



*Société Nautique de Monaco*  
By Chef Vincent Ghiglione

# FORMULES

PLAT, DESSERT ET CAFÉ **20**  
PLAT, DESSERT, VERRE DE VIN ET CAFÉ **23**

NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE VOUS PRÉPARE  
CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE UNE FORMULE  
DÉJEUNER ABORDABLE



# ENTRÉES





- BONBONS D' AUBERGINE**  11  
Caramélisées et graines de sésame
- BURRATA CRÉMEUSE**   14  
Légumes rôtis, pesto basilic, pignons & croutons
- CROUST'I CALAMARS**  15  
Mayonnaise épicée
- TARTARE DE BOEUF**  16  
Rösti de pomme de terre, sauce tartare & salade
- TARTARE DE THON ÉPICÉ** 16  
Avocat, alfafa & salade
- CEVICHE DE LOUP** 16  
Leche de tigre, patate douce, oignon rouge, maïs croustillant  
et maïs grillé, coriandre
- SALADE CROUSTILLANTE**  15  
Galette de blé croquante, poulet croustillant, chou rouge,  
chou blanc, pousses de soja, carotte, menthe, coriandre,  
cacahuètes, graines de sésame, jalapeños & vinaigrette thai
- Option Crevettes** 19

# PLATS



**PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI**  22  
Nouilles de sarrasin sautées aux légumes

**BURGER DU CHEF**   23  
Pain brioché, boeuf, cheddar fumé, oignons, jalapeños, mayonnaise épicée, sauce BBQ asiatique & frites maison

**VEAU PANÉ À LA JAPONAISE**   23  
Polenta crémeuse parmesan, sauce Grand-Mère (oignons grelots, bacon, champignons)

**RAVIOLI RICOTTA ÉPINARD**   24  
Joue de boeuf braisée

**TENTACULE DE POULPE** 25  
Riz noir, émulsion coco, brocolini croquants

**BOUILLABAISSÉ DU CHEF**  30  
Soupe de poisson de roche, maigre, crevettes, rouget, moules, croutons, rouille miso, pommes de terre safranées

 Contient du gluten  Contient du lactose

 Tous les plats peuvent être réalisés en option végétarien sur demande

 Menu enfant disponible sur demande 12 euros

# DESSERTS



- BRIOCHE PERDUE**   10  
Glace à la fève tonka, sauce douce de leche
- LE COOKIE (10 MINUTES D'ATTENTE)**   12  
Chocolat, noisette et noix de pécan, glace vanille, praliné  
noisette amande
- FINANCIER GOURMAND**   11  
Financier framboise, glace crunchy, émulsion chocolat noir,  
praline
- LE CAFÉ MAMIE'GEO**   10  
Crème café, crumble chocolat café, glace vanille, chantilly  
au whisky
- ASSORTIMENT DE MOCHI**  9  
Sésame - Matcha - Yuzu
- BOULES DE GLACE X2**  5  
Fleur de lait, framboise & chocolat croquant / Tonka / Vanille  
Chocolat / Citron / Passion



# COCKTAILS



## SPICY MARGARITA

Tequila infusée aux jalapeños 6cl , jus de citron vert, sirop de sucre de canne

12

## CLOVER CLUB

Gin 4cl, liqueur de soho 1.5cl, purée de framboise, jus de citron vert, sirop de rose

12

## JUNGLE BIRD

Rhum 4.5cl, Campari 1,5cl, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, jus de citron vert, eau de fleur d'oranger

12

# MOCKTAILS

## LE MOMINT

Jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche, menthe fraîche

7

## DOUX BAISER

Infusion hibiscus, jus aloe vera litchi, sirop de rose, purée de framboise, menthe fraîche

7

## L'EXOTIQUE

Jus de mangue, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de vanille

7

# BOISSONS



## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.00
Double espresso	4.00
Décaféiné	3.00
Noisette	3.00
Café crème	3.00
Café Américain	3.00
Chocolat chaud	6.00
Capuccino	4.00
Café Frappé	5.00
Café Latte	5.00

## THÉ ET INFUSION



Earl Grey Blue of London <i>Thé noir parfumé aux agrumes</i>	4.00
Long Jing <i>Thé vert aux notes végétales et minérales</i>	4.00
Paris for you by day <i>Thé vert floral et fruité aux notes de rose, de framboise et de litchi</i>	4.00
Sobacha <i>Une infusion de sarrasin aux notes toastées et noisettées</i>	5.00
L'Herboriste - digestion <i>Infusion bio mélange de curcuma, de réglisse et de verveine</i>	4.00

## BOISSONS FROIDES

Acqua Panna 1L	6.00
Acqua Panna 50cl	4.00
San Pellegrino San 1L	6.00
Pellegrino 50cl	4.00
Coca Cola	5.00
Coca Cola Zero	5.00
Sprite	5.00
Ice Tea	5.00
Orangina	5.00
Perrier	5.00
Diabolo	3.00
Tonic	5.00
Ginger Ale	5.00
Ginger Beer	5.00
San Bitter	5.00
Schweppes	5.00
Sirop	3.00
Jus de fruit	5.00
Jus frais	7.00

# APÉRITIF DIGESTIF



## APÉRITIFS

Spritz - <i>Apérol, Campari, Limoncello, Hugo</i>	10.00
Coupe de Champagne	9.00
Kir Vin Blanc	5.00
Kir Royal	9.00
Muscat	6.00
Prosecco	7.00
Martini Blanc / Rouge / Rosé	6.00
Porto Rouge / Blanc	6.00
Suze	6.00
Pastis 51 / Ricard	5.00

## BIÈRES

	25	50
Bière de Monaco Pression	7.00	9.00
Corona	7.00	
Peroni	7.00	
Peroni sans alcool	5.00	

## DIGESTIFS

Avena	6.00
Baileys	6.00
Calvados	6.00
Cognac Hennessy	9.00
Grappa	6.00
Get 27	6.00
Limoncello	4.00
Armagnac	6.00
Manzana	6.00
Poire William's	6.00
Rhum Diplomatico	6.00
Sambuca	9.00
Grand Marnier	6.00
Kahlua	6.00
Amaretto	6.00
Amaretto del Capo	6.00



## **DE LA SOCIÉTÉ DES RÉGATES À LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE**

Louis Adjani, Honoré Bellando, Adolphe Blanchy, Henri et Jean Crovetto, Albert de Millo, Ambroise Delpiano, Victor Lefranc, Jean et Joseph Marquet, Louis Neri et Jean Vatrican créent ensemble, en 1888, la Société des Régates.

En 1953, le club se transforme et se recentre sur l'aviron pour devenir la Société Nautique de Monaco.

En 2014, la Société Nautique suit le Yacht Club et emménage sur le Quai Louis II. Le Club et son Restaurant y Gaga et l'une des plus belles terrasses de la Principauté de Monaco.

*Louis Adjani, Honoré Bellando, Adolphe Blanchy, Henri et Jean Crovetto, Albert de Millo, Ambroise Delpiano, Victor Lefranc, Jean et Joseph Marquet, Louis Neri et Jean Vatrican create together, in 1888, la Société des Régates.*

*In 1953, the club changes, focuses on rowing and becomes the Société Nautique de Monaco.*

*In 2014, the Société Nautique follows the Yacht Club and moves to the Quai Louis II.*

*The Club and its Restaurant get a beautiful terrace in Monaco.*



Le Restaurant de la Société Nautique de Monaco est réservé à ses Membres Actifs ou Sympathisants. Dans le cas contraire, une cotisation temporaire au Club de 1,50 euros par personne devra être payée à chaque passage au Restaurant.

Que vous soyez membre ou simplement de passage, nous vous accueillons avec plaisir.

*The Restaurant of the Société Nautique de Monaco is reserved to its Active or Supporter Members. Otherwise, a 1,50 euros per person subscription to the Club will come on top of the bill everytime one comes to the Restaurant.*

*Whether you are a member or just passing through, we welcome you with pleasure.*