

MUSE MUSE

ENTREES / STARTERS

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY / 14

Selon les légumes du marché (V)
Seasonal vegetables soup (V)

SALADE MIXTE DE SAISON / MIXED SALAD / 16

Mesclun, tomates cerise, concombres, carottes et oignons rouges vinaigrette huile d'olive citron
Mesclun, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, red onions with lemon and olive oil dressing

SALADE DE CREVETTES SAUTÉES AU MIEL / ROASTED HONEY SHRIMPS SALAD / 24

Mesclun, poivrons, pousses de soja, julienne de carotte et tomates cerise
Mesclun salad, bell pepper, soya bean sprouts, carrot julienne and cherry tomato

ARDOISE DE CHARCUTERIES ITALIENNE (P) / ITALIAN COLD CUTS PLATTER (P) / 17

Jambon de Parme, coppa, bresaola et Salame Felino, pains et condiments
Parma ham, coppa, bresaola, salami, breads and condiment

SALADE ROMAINE FAÇON CÉSAR AU POULET GRILLÉ OU AUX CREVETTES MARINÉES

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN OR MARINATED SHRIMPS / 24

Salade romaine, sauce César et copeaux de parmesan, aiguillettes de volaille grillées ou crevettes marinées
Romaine lettuce, Caesar sauce and parmesan cheese, grilled chicken or marinated shrimps

SALADE NIÇOISE AUX ARTICHAUTS / NICOISE SALAD WITH ARTICHOKEs / 22

Mesclun, tomates, poivrons, fèves, cébettes, olives, artichauts à l'huile, anchois, oeuf dur et filet de thon à l'huile
Mesclun salad, tomatoes, bell peppers, fava beans, spring onions, olives, artichokes in oil, anchovies boiled egg and tuna fillet in oil

TOMATES ET MOZZARELLA / TOMATOES AND MOZZARELLA / 20

Tomates anciennes et mozzarella de buffle, vinaigrette d'huile d'olive au basilic (V)
Tomatoes and buffalo mozzarella, with basil oil vinaigrette (V)

CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS BIO / ORGANIC BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO / 25

Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, roquette et pesto de basilic
Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula salad and basil pesto

EN CAS / SNACKING

CLUB SANDWICH / 24

Poulet, bacon de dinde, œuf dur, tomate et salade, servi avec salade coleslaw et pommes frites 'Amaizing'
Chicken, turkey bacon, egg, tomato and lettuce, served with coleslaw and french fries 'Amaizing'

HAMBURGER OU CHEESEBURGER / 26

200g de viande de boeuf grillée, bacon de dinde, tomate, salade, oignon et sauce maison, cheddar pommes frites 'Amaizing'
200gr of grilled beef, turkey bacon, tomato, lettuce, onion, homemade sauce cheddar cheese and french fries 'Amaizing'

BAGEL SAUMON FUMÉ D'ECOSSE / SMOKED SALMON BAGEL / 25

Bagel fourré au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette, servi avec mesclun et pommes frites 'Amaizing'
Bagel stuffed with smoked salmon and fresh cheese with chives, served with mesclun salad and french fries 'Amaizing'

TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTAR / 25

200g de bœuf préparé par nos soins, pommes frites 'Amaizing' et mesclun
200g of beef, french fries 'Amaizing' and mesclun

PIZZA / 18

Marguerite, Reine, légumes grillés (V)
avec un supplément au choix de jambon cru, ou thon confit, ou poulet / 5
Margherita, Regina, grilled vegetables (V)
with additional topping, Parma ham, or tuna in oil, or chicken / 5

AILERONS DE POULET MARINÉS / MARINATED CHICKEN WINGS / 19

Accompagnés de frites 'Amaizing' et d'une sauce Thai pimentée
Served with french fries 'Amaizing' and Thai chili sauce

MUSE MUSE

FRITES AMAIZING / FRENCH FRY AMAIZING / 9

Avec moutarde, ketchup, sauce barbecue et crème double ciboulette (V)
With mustard, ketchup, barbecue sauce, and chive cream (V)

FILET DE LOUP DE MER CUIT A LA VAPEUR, POEELE DE LEGUMES CHOP SUEY / STEAMED SEABASS FILLET, CHOP SUEY VEGETABLES WOK / 28

Vinaigrette sésame, citron vert et coriandre
Sesame oil, lime and fresh coriander dressing

ESCALOPE DE VEAU 'SALTIMBOCCA' / 'SALTIMBOCCA' VEAL ESCALOPE / 30

Escalope de veau gratinée à la sauge, salade de tomate et basilic
Veal cutlet au gratin with sage, tomato and basil salad

PICCATA DE BOEUF / BEEF PICCATA / 32

Piccata de boeuf snacké, roquette, parmesan, jus à la truffe et frites 'Amaizing'
Grilled beef tenderloin, arugula, parmesan, truffle juice and french fries 'Amaizing'

SPAGHETTI OU PENNE / 22

Choix de sauce : Bolognaise / Pesto de basilic (V) / Arrabiata (V) / Crème de parmesan (V)
Choice of sauces : Bolognese / Basil Pesto (V) / Arrabiata (V) / Parmesan cream (V)

FROMAGES ET DESSERTS / CHEESES AND DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS (V) / CHEESES SELECTION (V) / 16

SALADE DE FRUITS DE SAISON (V) / SEASONAL FRESH FRUITS SALAD (V) / 14

CREME BRULÉE AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CRÈME BRULÉE / 15

Chocolat noir grand cru Guanaja 70%
Grand cru dark chocolate Guanaja 70%

PANNACOTTA VEGAN AU LAIT D'AMANDES GRILLÉES / VEGAN ROASTED ALMONDS MILK PANNACOTTA / 15

Granola de fruits secs caramélisés au sirop d'érable, sorbet au fruit de saison
Caramelized dried fruits granola with maple syrup, seasonal fruit sorbet

FRUITS DE SAISON / SEASONAL FRUITS

L'assiette de pastèque / Watermelon plate / 12

Le 1/2 melon / 1/2 melon / 12

Le 1/4 d'ananas / 1/4 pineapple / 12

La coupe de fruits rouges / Red fruits bowl / 15

Royal de fruits frais / King fresh fruits / 42

Scoop by Le Meridien

Parfums classiques / Classic flavors

Glaces : chocolat, vanille, café / chocolate, vanilla, coffee

Sorbets : fraise, framboise / strawberry, raspberry

Parfums locaux / Local flavors

Glaces : pistache, noisette / pistachio, hazelnut

Sorbets : citron, mandarine / lemon, tangerin

1 boule / 1 scoop / 5

2 boules / 2 scoops / 9

3 boules / 3 scoops / 12

Prix en euros €, taxes et service inclus - Prices in euros €, taxes and service included

Le Méridien Beach Plaza | 22 Avenue Princesse Grace, Monte Carlo 98000 Monaco | +377 93 30 98 80