



*Société Nautique de Monaco*

By Chef Vincent Ghiglione

**MAIN COURSE,  
DESSERT &  
COFFEE**

**20€**

**FROM MONDAY TO  
FRIDAY  
LUNCH FORMULE  
AVAILABLE**

# STARTERS






- |   |    |
|---|----|
| <b>EGGPLANT CANDIES</b> ✓   | 11 |
| Caramelized & sesame seeds  |    |
| <b>CREAMY BURRATA</b> ✓                            | 14 |
| Rosted vegetables, basil pesto, pine nut & croutons   |    |
| <b>CROUST'I SQUIDS</b>                             | 15 |
| Spicy mayonnaise  |    |
| <b>BEEF TARTARE</b>                                | 16 |
| Potato rösti, tartare sauce & salad   |    |
| <b>SPICY TUNA TARTARE</b>   | 16 |
| Avocado, alfafa & salad   |    |
| <b>SEABASS CEVICHE</b>  | 16 |
| Leche de tigre, sweet potato, red onion, crispy and grilled corn, coriander   |    |
| <b>CRISPY SALAD</b>                              | 15 |
| Crispy tortilla, chicken, red and white cabbage, bean sprout, carrot, mint, coriander, peanut, sesame, jalapeños & thai vinaigrette |    |
| <b>Shrimps option</b>   | 19 |

# MAIN COURSES



- SALMON TERIYAKI**   
Soba noodles with vegetables **22**
- CHEF BURGER**   
Soft bread , beef, smoked cheddar, onions, jalapeños, spicy mayonnaise, asian BBQ sauce & homemade french fries **23**
- CRISPY VEAL**   
Parmesan creamy polenta, sauce Grand-Mère (pearl onions, bacon, mushrooms) **23**
- RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI**   
Braised beef cheek **24**
- OCTOPUS TENTACLE** **25**  
Black rice, coconut emulsion, crunchy broccolini
- CHEF BOUILLABaisse**   
Fish soup, meager, shrimp, red mullet, mussels, crouton, rouille miso sauce & safran potatoes **30**

 Contains gluten  Contains milk

 All dishes can be realized as vegetarian

 Kids menu available on demand - 12 euros

# DESSERTS



- BRIOCHE PERDUE**   10  
Tonka bean ice-cream, dulce de leche
- LE COOKIE (10 MINUTES WAITING)**   12  
Chocolate, hazelnut & pecan, vanilla ice cream, hazelnut and almond praliné
- FINANCIER GOURMAND**   11  
Raspberry financier, crunchy ice-cream, dark chocolate emulsion, praline
- LA CAFÉ MAMIE'GEO**   10  
Coffee cream, chocolate & coffee crumble, vanilla ice-cream whisky chantilly
- MOCHI SELECTION**  9  
Sesame - Matcha - Yuzu
- ICECREAMS X2**  5  
Fleur de lait, raspberry & crispy chocolate / Tonka / Vanilla  
Chocolate / Lemon of Menton/ Passion

 Contains Gluten

 Contains Milk

# COCKTAILS



## **SPICY MARGARITA**

Jalapeños infused Tequila 6cl , lime, sguar syrup

12

## **CLOVER CLUB**

Gin 4cl, Soho liquor 1.5cl, raspberry purée, lime, rose syrup

12

## **JUNGLE BIRD**

Rhum 4.5cl, Campari 1,5cl, pineapple juice, passion fruit syrup, lime, orange blossom water

12

# MOCKTAILS

## **LE MOMINT**

Cranberry juice, orange juice, peach syrup, fresh mint

7

## **DOUX BAISER**

Hibiscus infusion, aloe vera litchi juice, rose syrup, raspberry purée, fresh mint

7

## **L'EXOTIQUE**

Mango juice, pineapple juice, orange juice, vanilla syrup

7

# DRINKS



## HOT DRINKS

Espresso	2.00
Double espresso	4.00
Décaféiné	3.00
Noisette	3.00
Café crème	3.00
Americano	3.00
Hot chocolate	6.00
Capuccino	4.00
Iced Coffee	5.00
Latte Coffee	5.00

## TEA & INFUSION 4.00

Earl Grey	
Red fruit black tea	
Jardin des Merveilles green tea	
Détox green tea	
Verbena	
Chamomile	

## FRESH DRINKS

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
Syrup	3.00
Fruit juice	5.00
Fresh juice	7.00

# APERITIF DIGESTIVE



## APERITIF

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

## BEER

	<b>25</b>	<b>50</b>
Bière Pression Monte Carlo	7.00	9.00
Corona	7.00	
Biere sans alcool	7.00	

## DIGESTIVE

Averna	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, Honoté 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, Honoté 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, fonceuses on rowing ans bécotes the la Société Nautique de Monaco.*

*In 2014, the Société Nautique follows the Yacht Club qnd moves in ta the Quai Louis II.*

*The Club and its Restaurant gettone of thé post beauté full terrasse 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 thé Société Nautique de Monaco is risedved to its Active or Supporter Members. Otherwise, a 1,50 euros per person subscription to the Club will come on thon of the bill everytime one codes to the Restaurant.*

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