



BIENVENUE
WELCOME

Tous les 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

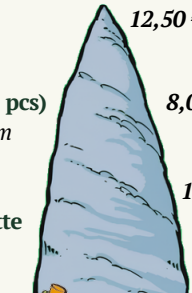


LES ENTRÉES

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

À PARTAGER

Barbajuans (5 pcs) <i>Barbajuan fritters</i>	12,50 €	Tacos de Ceviche (3 pcs) <i>Ceviche Tacos</i>	19,00 €
Arancini et sa Crème Parmesan (2 pcs) <i>Chef's arancini with Parmesan cream</i>	8,00 €	Tacos de Viande (3 pcs) <i>Meat Tacos of the day</i>	19,00 €
Saumon Fumé Label Rouge, Blinis de Sarrasin, Crème Ciboulette <i>Red Label smoked salmon, Buckwheat blinis and Chives cream</i>	17,00 €	Friture de Calamars, sauce Tartare <i>Crispy fried Squid with Tartare sauce</i>	17,00 €



LES PÂTES

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



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, Riz parfumé <i>Lightly seared sesame-crusted Tuna Tataki, Fragrant rice</i>	31,00 €
Filet de turbot Filet de turbot rôti au Beurre, Courgettes Trompette, 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>	29,00 €

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>Mincéd 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 €

La Pièce du Boucher **Accompagnée de Frites**

Une Sauce au Choix, Frites de Maïs
Butcher's Cut, a Sauce of Your Choice
Served with Corn fries
45,00 €



GARNITURES

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



GALETTES BRETONNES

L'Affaire Tournesol

Aubergines & Courgettes Grillées, Epinards,
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
*Cooked 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 topped 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 de la maison

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

M'ENFIN!?

GLACES ET SORBETS

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



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

@anoiamonaco

