

# Bienvenue au Restaurant Le Castelroc

## Welcome to the Restaurant Castelroc

### Un peu d'histoire - Our history

Cher Client(es),

C'est avec plaisir que nous vous accueillons au Castelroc, restaurant créé par mon arrière-grand-mère Rosette Bonafède en 1905.

Notre cuisine s'inspire de recettes traditionnelles Monégasques ainsi que des tendances actuelles.

Nous vous souhaitons un Bon Appétit !

Dear guest,

It is a real plaisir to welcoming you at the Castelroc, established in 1905 by my great grandmother Rosette Bonafède. Our cuisine is inspired by the traditional Monegasque gastronomy and actual food trend.

We wish you "Bon Appétit!"

### Vos événements au Castelroc

Nous réalisons sur mesure vos événements au Castelroc (meeting, mariage, baptême, privatisation, soirée DJ etc...)

Veuillez nous contacter pour plus d'informations.

We can organize your group event at the Castelroc (meeting, wedding, baptism, privatization, DJ 's party...). Please contact us for more informations.

# Saveurs d'ici - Local Flavours

Recettes originales selon Rosette Bonafède (photo 1953)



## Les Entrées Monégasques – Monegasque's Starters

Assiette de Dégustation des Traditions, Sampler Plate of Traditional Starters	26,00€
Les Barbajuans	14,00 €
Les Petits farcis à notre façon Stuffed Végétales, our way	18,80 €



## PLATS – MAIN COURSE

<b>Le Stockfish de Rosette</b>	34.00 €
Rosette's Stockfish	

## Pour Commencer - To Start

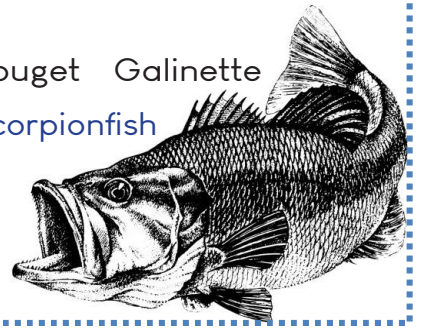
 Une <b>Burrata</b> , Tomates de couleur à l'huile de Sicile, Basilic	21,80€
Multicolored Tomatoes and Burrata, Sicily Olive Oil and fresh Basil	
 Les <b>Asperges vertes</b> à la Vapeur, jus léger au "Parmigiano Reggiano"	19,80€
Steamed green asparagus, Parmiggiano light Sauce	
<b>Poulpe de Roche</b> juste grillé, cocos de Pigna aux aromates, sauce vierge	28,00€
Local grilled Octopus, Pigna beans with herbs, virgin sauce	
Les <b>Gamberoni en Tartare</b> marinés au Lime, oranges Sanguines et Algues	32,00€
Gamberoni in Tartare marinated in Lime, Red oranges and seaweed	
 <b>Choux croquants</b> , jeunes poireaux en Tempura, vinaigrette de Kumquats	24,00€
Crunchy cabbages, young leeks in Tempura, Kumquat vinaigrette	
<b>Velouté d'Artichauts épineux</b> aux Amandes torréfiées & Thym Citron	19,00€
Spiny Artichoke soup, Roasted Almonds and Lemon Thyme	

 : *Végétarien*

# La Pêche du Jour - Fisherman Corner

Loup Saint-Pierre Daurade Sole Turbot Chapon Rouget Galinette  
Sea Bass John Dory Sea Bream Sole Turbot Scorpionfish

*Nos tarifs sont élaborés en fonction du  
Marché du jour Daily Market Price*



## Plat - Main Course

- Le Maigre** juste saisi, jus de Salicornes, 36,00€  
Mousseline de Patate douce au Gingembre  
Lightly grilled Croaker, Ginger flavored sweet potato mousseline, seaweed sauce
- Les Calamars** façon "Riviera", câpres et Tomates séchées 29,00€  
Calamaries, "Riviera style", cappers and dry tomato
- La Lotte** à basse température, jus Safranné 34,00€  
Légumes de saison aux herbes  
Mediterranean monkfish cooked low temperature, seasonal vegetables with herbs,  
Saffron sauce
- Pigeonnot des Cévennes** braisé, jus de raisin blond, 38,00€  
Châtaignes et poires confites  
Braised pigeon, chestnut mousseline, candied pear, blond grape juice
- Filet de Veau** du Limousin confit à la Sauge, 36,00€  
Parmentier de Panais, jus court d'Herbes  
Filet of Limousin Veal confit with Sage, Parsnips Parmentier, short Herb juice
- Tournedos de Bœuf** à basse température, 45,00€  
Réduction de Brunello aux Aromates  
Slowly cooked Charolais Beef Tournedos, Brunello wine sauce

## Pasta !

**Raviolis "Plin" en daube de joues de boeuf, pour les amateurs**

Plin Ravioli, Traditional Daube Sauce in beef cheek

27,00€

**Tagliolini au Noir, Saint-Jacques en Tartare et Pistache de Sicile**

Black Tagliolini, Scallops Tartare, Sicilian Pistachios

29,00€

**Raviole Maison aux Grosses Langoustines, bisque légère à l'Estragon**

Fresh Langoustine Ravioli, Light Bisque and tarragon flavour

35,00€

## Menu Enfant - Child Menu

Pâtes fraîches, Volaille panée ou Poisson en filet, Accompagné de frites ou légumes

Yaourt glacé ou coupe de Fruits de saison

Fresh pasta, crispy chicken or filet of fish, served with chips or vegetables.

Frozen yogurt or fresh seasonal fruits bowl

16.00€

## Fromages - Cheese



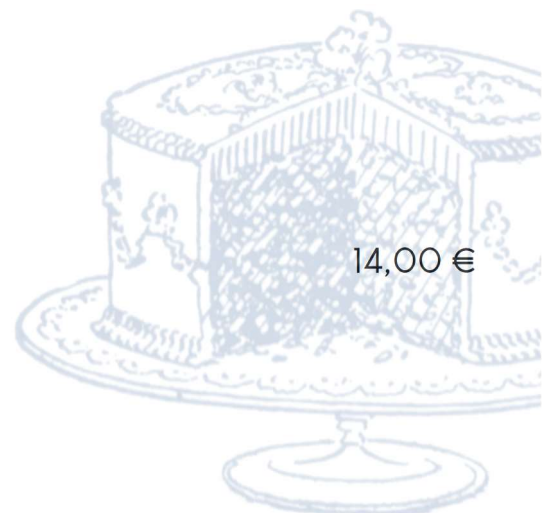
La Belle Assiette de Fromages affinés - Farm Cheese

16,00 €

## Le Plateau de Desserts - Deserts

Il change tous les jours ! - Changing everyday !

14,00 €



# Les Cocktails

LA DISTILLERIE  
DE MONACO

## LES SIGNATURES

MONACO SPRTIZ, Orangerie de Monaco, Prosecco Extra Dry, Eau Gazeuse	14,50€
ROCA GIN, Gin de Monaco, Orangerie, Tonic, Romarin fumé	16,00€
ROSETTE SWING, Gin de Monaco, Gingembre, Citron pressé	16,00€
EXPRESSO/CARUBA MARTINI, Vodka, Carouba de Monaco, Espresso	14,00€
PEPPER GIN, Gin de Monaco, poivre de Timut, Pamplemousse, Tonic	16,00€

## LES CLASSIQUES

Negroni	16,00€	Sex on the Beach	15,00€
Mojito	15,00€	Old Fashion	16,00€
Mojito Royal	17,00€	Pink Lady	16,00€
Virgin Mojito	14,00€		

## LES SPRTIZ

Spritz Le Classique	14,00€	Spritz Champagne	16,00€
Campari Spritz	14,00€	Hugo ou Spritz St Germain	16,00€

# Apéritifs

Coupe de Champagne Taittinger Brut Prestige	15,00€
Coupe de Champagne Rosé "Les 5 Filles"	17,00€
Bières de Nice BIO en bouteille, 33cl	9.00€
Blonde , Ambrée, Blanche, Sans Alcool	

