

I piatti da condividere ... oppure no

IL GRATIN DI FRUTTI DI MARE
AL GRANA PADANO FLAMBATI AL COGNAC
6 ostriche, 3 gamberi, 3 scampi, cozze, capesante, canolicchi

39.00 €

Il Gratin di frutti di mare



LA FARANDOLA DEL MARE
Salmonato marinato, sauté di conchiglie (canolicchi, cozze, vongole) insalata di polipo tiepida, gamberetti rosa, 2 ostriche

32.00 €

La Farandola del Mare

26.00 €

IL PIATTO DEL PIRATA
FLAMBATO AL PASTIS
Magnifica spadellata di gamberi, tentacolo di polipo, granchio, gamberetti, cozze, vongole, canolicchi, calamari, scampi, noci di capesante, aglio e prezzemolo tutto flambato al vostro tavolo



Il Piatto del Pirata



IL TAGLIERE DI TAPAS DEL PESCATORE
8 gamberetti rosa, salmone marinato, 2 ostriche

18.00 €

IL TAGLIERE DI TAPAS DEL PASTORE
Affettati italiani e burrata

18.00 €

SUPERBO TAGLIERE DI TAPAS TERRA E MARE

32.00 €

Tapas Terra e Mare

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali

La Formula del piccolo mentonese 19.90 €

L'amuse bouche + un piatto a scelta + il caffè gourmand o il dessert del giorno

Il Menu dei genitori terribili 29.90 €

L'amuse bouche + un antipasto a scelta + un piatto a scelta + il caffè gourmand o il dessert del giorno

Gli antipasti

I piatti dello chef

Gli aperitivi tradizionali

Pastis 51, Ricard, Henri Bardouin 3 cl	4.00 €	La coppa di prosecco 12 cl	7.00 €
Martini, Suze, Porto, Campari 6 cl	6.00 €	La coppa di champagne, 12 cl	10.00 €
Il moscato di Beaumes de Venise 10 cl	7.00 €	Louis Roederer brut premier	
Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila 6 cl	8.00 €	Il Kir royal allo champagne, 12 cl	10.00 €
accompagnamento offerto		Louis Roederer brut premier	
Kir al vino bianco,	5.00 €		
cassis, mora, pesca, lampone 12 cl			

Le bibite calde servite con un macaron

Caffè espresso, macchiato, decaffeinato	2.30 €
Caffè crema, cioccolata calda, thé, infusioni	3.50 €
Cappuccino, cioccolato o caffè viennese	4.00 €

Le bibite fredde

Birra bionda	25 cl 4.00 €	50 cl 7.00 €
Birra bianca	25 cl 4.50 €	50 cl 8.00 €
Gli sciroppi : granatina, fragola, limone, pesca, orzata 33 cl	2.00 €	
I diavolo allo sciroppo 33 cl	3.00 €	
I succhi di frutta : arancia, ananas, mela, mango, goyave	3.80 €	
Le soda : coca cola, coca zero, aranciata, tonica, perrier, ice tea	3.80 €	
Acqua minerale naturale e gasata 75 cl	5.50 €	

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali
l'abuso d'alcool é pericoloso per la salute da consumare con moderazione



Les Enfants Terribles



« Rien n'est plus sérieux que le plaisir »

Jean Cocteau

Menton

www.lesenfantsterribles-menton.com

f Les enfants terribles de Menton

I cocktail senza alcool

35 cl 6.50 €

IL Guadalupe succo d'arancia, succo d'ananas, succo di goyave
Le Marie-Galante succo di mango, succo di goyave, sorbetto al mango
Il Mentonese spremuta d'arancia e spremuta di limone
Le Virgin mojito al lime limonata e zucchero di canna

I cocktail alcolici

IL TERRIBILE PUNCH FAIT MAISON 10.00 €

Al rhum agricolo, spremuta d'arancia, frutti di stagione misti, senza zuccheri aggiunti

La Sangria fait maison 20 cl ai frutti freschi e agrumi 7.00 €

L'Aperol Spritz 30 cl Aperol prosecco acqua gasata 9.00 €

L'Americano maison 12 cl Martini rosso e bianco campari 9.00 €

La fragola al prosecco 18 cl crema di fragola e fragole fresche 9.00 €

Il Lamponi al Prosecco 18 cl crema di lampone e lamponi freschi 9.00 €

Il mojito al rhum bianco, lime e zucchero di canna 33 cl 9.00 €

Il mojito ai frutti a scelta 33 cl fragola melone lamponi ananas 10.00 €



Il Terribile Punch

I bicchieri di vino Enfants Terribles 18 cl

Le Château Pas du Cerf, Côtes de Provence AOP, rosso, rosé, bianco 5.00 €

♥ **IL COLPO AL CUORE** ♥ del sommiere, (vedere lavagna) rosso, rosé, bianco 6.50 €

LES CUVÉES SELEZIONE DE ENFANTS TERRIBLES 18 cl

I BIANCHI, Chardonnay, Sauvignon 6.50 €

I ROSSO, Pinot noir 6.50 €

I BICCHIERI DI VINO DEI NOSTRI CHATEAUX PREFERITI 18 cl

I BIANCHI :

Le Domaine du Paternel, Cassis AOP 9.00 €

Ideale con il pesce grigliato e la bouillabaisse

Le 100% cabernet sauvignon di gerard bertrand 9.00 €

Vino biologico

I ROSÉ :

La Cuvée Prestige du Château Minuty, Côtes de Provence AOP 9.00 €

I ROSSI :

le jardin secret del château montirius 9.00 €

Côtes du Rhône AOP, Syrah

Le 100% cabernet sauvignon di gerard bertrand 9.00 €

Prima nature, vino biologico

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali
l'abuso d'alcool é pericoloso per la salute da consumare con moderazione



Il 1/2 Astice alla Catalana

Gli antipasti

- I canolicchi freschi saltati aglio e prezzemolo **12.00 €**
- L'insalata di polpo tiepida all'italiana ai carciofi e patatine **14.00 €**
- la zuppa di pesce, maionese piccante e crostini **15.00 €**
- L'insalata Cesar de Enfants terribles al salmone, gamberetti, grana padano, crostini all'aglio e salsa Cesar **16.00 €**
- L'insalata di filetto di manzo piccante alla thailandese **16.00 €**
- L'insalata italiana capricciosa insalata, pomodori, prosciutto crudo, burrata, melone (in stagione) **16.00 €**
- I gamberoni flambati al pastis **18.00 €**
- La terrina di foie gras maison, toast tiepidi e chutney de enfants terribles **18.00 €**
- Il ½ astice alla catalana **30.00 €**

Le carni

- Il wok di manzo piccante, verdure, noccioline e noodles di riso **17.00 €**
- Il petto d'anatra intero, salsa agrodolce al miele di lavanda **21.00 €**
- Il carrè di agnello in crosta di timo cotto al forno **28.00 €**
- Il filetto di manzo, salsa al timo **28.00 €**

Salsa al roquefort : 3.00 € Rossini al foie gras e tartufo : 5.00 €

68.00 €

Il piatto del CANNIBALE

servito per 2 persone
1 petto d'anatra intero,
1 filetto di manzo,
1 carrè d'agnello,
salsine miste,
verdure di stagione,
patate fritte e insalata



Il Piatto del Cannibale

Deliziatevi a colpo sicuro con il nostro pesce fresco

pesce cotti interi e preparati in sala

secondo l'arrivo del mare

	All'incirca 500 g Per 1 persona	All'incirca 1 kg Per 2 persone
L'orata roiale del mediterraneo	25.00 €	60.00 €
Il branzino	25.00 €	60.00 €
Il rombo al forno	35.00 €	70.00 €
Il San pietro selvaggio al forno	38.00 €	75.00 €
La sogliola alla mugnaia	38.00 €	75.00 €

LA BULLABAISSE DE ENFANTS TERRIBLES AI 4 PESCI

zuppa di pesce a volontà, patate allo zafferano, maionese piccante e crostini maison.

2 persone 78.00 € / 3 persone 110.00 € / 4 persone 140.00 €



La Bullabaisse



Le Cozze Roiali ai Gamberi

IL PIATTO FISHERMAN Per 2 persone 70.00 €

1 branzino da 500 g, tentacolo di polipo, gamberi, scampi, granchio intero, calamari interi, noci di capesante, cozze, canolicchi e vongole

I piccoli piatti del mare

- Il wok di gamberi speziati, noccioline, verdure e noodles di riso **17.00 €**
- La frittura di calamari **18.00 €**
- La frittura degli angeli : calamari, gamberi, scampi e pesciolini di roccia **24.00 €**
- Il mezzo astice alla thermidor, allo zafferano o alla griglia **35.00 €**
- La marmitta del pescatore composta da : gamberi, scampi, cozze, vongole, trancio di pescatrice, fonduta di verdure bagnate al vino bianco e pomodoro, patate allo zafferano maionese piccante e crostini maison **35.00 €** *servito per una persona*



La Marmitta del Pescatore

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali

Il menu degli amanti terribili

42.00 €

L'amuse bouche dello chef

La degustazione di ostriche 2 fines de claire n°2, 2 Gillardeau n°5, 2 Gillardeau n°3

La spadellata del mare all'aglio e prezzemolo : Cozze, canolicchi, vongole, calamari, gamberi scampi

Le tapas del pescatore : 2 ostriche, salmone affumicato, gamberetti rosa

Le tapas del pastore : Affettati italiani e burrata

La terrina di foie gras chutney del momento e toasts tiepidi

Il filetto di manzo 200 g salsina al timo

Il petto d'anatra al miele di lavanda

Il branzino o l'orata alla ligure pesce fresco di 500 g preparato in sala

Il risotto ai frutti di mare

I tagliolini freschi alle noci di capesante, cozze zucchine e zafferano

Il trou mentonense

La carta dei dolci

La casseruola di cozze e patate fritte all'incirca 1 kg

garantite fresche

- Le cozze alla marinara vino bianco aglio e prezzemolo **16.00 €**
- Le cozze poulette alla panna e erba cipollina **18.00 €**
- Le cozze al roquefort e panna **19.00 €**
- Le cozze al pesto pomodorini cilegini e panna **18.00 €**
- Le cozze Terribili alle verdure, salsa di pomodoro e peperoncino rosso **21.00 €**
- Le cozze alle vongole, gamberetti e zucchine allo zafferano **22.00 €**
- Le cozze roiali ai gamberi capesante e scampi **24.00 €**
- Le cozze alla marinara e ½ granchio **24.00 €**

Le Cozze alla Marinara e 1/2 granchio

La pasta e i risotti

- Le linguine alle vongole **16.00 €**
- I caserecci cozze, vongole, zucchine e gamberetti alla crema di zafferano **18.00 €**
- Le linguine al salmone Gravlax e crema di erba cipollina **18.00 €**
- I tagliolini freschi al granchio cozze e zafferano **22.00 €**
- I tagliolini freschi ai frutti di mare **24.00 €**
- I taglioni freschi all'astice **30.00 €**
- Le linguine al roquefort e panna **16.00 €**
- I ravioloni farciti al tartufo, crema al foie gras **21.00 €**
- Il risotto roiale ai frutti di mare **24.00 €**
- Il risotto all'astice **30.00 €**

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali

I frutti di mare secondo l'arrivo



Le Ostriche

Le ostriche fines de claire n°2	Le 6 : 16.00 €	Le 9 : 23.00 €	Le 12 : 30.00 €
Le ostriche speciali Gillardeau n°5	Le 6 : 18.00 €	Le 9 : 26.00 €	Le 12 : 35.00 €
Le ostriche speciali Gillardeau n°3	Le 6 : 24.00 €	Le 9 : 35.00 €	Le 12 : 45.00 €
Le bulots cotte e maionese	Le 6 : 6.00 €	Le 12 : 9.00 €	Le 18 : 14.00 €
I gamberetti rosa e maionese	Le 6 : 9.00 €	Le 12 : 17.00 €	Le 24 : 32.00 €
Gli scampi crudi o cotti	Le 3 : 9.00 €	Le 6 : 17.00 €	Le 9 : 25.00 €
IL granchio e maionese 500 g	18.00 €		
Il 1/2 astice e maionese	€	L'astice intero e maionese	€

- La degustazione di ostriche 2 fines de claire n°2, 2 Gillardeau n°5, 2 Gillardeau n°3 **20.00 €**
- La degustazione del mare 1 fines de claire n°2, 1 Gillardeau n°5, 1 Gillardeau n°3, 6 gamberi rosa **18.00 €**
- Il plateau dell'ecaille 3 fines de claire n°2, 3 Gillardeau n°5, 3 Gillardeau n°3, 12 gamberi rosa, 6 bulots **46.00 €**
- Il plateau fines de claire 12 fines de claire n°2, 12 gamberi rosa, 6 bulots **42.00 €**
- Il plateau speciale Gillardeau 6 Gillardeau n°5, 6 Gillardeau n°3, 12 gamberi rosa, 6 bulots **57.00 €**
- Il plateau degustazione 6 fines de claire n°2, 6 speciali Gillardeau n°5, 6 speciali Gillardeau n°3, 12 gamberi rosa, 6 scampi, 1 granchio, 12 bulots **105.00 €**
- Il plateau Roiale 6 fines de claire n°2, 6 speciali Gillardeau n°5, 6 speciali Gillardeau n°3, 18 gamberi rosa, 6 scampi 1 granchio, 12 bulots e la sorpresa dell'ecaille secondo la stagione **158.00 €**

Le suggestioni della stagione :

Il menu dei bambini terribili

10.00 €

- regalino di benvenuto
- Le nuggets di fritte o pasta
- Le piccole cozze e fritte
- La pasta alla carbonara
- la svizzera con fritte o pasta
- la coppa di frutta fresca
- le due palline di gelato

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali

prezzo netto servizio compreso/foto non contrattuali