

APÉRITIFS

Pan con aioli fait maison <i>Bread with homemade aioli</i>	9 €	Gratton de canard, Maison Pelegris <i>Duck grattons, Maison Pelegris</i>	12 €
Rillettes de thon maison et croûtons <i>Homemade tuna rillettes and croutons</i>	9 €	Rillettes de canard et foie gras, Maison Pelegris	16 €
Moyennes sardines, Maison Perles des Dieux <i>Medium sardines, Maison Perles des Dieux</i>	12 €	<i>Duck rillettes and foie gras, Maison Pelegris</i>	
Anchois marinés, Maison Perles des Dieux <i>Marinated anchovies, Maison Perles des Dieux</i>	12 €	Mi-cuit de foie gras de canard, Maison Pelegris	32 €
Saucisson noisettes ou nature <i>Hazelnut sausage or plain</i>	13 €	<i>Semi-cooked duck foie gras, Maison Pelegris</i>	

PLATEAUX / ASSIETTES DE FRUITS DE MER
Seafood platters / seafood plates

Accompagnements avec les plateaux - *Side dishes served with the platters:*
Citron jaune, beurre demi-sel, mayonnaise maison, aioli maison, vinaigre à l'échalote, pain de seigle
Lemon, Semi-salted butter, Homemade mayonnaise, Homemade aioli, Shallot vinegar, Rye bread

ASSIETTE DE FRUITS DE MER - 1 PERS 79 €
Composition de l'assiette - *Plate Assortments*

3 Huîtres N°3 Gillardeau <i>3 Oysters N°3 Gillardeau</i>	3 Bulots <i>3 Whelks</i>	2 langoustines <i>2 Langoustines</i>
3 Crevettes Roses <i>3 Pink Shrimp</i>	2 Palourdes <i>2 Clams</i>	2 Pinces de Tourteau <i>2 Crab Claws</i>
Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>	2 Amandes de mer <i>2 Sea almonds</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>

PLATEAU DE FRUITS DE MER - 2 PERS 239 €
Composition du plateau - *Platter Assortments*

6 Huîtres N°3 Gillardeau <i>6 Oysters N°3 Gillardeau</i>	6 Palourdes <i>6 Clams</i>	4 Pinces de Tourteau <i>4 Crab Claws</i>
6 Crevettes Roses <i>6 Pink Shrimp</i>	6 Amandes de mer <i>6 Sea almonds</i>	Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>
6 Bulots <i>6 Whelks</i>	4 Langoustines <i>4 Langoustines</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>
		1 Homard Breton coupé en deux <i>1 Breton Lobster cut in half</i>

PLATEAU DE FRUITS DE MER BY U LUVASSU - 2 PERS 260 €
Composition du plateau - *Platter Assortments*

6 Huîtres N°3 Gillardeau <i>6 Oysters N°3 Gillardeau</i>	6 Amandes de mer <i>6 Sea Almonds</i>	2 Pinces de Tourteau <i>2 Crab Claws</i>
6 Crevettes Roses <i>6 Pink Shrimp</i>	4 Gamberoni Rossi <i>4 Red Prawns</i>	King Crabe <i>King Crab</i>
6 Bulots <i>6 Whelks</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>	Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>
6 Palourdes <i>6 Clams</i>	Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>	Crudo de daurade <i>Sea Bream crudo</i>
	4 Langoustines <i>4 Langoustines</i>	



PÊCHEURS MONÉGASQUES DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS
MONACO FISHERMEN FOR 4 GENERATIONS

DÉGUSTATION SUR PLACE - LIVRAISON – TRAITEUR & GROSSISTE
DINE-IN - DELIVERY – CATERING & WHOLESALE

FRUITS DE MER À LA CARTE
À La Carte Seafood

Huîtres Gillardeau N°2 ×6 - ×9 - ×12, <i>Gillardeau Oysters plate N°3 ×6 - ×9 - ×12</i>	28 € / 42 € / 56 €
Huîtres Gillardeau N°3 ×6 - ×9 - ×12, <i>Gillardeau Oysters plate N°3 ×6 - ×9 - ×12</i>	24 € / 36 € / 48 €
Huîtres Gillardeau N°5 ×6 - ×9 - ×12 <i>Gillardeau Oysters plate N°5 ×6 - ×9 - ×12</i>	22 € / 33 € / 44 €

Assiette de Palourdes ×6 <i>Plate of Clams ×6</i>	12 €	Langoustines x3 <i>Langoustines x3</i>	27 €
Assiette d'Amandes ×6 <i>SPlate of Sea Almonds ×6</i>	12 €	Pinces de Tourteau <i>Crab Claws</i>	54 €
Bol de Bulots ×6 <i>Bowl of Whelks ×6</i>	14 €	Gamberoni Rossi x3 <i>Red Prawns x3</i>	23 €
Bol de Crevettes Roses ×6 <i>Bowl of Pink Shrimp ×6</i>	16 €	Homard Breton 500g <i>Breton Lobster 500g</i>	89 €
Bol de Crevettes Grises <i>Bowl of Grey Shrimp</i>	9 €	Pattes de King Crabe du Kamtchatka 500g <i>Kamtchatka King Crab legs 500 g</i>	110 €
Bol de Bigorneaux <i>Bowl of Periwinkles</i>	9 €		

LE CAVIAR PETROSSIAN



PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1920

Retrouvez la gamme Petrossian
disponible à emporter sur commande
Discover the Petrossian range – available to take away by order

Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 30 gr.	144 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 50 gr.	167 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 125 gr.	395 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 250 gr.	698 €

Voir les suggestions de notre banc à poissons
See today's selection from our fish counter

Prix du poisson : 12,5 €/100g
Fish Price: 12,5 €/100g

Prix des crustacés : 19 €/100g
Shellfish price: 19 €/100g

DESSERTS - Desserts

Crème caramel <i>Crème caramel</i>	9 €	Assiette de mangue fraîche <i>Fresh mango plate</i>	15 €
Cheesecake U Luvassu by MayaBay <i>Cheesecake U Luvassu by MayaBay</i>	11 €	Mochis Maya Moki 3 ou 5 pcs <i>Maya Moki mochi 3 or 5 pcs</i>	15 € / 23 €
Tiramisu du moment <i>Tiramisu of the moment</i>	10 €	Café gourmand <i>Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)</i>	12 €

N'hésitez pas à demander nos suggestions du jour
Please feel free to ask for our suggestions of the day.

@uluvassu - uluvassu.mc

MAYA
Collection