

Chèvre cendré de chez Monsieur Fabre 14

---

Ile flottante à notre façon 13

Café gourmand 13

Glaces et sorbets turbinés minute  
(vanille, chocolat, framboise, verveine, noisette) 13

Tarte citron inversée, glace verveine 14

Millefeuille à la vanille bourbon 14

Tarte fine aux abricots 14

Coupe très gourmande café-chocolat 14

Pavlova fraises et framboises 16

Coupe très gourmande aux fruits rouges 17

Assiette de fraises et framboises, crème fouettée vanille 19

Fraises des bois 25

### A partager

Tiramisu 26

Coupe de fruits de saison 32

MONSIEUR  
BLEU

PALAIS DE TOKYO  
RESTAURANT

## A partager

Petits calamars frits, sauce tartare 17

Bruschetta, stracciatella, San Daniele 17

Nems vietnamiens 22

Pizzeta à la truffe d'été 27

- Salade de haricots verts frais, pistaches de Sicile et ricotta fumée 18
- Glacé de tomates, melon, pastèque, olives, copeaux de jambon de Parme 18
- Mozzarella di buffala, variation de tomates, balsamique blanc 19
- Artichauts violets à cru, Parmigiano Reggiano 19
- Poulpe en salade de tomates et condiments 20
- Belle salade de sucrine, concombre, avocat, grenade, pamplemousse, orange 21
- Cœur de laitue, ventrèche de thon et condiments 23
- Foie gras de canard en terrine, tranches de pain grillées 25
- Chair de tourteau, avocat, vinaigrette mangue-passion 27
- 
- Gros escargots de Bourgogne (les 6) 16
- Ravioles de langoustines et foie gras de canard, bouillon au curry vert 25
- Œufs bio au plat, truffe d'été 25

## Cru

Céviche de daurade,, passion, coco, concombre 21

Carpaccio de bar aux agrumes 24

Carpaccio de bœuf Cipriani 24

Tartare de bœuf cru ou aller-retour 25

Légumes d'été grillés, houmous de légumes 23

Plin à la truffe d'été 32

---

Hot céviche de saumon 27

Filet de daurade royale, légumes riviera 29

Dos de Cabillaud vapeur, bouillon thaï 29

Poulpe grillé à la braise, maïs en salade tiède, chorizo iberico 34

Tataki de thon Saku pavot-sésame, tartare d'avocat épicé 35

Pavé de bar, beurre blanc 36

Black cod caramélisé au miso 55

---

Bœuf mariné spicy 29

Faux filet bio black angus mariné, infusion estragon-basilic, herbes fraîches 31

Canard cuit à la broche, navets glacés 33

Cochon de lait laqué, peau croustillante 35

Côtelettes d'agneau de lait juste dorées, petits légumes primeurs 35

Filet de bœuf « tradition » au poivre ou béarnaise 36

## A partager

Poulet fermier rôti au jus ou aux morilles  
pour 2 personnes 27/38 par pers