

CAFE MONSIEUR

LA CARTE DU DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi
de 12 heures à 14 heures.

Chers clients, profitez de notre **offre
Déjeuner** incluant un plat principal
accompagné d'une entrée ou d'un
dessert et un expresso pour **25 euros**.

ENTRÉES

Ceufs mimosa, pesto de roquette, pistaches - 11.00 €

Oeufs façon mimosa, pesto de roquette, parmesan, pistaches.

Fraîcheur d'été : melon, pêche, jambon cru - 10.00 €

Salade de melon, pêches jaunes rôties, chiffonnade de jambon cru, vinaigre balsamique, menthe.

Burrata des Pouilles et tomates d'antan - 12.00 €

Carpaccio de tomates d'antan, burrata crémeuse des Pouilles, copeaux de parmesan, amandes, basilic frais, huile d'olive vierge.

PLATS PRINCIPAUX

Salade César - 18.00 €

Cœur de sucrine, filets de poulet pané, œufs durs, copeaux de parmesan.

Le Croque-Monsieur - 18.00 €

Pain de mie brioché, béchamel au beaufort, jambon blanc, beaufort râpé, pickles de moutarde.

L'instant pâtes - 16.00 €

Une assiette de pâtes sublimée selon l'inspiration du chef et les produits frais du moment.

Le retour du marché - 18.00 €

Plat au fil des saisons et de l'inspiration du chef.

DESSERTS

L'assiette de fromages affinés - 9.00 €

Sélection de fromages affinés.

Le fondant au chocolat - 9.00 €

Cœur coulant, boule de glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce caramel au beurre salé.

Crème brûlée - 8.00 €

L'assiette de fruits de saison - 10.00 €



CAFE MONSIEUR

LUNCH MENU

Available Monday to Friday
from 12 p.m. to 2 p.m.

Dear customers, take full advantage of
our **Lunch offer**, which includes a
main course with starter or dessert
and an espresso for **25 euros**.

STARTERS

Mimosa eggs, rocket pesto, pistachios - 11.00 €

Mimosa-style eggs, arugula pesto, parmesan, pistachios.

Summer freshness : melon, peach, raw ham - 10.00 €

Melon salad, roasted yellow peaches, cured ham chiffonade, balsamic vinegar, mint.

Burrata from Puglia, heirloom tomatoes - 12.00 €

Heirloom tomato carpaccio, creamy Puglian burrata,
parmesan, almonds, fresh basil, extra olive oil.

MAIN COURSES

Caesar salad - 18.00 €

Heart of sucrine, breaded chicken fillet, boiled eggs, parmesan.

Croque-Monsieur - 18.00 €

Brioche bread, beaufort béchamel cream, white ham, grated beaufort, mustard pickles.

Pasta of the moment - 16.00 €

Plate of pasta according to season and chef's inspiration.

Dish of the week - 18.00 €

Dish according to season and chef's inspiration.

DESSERTS

Plate of ripened cheeses - 9.00 €

Selection of mature cheeses.

Chocolate fondant - 9.00 €

Runny heart, Madagascar Bourbon vanilla ice cream, salted butter caramel sauce.

Crème brûlée - 8.00 €

Seasonal fruit plate - 10.00 €

