacht Club de Monaco



Les Desserts

élaborés par le Chef Pâtissier Sabino Gerardi et son équipe

10 €

Poires Williams façon Belle Hélène

Compotée de poires sans sucres ajoutés, Sauce au chocolat chaud épicée

Pere Williams Belles Helene Composta di pere

senza zuccheri aggiunti Salse piccanti al cioccolato caldo

Williams pears the Belle Hélène way

Pear compote with no added sugar, Hot spicy chocolate sauce

Soufflé chaud aux marrons

Glace aux cèpes de l'arrière-pays

Soufflé di castagne caldo Gelato ai porcini dell'entroterra

Warm chestnut soufflé, Fresh cep mushroom ice cream

Millefeuille du Yacht Club de Monaco

Milfefoglie YCM

The one and only YCM Millefeuille

Autour des agrumes :

Crèmeux Yuzu, poivre de Timut - Marmelade pamplemousse - Sorbet mandarine, citron vert

Intorno agli agrumi:

Yuzu cremoso, pepe di Timut - Marmellata di pompelmi - Mandarino, sorbetto al lime

Citrus fruit delights:

Creamy yuzu and Timut pepper - Grapefruit marmalade - Mandarin sorbet and lime

La pomme Granny en trois façons :

Clafoutis, Sablé noisettes, Sorbet Manzana

La mela nonna in 3 modi: Clafoutis, Frollini alla nocciola, Sorbetto alla Manzana.

Granny Smiths three ways: Clafoutis, Hazelnut shortbread, Manzana sorbet

