

# COCKTAILS

SMOCKED CORF I GUAI – 7 CL **19**  
WHISKEY JAMESON INFUSÉ AU RAISINS SEC,  
ANTICA FORMULA, BITTER FIGUES,  
LAPSANG SUCHONG MAISON

ROSE DE CHAMPAGNE – 12 CL **19**  
SIROP DE CHAMPAGNE MAISON, NOILLY PRAT,  
JUS DE CITRON VERT FRAIS,  
FRAISES PILÉES, SODA WATER

LACE DREAM – 14,5 CL **19**  
RHUM SAILOR JERRY, JUS DE POMME CENTRIFUGÉ,  
SHRUB VERVEINE / CAMOMILLE MAISON, COINTREAU,  
LILLET BLANC, AQUAFABA

HONEY CASTLE – 13 CL **19**  
COGNAC REMY MARTIN 1738, AMARETTO, EAU DE MIEL MAISON,  
JUS DE CITRON VERT FRAIS, AQUAFABA

PRETTY FIZZ – 16,5 CL **19**  
GIN BEEFEATER INFUSÉ AU BUTTERFLY PEA, COINTREAU,  
LIQUEUR DE VIOLETTE, JUS DE CITRON VERT FRAIS,  
ESSENCE DE LAVANDE, LIQUEUR ST-GERMAIN,  
MÉDITERANEAN TONIC

SPICY BITTERNES – 8 CL **19**  
TEQUILA AVION SILVER, MEZCAL DEL MAGUEY,  
SIROP DE MUSCAT AU PIMENT MAISON,  
CLÉMENTINE CENTRIFUGÉE, BASILIC

BERRIES AND FLOWERS – 10 CL **19**  
VODKA ABSOLUT, MIX FENOUIL / ANIS VERT,  
SIROP DE FLEURS DE CERISIER MAISON,  
LIQUEUR FAIR GRENADE, JUS DE CITRON VERT FRAIS

# CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT **V. 20 – BTL. 110**

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ **V. 25 – BTL. 180**

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS **V. 25 – BTL. 200**

CHAMPAGNE RUINART ROSÉ **V. 28 – BTL. 200**

MONSIEUR  
BLEU

MONSIEUR  
BLEU

**OUVERT 7J/7 DE 12H00 À 23H30**  
20 AVENUE DE NEW-YORK, 75116 PARIS  
+33 (0)1 47 20 90 47  
MONSIEURBLEU.COM

**PALAIS DE TOKYO  
RESTAURANT**

# APPETIZERS

ROCK SHRIMPS EN TEMPURA, MAYONNAISE RELEVÉE ROCK SHRIMP TEMPURA, SPICY MAYONNAISE	17
BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, JAMBON SAN DANIELE BRUSCHETTA, STRACCIATELLA, SAN DANIELE HAM	18
NEMS VIETNAMIENS VIETNAMESE FRIED SPRING ROLLS	22
PIZZETA À LA TRUFFE D'AUTOMNE AUTUMN TRUFFLE PIZZETA	25

# ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIRON, CHATAIGNES, NOISETTES, CHANTILLY LÉGÈRE PUMPKIN VELOUTÉ, CHESTNUT, HAZELNUT, WHIPPED CREAM	16
SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE SIX BURGUNDY SNAILS	18
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, PISTACHES DE SICILE ET RICOTTA FUMÉE FRESH STRING BEANS, SICILIAN PISTACHIO AND SMOKED RICOTTA	19
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMIGIANO REGGIANO ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO	19
POULPE EN SALADE DE TOMATES ET CONDIMENTS OCTOPUS TOMATOES SALAD AND CONDIMENTS	20
BELLE SALADE DE SUCRINE, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSSE, ORANGE SUCRINE, CUCUMBER, AVOCADO, GRAPEFRUIT, ORANGE AND POMEGRANATE SALAD	21
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, TRANCHES DE PAIN GRILLÉES HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, GRILLED BREAD	25
RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS DE CANARD, BOUILLON ACIDULÉ CRAWFISH RAVIOLES AND DUCK FOIE GRAS, SOUR BROTH	25
OEUFS BIO AU PLAT À LA TRUFFE D'AUTOMNE AUTUMN TRUFFLE SUNNY SIDE UP ORGANIC EGGS	25
GALETTE CROQUANTE, CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, CORIANDRE CRUNCHY PANCAKE, CRABMEAT, AVOCADO, CORIANDER	27

# CRU

CEVICHE DE GAMBAS, AGRUMES, AVOCAT PRAWNS CEVICHE, CITRUS AND AVOCADO	23
TARTARE DE THON, AVOCAT, MENTHE, PIMENT, ROQUETTE TUNA TARTARE, AVOCADO, MINT, PEPPERS, ARUGULA	26

# PLATS

<b>POISSONS</b>	
HOT CEVICHE DE SAUMON SALMON HOT CEVICHE	27
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, BOUILLON THAÏ, LÉGUMES CROQUANTS STEAMED COF FISH, THAI BROTH, VEGETABLES	29
POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, MAÏS EN SALADE TIÈDE, CHORIZO IBERICO CHARCOAL GRILLED OCTOPUS, WARM CORN SALAD, CHORIZO IBERICO	34
TATAKI DE THON SAKU, PAVOT-SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ POPPY-SESAME SEED CRUSTED TUNA TATAKI, SPICED AVOCADO TARTARE	35
TURBOT EN FILETS, CRESSON, GIROLLES, SALICORNES FILLET OF TURBOT, WATERCRESS, MUSHROOMS, SALICORNS	39
CHILIAN SEA-BASS, MISO, HIJIKY, POUSSÉS D'ÉPINARDS EN SALADE MISO-CHILIAN SEA-BASS, SEAWEED, YOUNG SPINASH SALAD	55
<b>VIANDES</b>	
MILANAISE DE VEAU, CÂPRES FRITS, ANCHOÏADE, ÉPINARDS FRAIS VEAL ALLA MILANESE, FRIED CAPERS, ANCHOVY, FRESH SPINACH	29
BOEUF MARINÉ SPICY SPICY MARINATED BEEF	29
POITRINE DE COCHON IBAIONA, JUS REDUIT, POMME PURÉE SUCKLING PIG, CRISPY SKIN	33
CÔTELETTES D'AGNEAU JUSTE DORÉES, PETITS LÉGUMES BABY LAMB CHOPS, VEGETABLES	35
FILET DE BOEUF TRADITIONNEL AU POIVRE FILET MIGNON, BLACK PEPPER SAUCE	36

## LÉGUMES ET PÂTES

LÉGUMES DE SAISON CUITS AU NATUREL (V) SEASONAL VEGETABLES	25
TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'AUTOMNE (V) AUTUMN TRUFFLE TAGLIATELLE	35

## À PARTAGER

POULET FERMIER RÔTI AU JUS OU AUX MORILLES FARM RAISED ROASTED CHICKEN, NATUREL JUS OR MORELS	27/38 PAR PERS
CÔTE DE VEAU, GIROLLES, JUS AU VIN JAUNE ( 800G ) VEAL CHOP, MUSHROOMS, YELLOW WINE JUICE	43 PAR PERS
POISSON DE PÊCHE ENTIER WHOLE FISH OF THE DAY	PRIX SELON ARRIVAGE MARKET PRICE

# FROMAGES

COMTÉ RÉSERVATION MARCEL PETITE COMTÉ AGED 24 MONTHS	16
CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE ASH GOAT CHEESE FROM DOMINIQUE FABRE	14

# DESSERTS

CAFÉ GOURMAND CAFÉ GOURMAND	13
GLACES ET SORBETS (VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE, COCO, VERVEINE, FRAMBOISE, CITRON) ICE CREAM AND SORBET (VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, HAZELNUT, COCONUT, VERBENA, RASPBERRY, LEMON)	13
TARTE CITRON INVERSÉE DECONSTRUCTED LEMON TART	14
MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON BOURBON VANILLA NAPOLEON	14
TARTE AU CHOCOLAT CHOCOLATE TART	15
PROFITEROLES PROFITEROLES	15
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUITS PAVLOVA	17

## À PARTAGER

PANIER DE CHOUQUETTES CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT VANILLA WHIPPED CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	26
TIRAMISU TIRAMISU	26
BELLE ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON MIXED SEASONAL FRUIT PLATE	32

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES FRANCE, ARGENTINE, ESPAGNE. CUISINE «FAIT MAISON». LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. ORIGIN OF MEATS FRANCE, ARGENTINA, SPAIN. HOMEMADE FOOD. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.