

Amiù

MONTE CARLO

Fall in love

"Amiù", joyau culinaire situé sur le toit de l'hôtel Fairmont à Monaco, célèbre l'amour de la cuisine de la Riviera en mélangeant harmonieusement les traditions de la Côte d'Azur française et la culture méditerranéenne.

À partager / To share

La véritable salade Niçoise (2pers) 64

The authentic Niçoise salad

Concombre, thon, tomate, radis, poivrons verts, artichauts, anchois,
oeuf dur, basilic, olives Taggiasche, cébettes

Cucumber, tuna, tomato, radish, green peppers, artichokes, anchovies,
hard-boiled egg, basil, Taggiasche olives, spring onions

Pissaladière 32

Oignons, anchois et olives | Onions, anchovies and olives

Calamars frits | Fried calamaries 38

Mayonnaise aux citron | Lemon mayonnaise

Mezzes 38

Traditionnel Houmous | Traditional Hummus
Tzatziki

Caviar d'aubergines | Eggplant caviar
Poivrons grillés mariné au thym | Thyme-marinated grilled peppers

Burrata des Pouilles | Puglia Burrata (300g) 56

Focaccia croustillante, tomates, poivrons rôtis, olives Taggiasche, artichaut poivrade
Crispy focaccia, tomatoes, roasted peppers, Taggiasche olives, baby artichoke

Lunch Menu

Monday to Friday
12h - 15h

Viande ou poisson du jour



Verre de vin ou Soda

+ Eau minérale



Café Gourmand

39

Entrées / Starters

Salade d'artichauts poivrade | Artichokes salad 30

Parmigiano Reggiano, avocat, huile d'olive, citron, ciboulette
Parmigiano Reggiano, avocado, olive oil, lemon, chives

La véritable salade Niçoise 34

The authentic Niçoise salad

Concombre, thon, tomates, radis, poivrons verts, artichauts, anchois, oeuf dur, basilic, olives Taggiasche, cébettes
Cucumber, tuna, tomatoes, radish, green peppers, artichokes, anchovies, boiled egg, basil, Taggiasche olives, spring onions

Amù Riviera Salade 28

Sucrine, tomates, Feta, concombre, pamplemousse, avocat, carotte, coriandre, basilic, sauce soja, huile de sésame
Sucrine, tomatoes, Feta cheese, cucumber, grapefruit, avocado, carrot, coriander, basil, soy sauce, sesame oil

Agrémentez votre salade avec : Poulet +8 Gambas +14 Saumon +8 Bœuf +12
Garnish your salad with : Chicken Prawns Salmon Beef

Salade de tomates anciennes | Old tomato salad 26

Tomates de pays marinées à la marjolaine et balsamique blanc, myrtilles, olives Taggiasche, pesto de roquette et croûton
Tomatoes marinated in marjoram and white balsamic, blueberries, Taggiasche olives, rocket pesto and croutons

Carpaccio de Thon | Tuna Carpaccio 33

Citron confit, basilic, grenade et courgette | Candied lemon, basil, pomegranate and zucchini

Crudo de loup | Seabass Crudo 34

Citron, olive, piment, ciboulette et huile d'olive | Lemon, olive, chilli, chives and olive oil

Poivrons à l'huile d'olive | Olive oil peppers 22

Poivrons grillés, thym, pétales d'ail, câpres et foccacia | Grilled peppers, thyme, garlic petals, capers and foccacia

Calamars frits | Fried calamaries 38

Mayonnaise aux citron vert | Lime mayonnaise

Tartare de daurade royal | Royal Sea Bream tartare 32

Agrumes, cébette, jalapeño, huile d'olive
Citrus fruits, spring onions, jalapeño, olive oil

Vitello tonnato 28

Câpres, sauce au thon, copeaux de parmesan, riquette et crôton de foccacia
Capers, tuna sauce, parmesan shavings, riquette, foccacia crouton

Pizzas

Pizza Burratina 32

Tomate, burrata, olives et basilic
Tomato, burrata, olives and basil

Pizza Diavola 36

Tomate, Mozzarella, salame piquante, jalapeño
Tomato, Mozzarella, spicy salame, jalapeño

Truffle pizza 48

Pizza blanche, Mozzarella, crème de truffe,
truffe noir et riquette
White pizza, Mozzarella, truffle cream,
black truffle and riquette

Pissaladière 32

Oignons, anchois et olives
Onions, anchovies and olives

Pâtes / Pastas

Linguine alle vongole 38

Aux palourdes, citron confit, ail et persil
Clams, candied lemon, garlic and parsley

Gnocchetti Sardi à la Norcina 36

Au ragoût de veau et jus corsé
Veal ragu and reduced sauce

Trofie al pesto Genovese 28

Pesto, pignons de pin, haricots verts, pomme de terre, basilic
Pesto, pine nuts, green beans, potatoes, basil

Spaghetti ai gamberi 42

Gambas, tomates Datterino, basilic et bisque
Prawns, Datterino tomatoes, basil and bisque

Pièce du boucher

Meat of the day

Viande Grillée | Grilled Meat - MP

Poissons & Viandes Land and Sea

Pavé de Loup de Méditerranée rôti | Roasted Mediterranean sea bass 52

Tomates cerises, olives Taggiasche, câpres, artichaut poivrade et chips d'artichauts
Cherry tomatoes, Taggiasche olives, capers, artichoke and artichoke crisps

Thon mi-cuit | Semi-cooked tuna 42

Taboulé de boulghour à la provençale, sauce vierge, menthe, coriandre, persil, tomates, citron et grenade
Provençal-style bulgur tabbouleh with virgin sauce, mint, coriander, parsley, tomato, lemon and pomegranate

Sole meunière ou grillée | Grilled or roasted sole 69

Pomme vapeur | Steamed potatoes

Coquelet Jaune rôti | Grilled Yellow Cockerel 40

Citron, sauge, courgettes trompettes | Lemon, sage, trumpet zucchini

Filet de bœuf Simmental grillé | Grilled Simmental beef fillet 54

Frites fraîches et sauce béarnaise | Fresh French fries and béarnaise sauce

Escalope de veau à la Milanaise | Milanese veal escalope 44

Frites fraîches | Fresh French fries

Sides : Frites Fraîches 9
Ratatouille 9
Légumes grillés 9

Poêlée de courgettes basilic 9
Pommes Grenailles au thym 9
Haricots verts au persil plat 9

Pêche du jour

Fish of the day

Poisson Frais Grillé | Grilled Fresh Fish - MP

Pêche locale : un goût authentique et responsable
Local fishing: an authentic and responsible taste

Douceurs / Sweets

Carpaccio d'ananas rôti 16 Roasted pineapple carpaccio

Epices et sorbet noix de coco
Spices and coconut sorbet

La tarte Tropézienne 14

Clafoutis aux fruits 14 Fruit clafoutis

Glace miel | Honey ice cream

Mousse chocolat praliné 14 Chocolate & praline mousse

Glace yaourt et thym-romarin
Yogurt and rosemary-thyme ice cream

Tiramisù 14

Mascarpone, cacao
Mascarpone cheese & cocoa

L'assiette de fruit rouges 16 The red fruit selection

Sorbet citron et tuile craquantes
Lemon sorbet and crunchy tuile

Crèmes glacées et sorbets Bio 12 de la Maison "Raimo" (3 boules) Ice creams & organic sorbets by Glacier "Raimo" (3 scoops)

Vanille, Chocolat, Yaourt, Caramel
Vanilla, Chocolate, Yogurt, Caramel

Framboise, Fraise et Citron
Raspberry, Strawberry and Lemon

Fruttini

Fruits givrés | Frosted fruits

Orange | Orange Citron | Lemon
Banane | Banana

18 / pièce

Noix de Coco | Coconut
Mangue | Mango

40 / pièce