



SASS CAFE – 11, Avenue Princesse Grace – MC 98000 MONACO
RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS : (+377) 93 25 52 00 – reservations@sasscafe.com

Les Entrées

Starters

Salade de Rucola et Parmesan

Rucola Salad with Parmesan Cheese

Légumes Grillés

Grilled Vegetables

Mozzarella Buffala, Tomate et Basilic

Buffalo Mozzarella Cheese, Tomato and Basil

Carpaccio de Bœuf

Beef Carpaccio

Melon et Jambon San Daniele

Melon with San Daniele Raw Ham

Salade de Haricots verts et Foie Gras à l'Huile de Truffes

French Bean and Duck "Foie Gras" Salad with Truffle Oil

Foie Gras au Champagne et 2 Poivres

Duck Foie Gras with Champagne and 2 Peppers

Burrata Entière (pour 2 personnes)

Whole Burrata Cheese (for 2 persons)

Burrata au Caviar, Pain Toasté

Burrata Cheese with Caviar, Toasted Bread

Les Entrées

Starters

Caviar Icone - Fleuve Amour (50g)
Caviar Icone - Fleuve Amour (125g)
Caviar Icone - Fleuve Amour (250g)
Caviar Icone - Fleuve Amour (500g)

Caviar Oscière Royal Petrossian (les 50g)
Caviar Oscière Imperial Petrossian (les 50g)

Saumon Mariné à l'Aneth

Dill Pickled Salmon

Salade de Poulpes

Octopus Salad

Cœur de Filet Royal de Saumon Fumé d'Atlantique

Royal Fillet of Smoked Atlantic Salmon

Ceviché de Dorade Yuzu

Bream Ceviche with Yuzu

Tartare de Thon Avocat

Tuna Tartar with Avocado

Salade Gambas aux Agrumes et Citronnelle

Mediterranean Prawns with Citrus Fruits and Lemongrass

Carpaccio de Loup au Jus de Truffes et Citron Vert

Sea Bass Carpaccio with Truffles Juice and Lime

Sashimi de Sérieole Sasyomy

Yellowtail Sashimi Sasyomy

Salade de Homard aux Pousses d'Epinard

Lobster Salad with Spinach Leaves

Les Pâtes et Les Risottos

Pasta and Risotto

Penne Tomate aux 3 épices

Penne with Tomato and Three Spices

Ravioli de Bourrache Tomate et Basilic

Ravioli Borage with Tomato and Basil

Risotto aux Cèpes

Cepe Mushrooms Risotto

Risotto aux Langoustines

Risotto with Langoustines

Tagliatelles au Beurre de Truffes

Tagliatelli with Truffles Butter

Tagliolini aux Gambas et Rucola

Tagliolini with Prawns and Rucola

Spaghetti au Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)
Spaghetti with Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)

Spaghetti Tomate et Basilic (N°3)

Spaghetti with Tomato and Basil

Spaghetti Thon, Olives et Tomates (N°12)

Spaghetti with Tuna, Olives and Tomatoes

Spaghetti aux Palourdes (N°3)

Spaghetti with Clams

Spaghetti à la Bottarga (N°3)

Spaghetti with Bottarga

Spaghetti au Homard (N°3)

Lobster Spaghetti

Spaghetti, Penne, Rigatoni sans Gluten à votre convenance

Gluten Free Spaghetti, Penne, Rigatoni according to your choice

Les Poissons

Fish

Friture de Calamars et Courgettes

Fried Squid and Zucchini

Pavé de Saumon Rôti mi-cuit

Half-cooked Roasted Thick Salmon

Sole Meunière ou Grillée

Sautéed Sole served with Butter Sauce or Grilled

Gambas Flambées ou Grillées à l'Ail

Grilled Prawn or Flambé Prawn with Garlic

Loup Grillé

Grilled Sea Bass

Loup au Sel

Sea Bass in Salt

Loup à la Provençale

Provençale Sea Bass

Les Accompagnements

Sides

Pommes Frites / French Fries

Pommes Sautées au Thym ou à l'Ail ou Epicées / Sautéed Potatoes with Thyme or Garlic or Spicy

Epinards Branches Sautés à l'Ail / Sautéed Spinaches with Garlic

Brocolis Grillés au Piment d'Espelette / Grilled Broccoli with Espelette Pepper

Patates Douces Confites au four / Baked Sweet Potatoes

Purée aux Truffes / Truffles Purée

Les Viandes

Meat

Piccata au Citron

Piccata with Lemon

"Oreille d'Elephant"

"Elephant Ear Escalope"

Poussin Grillé à l'Ail

Grilled Chicken with Garlic

Côte de Veau Grillée

Grilled Veal chop

Carré d'Agneau Rôti aux Herbes

Rack of Lamb Roasted with Herbs

Coquelet Rôti aux 4 Epices

Roasted Cockerel with 4 Spices

Filet de Bœuf Grillé

Grilled Beef Filet

Filet de Bœuf à la Sassa

Sassa Beef Filet

Côte de Bœuf "Aberdeen Angus" Grillée (pour 2 personnes)

Grilled Rack of Beef "Aberdeen Angus" (2 persons)

Les Desserts

Desserts

Mousse au Chocolat / Chocolate Mousse

Tarte aux Pommes Tiède / Warm Apple Pie

Pannacotta au coulis de Fruits Rouges / Pannacotta with Red Fruit Coulis

Cheesecake aux Fruits Rouges / Cheesecake with Red Fruits

Ananas Frais / Fresh Pineapple

Fondant au Chocolat Noir / Black Chocolate Fondant

Baba au Rhum, Mangue et Passion / Baba with Rum, Mango and Passion

Fondue au Chocolat (2 personnes) / Chocolate Fondue (2 persons)

Tiramisu / Tiramisu

Fruits Rouges / Red Fruits

Salade de Mangue Fraîche / Fresh Mango Salad

Assiette de Fruits de Saison / Seasonal Fruits

Tarte Tatin pour 2 personnes / Tatin Tart for 2 persons

Cappuccino Glacé au Hibiki / Iced Cappuccino with Hibiki

Bananes Flambées au Rhum Zacapa / Flambéed Bananas with Zacapa Rum

Vacherin (vanilla / chocolat, framboise / vanille, Grand Marnier / orange)

Vacherin (vanilla / chocolate, raspberry / vanilla, Grand Marnier / orange)

Glaces et Sorbets

Pierre Geronimi

* Maître Glacier *

Les glaces et sorbets de Pierre Geronimi sont tous préparés à partir de produits frais sélectionnés, en Corse et dans le reste du Monde, pour leur goût, leur parfum, leur origine, leur fraîcheur, leur singularité... sans colorant ni conservateur.

3 boules au choix :

Glaces

Vanille Tahiti

Café

Chocolat

Yaourt

Cassata Siciliana

Sorbets

Chocolat

Fraises

Citron

Mangues

Pêches

Framboises

Coco

Sorbets & Glaces (avec alcool)

Sorbets & Ice Cream (with alcohol)