



BIENVENUE *WELCOME*

Tous types d'allergènes sont
travaillés dans nos cuisines,
nous ne pouvons garantir
l'absence totale de traces.

*All allergens are handled in our
kitchen*

*We cannot guarantee the
complete absence of traces.*



Prix net - TVA incluse - Service compris
Net price - VAT included - Service included



LES ENTRÉES

Salade César	24,00€	Salade d'artichauts	25,00€
Suprême de poulet croustillant, Salade, Tomates cerises, Parmesan, Speck grillé, Sauce César maison et Chips de Sarrasin <i>Crispy chicken supreme, Salad, Cherry tomatoes, Parmesan shavings, Grilled speck, Caesar sauce and Buckwheat chips</i>		Emincé d'Artichauts, Copeaux de Parmesan, Pousses d'Épinards et Tomates cerises <i>Sliced Artichokes, Parmesan Shavings, Baby Spinach and Cherry Tomatoes</i>	
Salade de Poulpe sauté tiède	25,00€	La Niçoise d'Anoïa	24,00€
Poulpe tiède, Courgette, Pomme de terre, Tomates cerises, Olives Taggiasche <i>Warm octopus, Courgette, Potatoes, Cherry Tomatoes, Taggiasche Olives</i>		Thon Rouge cru, Concombres, Tomates, Poivrons, Fèves, Céleri, Oeuf dur, Olives Taggiasche, Sésame <i>Raw bluefin tuna, cucumbers, tomatoes, peppers, broad beans, celery, hard-boiled egg, Taggiasca olives, sesame</i>	
Salade de burrata	28,00€	Tartare de la mer	28,00€
Tomates fraîches, Burrata des Pouilles, Jambon cru et Basilic frais <i>Fresh tomatoes, Apulian Burrata, Cured ham and Fresh Basil</i>		Tartare de la mer, façon Anoïa, selon arrivage <i>Seafood Tartare, Anoïa style, depending on the catch</i>	

À PARTAGER

Barbajuans frais (5 pièces)	12,50€	Tacos de ceviche (3pcs)	19,00€
<i>Barbajuan fritters</i>		<i>Ceviche Tacos</i>	
Arancini et sa Crème Parmesan	8,00€	Tacos de viande (3pcs)	19,00€
<i>Chef's arancini with Parmesan cream</i>		<i>Meat Tacos of the day</i>	
Saumon Fumé Label Rouge, Blinis de Sarrasin, Crème Ciboulette	17,00€	Friture de Calamars, sauce Tartare	17,00€
<i>Red Label smoked salmon, Buckwheat blinis and Chives cream</i>		<i>Crispy fried Squid with Tartare sauce</i>	



LES PÂTES

Plins Épinards farcis à la Ricotta	24,00€	Tagliatelles fraîches Truffées	36,00€
Plin, Ricotta & épinards, Sauce pesto, Copeaux de Parmesan, Tomates séchées et Pignons torréfiés <i>Plin, Ricotta & Spinach, Pesto sauce, Parmesan shavings Sun-dried tomatoes and Toasted pine nuts</i>		Tagliatelles fraîches à la crème de Truffes <i>Fresh tagliatelle with truffle cream</i>	
Gnocchi recette de la Maison	24,00€	Risotto à la crème de Langoustine	31,00€
Gnocchi maison, sauce Gorgonzola <i>Homemade gnocchi, Gorgonzola Sauce</i>		Risotto crémeux au Parmesan affiné, Crème de Langoustine et Tartare de Gamberoni Rosso <i>Creamy Risotto with aged Parmesan, Langoustine cream and Gamberoni Rosso Tartare.</i>	



LES POISSONS

Loup entier à la Colbert Loup entier rôti façon Colbert, Garni de Légumes de saison <i>Whole roasted sea bass Colbert style, Garnished with Seasonal vegetables.</i>	35,00€	Tataki de thon au sésame Tataki de thon juste saisi, enrobé de sésame, et Riz parfumé <i>Lightly seared sesame-crusted tuna tataki, and Fragrant rice</i>	31,00€
Filet de turbot Filet de turbot rôti au Beurre, Courgettes trompettes, Tomates séchées, Pignons de Pin et Menthe fraîche. <i>Roasted butter-basted turbot fillet, Trumpet courgettes, Sun-dried tomatoes, Pine nuts and fresh mint</i>	39,00€	Pavé de Saumon Pavé de Saumon poêlé, Sauce Vierge et Légumes de saison <i>Pan-seared Salmon fillet, Sauce Vierge and seasonal Vegetables</i>	28,00€

LES VIANDES

Tartare de Bœuf Maison accompagné de Frites ou Salade Viande de Bœuf Hachée, Câpres, Oignons, Persil, Sauce Worcestershire et Chips de Sarrasin <i>Minced beef, Capers, Onions, Parsley, Worcestershire sauce, buckwheat chips – served with fries or salad</i>	29,00€	Magret de canard et légumes Magret de canard, servi avec légumes de saison. <i>Duck breast, served with seasonal vegetables.</i>	38,00€
Côte de veau et purée maison Côte de veau poêlée, sauce Anoïa et purée maison <i>Pan-seared Veal chop, Anoïa sauce and Homemade Mashed Potatoes</i>	45,00€	Tagliata de Bœuf Faux filet de Bœuf, Tomates Cerises, Pousses d'épinards & Copeaux de Parmesan DOP <i>Beef tagliata, cherry tomatoes, baby spinach & shaved DOP Parmesan</i>	32,00€
La Milanaise Noix de Veau Panée & Dorée <i>Breaded and Golden Brown Veal Medallion</i>	30,00€	Ballotine de volaille Façon Anoïa Ballotine de Volaille farcie et Riz parfumé <i>Stuffed Chicken ballotine and Fragrant rice</i>	29,00€

**Pièce de Bœuf du Boucher du moment
accompagné de Frites**
Une Sauce au Choix,
*Butcher's Cut of Beef, a Sauce of Your Choice
Served with Corn fries*

45,00€



GARNITURES

Frites de Maïs <i>Corn Fries</i>	7,00€	Purée Maison Truffée <i>Truffled mashed potatoes</i>	15,00€
Riz Parfumé <i>Fragrant Rice</i>	7,00€	Poêlée de légumes frais <i>Sautéed Fresh Vegetables</i>	7,00€
Salade de Quinoa <i>Quinoa Salad</i>	7,00€	Supplément Sauce / Extra Sauce Sauce aux poivres, Gorgonzola, Anoïa <i>Pepper sauce, Gorgonzola, Anoïa sauce</i>	4,00€



GALETTES BRETONNES

L'Affaire Tournesol

Épinards, Aubergines & Courgettes Grillées,
Pignons Torréfiés, Graines de Tournesol
*Grilled aubergine & Courgette, Spinach, Toasted pine nuts,
Sunflower seeds*

19,00€

Tonnerre de Brest

Saumon Fumé **Label rouge**, Épinards,
Crème fraîche Ciboulette, Citron
Label Rouge smoked Salmon, Spinach,
Chives and Lemon cream

26,00€

La Marque Jaune

Jambon Cuit di Ginestra, **Emmental AOP**
et son Œuf Miroir
*Ham, **Emmental AOP** cheese and a
fried egg*

19,00€

Toutes nos Galettes sont accompagnées d'une salade.

All our galettes are served with a side salad.

MENU ENFANT

19,00€

Protéine

Steak Haché du Boucher
ou
Nuggets de Poulet, Maison

Accompagnement

Tagliatelles beurre / sauce tomate
ou
Frites de Maïs
ou
Légumes de saison

Dessert

1 boule de glace
ou
Crêpe Froment Sucre ou Nutella

Boisson

1 soft au choix





Le Plateau du Fromager, Confiture de figue & noix

12,00€

Assortiment de **Fromages AOP**
A selection of AOP Cheeses

DESSERTS

Ananas frais infusé par le Chef

Ananas Frais Infusé dans le Sirop du moment
Fresh Pineapple infused in the syrup

10,00€

Salade de Fruits Rouges

Salade de fruits rouges frais, Glace Vanille et Chantilly.
Fresh red berry salad, Vanilla ice cream and Chantilly cream.

13,00€

Crème caramel du chef

Crème à la Vanille, nappée d'un Caramel
Vanilla custard with Caramel

12,00€

Tiramisu du moment

Tiramisu Maison du moment
Homemade tiramisu of the moment

13,00€

Tarte aux pommes maison et boule glace

Tarte aux Pommes Maison, accompagnée d'une boule de glace
Homemade Apple tart, served with ice cream

13,00€

Profiteroles

Profiterole maison, choux garnis de glace, nappés de chocolat chaud.
Homemade profiterole, choux filled with ice cream, topped with warm chocolate.

14,00€

Mille-feuille d'Anoïa

Mille-feuille d'Anoïa et Crème légère.
Anoïa's Mille-feuille with a light cream.

14,00€

Le Café gourmand

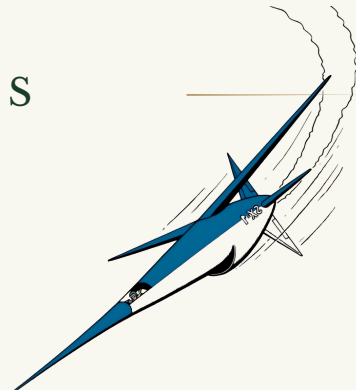
Café Accompagné d'un Assortiment de 4 Mignardises
Coffee served with an Assortment of 4 Petit Fours

14,00€

Tarte du moment

Tarte Maison du moment servie avec une boule de glace
Homemade tart of the moment, served with ice cream

13,00€





CRÊPES

La Sucrée Sucre et Beurre Sugar and <i>Butter</i>	6,00€
La Citronnée Sucre et Citron frais <i>Sugar and Fresh Lemon</i>	7,00€
La Chocolatée Chocolat Valrhona ® ou Nutella Valrhona ® <i>Chocolate or Nutella</i>	8,00€
La Bretonne Caramel Beurre Salé Maison L'Ambr'1 ® et Amandes Effilées Maison L'Ambr'1 ® <i>Salted Butter Caramel with Slivered Almonds</i>	8,00€
Le Grand Marnier Crêpe au Beurre flambée au Grand Marnier ® <i>Butter crêpe flambéed with Grand Marnier®</i>	13,00€

M'ENFIN!?

GLACE ET SORBET

La Boule de glace Sélection de Glaces et Sorbets en Fonction des Saisons Seasonal selection of ice creams and sorbets	1 boule 5,00€ 2 boules 9,00€ 3 boules 13,00€
Chantilly Maison <i>Homemade Chantilly cream</i>	2,00€



*25 Bd des Moulins, 98000 Monaco
anoia@monaco.mc
+377 93 30 87 72*

IG: @anoiamonaco