


# L'Argentin GRILL

« Dans le cadre de l'engagement de Fairmont en faveur de la protection de l'environnement, ces plats sont composés à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles. Tous nos mets sont préparés sans gras trans artificiels. »

*"As part of Fairmont's commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic, or sustainable items wherever possible. All cuisine is prepared without artificial trans fat."*

“Nell'intento di favorire la tutela dell'ambiente, questo menù è composto da ingredienti prodotti localmente, di origine biologica ed ecologica, quando disponibili. Nessun grasso trans. artificiale è utilizzato nella preparazione di questi piatti.”

 « Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés, les mets de la Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à une santé et à un bien-être ultimes. »

*"Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness."*

“Creati con ingredienti freschi e equilibrati, i piatti del menù Cucina Vitalità Fairmont contribuiscono in modo ottimale al benessere e alla salute.”

*Fairmont*  
MONTE CARLO

La Fondation Prince Albert II de Monaco poursuit depuis janvier 2008 son action de sensibilisation de l'opinion publique et politique sur l'indispensable protection du thon rouge. Le Fairmont Monte Carlo a répondu à l'appel lancé et s'est engagé à contribuer à sauver cette espèce emblématique de la Méditerranée, élément essentiel de l'équilibre de la diversité biologique de notre mer.

*Since January 2008, the Prince Albert II of Monaco Foundation continues to pursue his actions towards public and political awareness concerning the protection of the indispensable red tuna.*


*The Fairmont Monte Carlo has responded to this action and has engaged itself in contributing to the protection of this endangered species of the Mediterranean, an essential element of the bio diversity of our seas.*

La Fondazione Prince Albert II di Monaco incita, da gennaio 2008, l'azione di sensibilizzazione dell'opinione pubblica e politica in materia di protezione del tonno rosso. Il Fairmont Monte Carlo ha risposto positivamente all'appello e si è impegnato a contribuire alla salvaguardia di questa specie, simbolo del Mediterraneo, elemento chiave nell'equilibrio della biodiversità del nostro mare.



## LES ENTREES - APPETIZER - ANTIPASTO


Saumon fumé tranché par nos soins devant vous, 26,00 €  
blinis moelleux de pomme de terre  
*Smoked salmon carved tableside, soft potato pancakes*  
Salmone affumicato affettato al tavolo, frittelle di patate  
Копченый лосось, нарезанный при вас,  
мягкие картофельные оладьи

 Jeunes pousses d'épinards et copeaux de parmesan en salade, 15,00 €  
œuf biologique poché et lard croustillant au vinaigre de Xérès  
*Spinach leaves salad, parmesan shavings,*  
*poached organic eggs and crispy bacon with Xérès vinegar*  
Foglioline di spinaci e scaglie di parmigiano in insalata,  
uovo biologico in camicia e pancetta croccante all'aceto di Xérès  
Салат из молодого шпината с пармезаном, яйцо с хрустящим беконом,  
заправленный бальзамическим соусом


Foie gras de canard cuit au naturel, 23,00 €  
salade de légumes verts acidulée au balsamique  
*Duck foie gras, vegetable salad, balsamic essence*  
Foie gras di anatra al naturale,  
Insalata di verdure verdi acidulate al balsamico  
Утинная печень Фуа-гра, салат из зелени с бальзамическим соусом

Carpaccio de loup servi tiède, tofu 27,00 €  
vinaigrette au gingembre et graines de sésame noir  
*Tepid sea bass carpaccio with tofu, ginger and black sesame seed dressing*  
Carpaccio di branzino servito tiepido con tofu,  
Salsa allo zenzero con semi di sesamo nero  
Карпаччо из морского окуня под соусом винегрет, с тофу, имбирем и кунжутом

Mousseline froide d'artichaut en gelée de concombre et caviar Royal, 32,00 €  
chips de pain aux algues  
*Cold artichoke mousseline with caviar and cucumber jelly, sea weed bread*  
Mousseline fredda di carciofi con gelatina di cetriolo e caviale, chips di pane alle alghe  
Мус из артишоков в огуречном желе с икрой и хрустичками, с запечеными водорослями

 Légumes de première cueillette croquants à l'embeurré de truffe noire 32,00 €  
*Crispy seasonal vegetables cooked in black truffle butter*  
Verdure croccanti al burro al tartufo nero  
Первые весеннии овощи в сливочном масле с черным трюфелем

## LES POISSONS ET CRUSTACES - FISH & SEAFOOD - PESCE E CROSTACEI


 Loup Label Rouge du pays cuit entier en croute de sel et algues marines <i>Local sea bass 'Label rouge' baked in a salt crust with seaweeds</i> Spigola 'Label rouge' nostrana in crosta di sale con alghe Морской Волк в соленой шубе с морскими водорослями	47,00 €
Tagliolini aux calamarettis, tomate fraîche et riquette tièdie <i>Tagliolini pasta with baby squid, fresh tomato and tepid rocket salad</i> Tagliolini ai calamaretti, pomodoro fresco e rucola tiepida Макароны с маленькими кальмарами, свежими помидорами и теплым салатом рукколы	27,00 €
Risotto 'Carnaroli' Primavera aux éclats de truffe <i>Primavera Carnaroli risotto with truffle shavings</i> Risotto Carnaroli Primavera con scaglie di tartufo Ризотто 'Carnaroli' из молодых овощей с трюфельной стружкой	22,00 €
Filet de Saint Pierre raidi, émulsion de poivrons rouges à l'estragon <i>John Dory fillet, sweet pepper and tarragon emulsion</i> Filetto di Sampietro, emulsione di peperoni al dragoncello Джон Дори филе с мусом красного перца с эстрагоном	45,00 €
Belle sole cuite meunière au beurre de persil, 400 g <i>Sole meunière with parsley butter</i> Sogliola alla mugnaia, burro al prezzemolo Камбала на сливочном масле с петрушкой, 400 гр	55,00 €
Grosses gambas rôties à la provençale et confit de citron <i>Roasted king prawns Provençal style and candied lemon</i> Gamberoni alla provenzale e limone candito Большие жареные креветки по-провансальски с лимонным мармеладом	42,00 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES - MEAT & POULTRY - CARNE E POLLAME

Poulet fermier jaune des Landes, beurre moussieux à la sarriette 29,00 €  
*Spit-roast free-range chicken, savoury butter*  
Pollo ruspante alla brace, burro alla santoreggia  
Домашняя курица из Ланд, в масле с ароматом чаберса

Filet mignon de veau en millefeuille de tomate, mozzarella et purée de basilic 49,00 €  
*Veal fillet mignon with tomato, mozzarella and basil puree*  
Filetto mignon di vitello in millefoglie di pomodoro, mozzarella e purè al basilico  
Филе миньон из телятины с помидорами, моцареллой и базиликовым пюре

Magret de canard cuit à la broche, olives vertes et citron confit 38,00 €  
*Spit-roast duck magret, green olives and candied lemon*  
Petto di anatra allo spiedo, olive verdi e limone candito  
Утиная грудка, приготовленная на шпажке, зеленые оливки в лимонном мармеладе

 Carré d'agneau de Sisteron à la rôtissoire 49,00 €  
*Spit-roast rack of lamb from Sisteron*  
Lombata d'agnello di Sisteron alla brace  
Карэ ягненка из Систерона приготовленное на вертеле

AMATEURS DE VIANDE ROUGE, NOUS PROPOSONS UN CHOIX  
DE 3 PIECES NOBLES TAILLÉES DANS DU BŒUF SIMMENTAL DE RACE BAVIERE

*Meat lover's, we offer you a choice of Simmental beef*

*Amatori di carne rossa, proponiamo una scelta  
di 3 pezzi di manzo di razza Simmental, Bavaria*

*Любителям красного мяса, мы предлагаем на выбор  
3 благородных вырезки говядины баварской расы*

 Filet de bœuf '220 gr' grillé 39,00 €  
*Grilled beef fillet*  
Filetto di manzo alla griglia  
Филе говядины на гриле, '220 гр

T-Bone de bœuf '400 gr' grillé 39,00 €  
*Grilled beef T-bone*  
Fiorentina alla griglia  
Жареная говядина Т-Бон, '400 гр ' на гриле

Grillade de filet de bœuf marinée façon Tampiquena 45,00 €  
*Grilled marinated beef Tampiquena style*  
Filetto di manzo ai ferri marinato alla 'tampiquena'  
Жареное филе говядины, в маренаде "Тампикиена"

Carré de bœuf rôti entier au gros sel gris 50,00 €  
*Roasted loin of beef*  
Carré di manzo arrosto al sale grosso  
Жареное филе говядины в крупной серой соли

L'EXCEPTION, LE BŒUF WAGYU DE KOBE MASSE AU SAKE ET NOURRI A LA BIÈRE



*The exceptional Wagyu cattle beef, massaged with sake and fed with beer*

*L'eccezionale Manzo Wagyu di Kobe massaggiato al sakè e nutrito alla birra*

*исключительный выбор говядины Wagyu, выращенной на пиве и массажированной с sake*

Faux filet '250 gr' 89,00 €  
*Tenderloin, "9 oz"*  
Controfiletto  
Вырезка '250 гр '

## LES DESSERTS - DESSERTS - DOLCI - ДЕСЕРТЫ

Soufflé chaud aux framboises fraîches, glacé au sorbet du fruit <i>Tepid fresh raspberry soufflé, fruit sherbet</i> Soufflé caldo ai lamponi freschi, sorbetto del frutto Горячее суфле из свежей клубники с фруктовым сорбе-мороженым	17,00 €
Macaronade à la pêche blanche, sabayon au thé vert <i>White peach macaron, green tea sabayon</i> Macaron alla pesca bianca, zabaione al tè verde Воздушное пироженое из белого персика с сабаёном из зеленого чая	17,00 €
Tiramisù à la crème de mascarpone aux fraises 'Mara des bois' <i>"Mara des bois" strawberry tiramisù</i> Tiramisù alle fragole "Mara des bois" Десерт "Тирамису" из взбитого крема со свежей лесной клубникой	17,00 €
 Carpaccio d'ananas et framboises nature, glace au yaourt poivré <i>Pineapple carpaccio and fresh raspberries, peppered yoghurt ice cream</i> Carpaccio di ananas e lamponi freschi, gelato allo yogurt pepato Карпаччо из ананаса и свежей малины, остронаперченное мороженым йогуртом	17,00 €
Tubulaire aux éclats d'amandes, cœur coulant de crémeux au caramel, sorbet à la poire <i>Almond surprise with caramel fudge heart and pear sherbet</i> Dessert alle mandorle, cuore di caramello, sorbetto alla pera Миндальные Трубочки, начиненные кремом из карамели, с грушевым щербетом	17,00 €
 Taboulé de minestrone de fruits à la menthe glacé au citron jaune <i>Fruit minestrone flavoured with mint, lemon ice cream</i> Macedonia di frutta con menta, gelato al limone Фруктовое минестроне с ледяной мятой и лимоном	17,00 €