

# MARE & MONTI RESTAURANT

## menu

Panisse - dip sauce 16  
Seasonal sharing bites

Assiette de charcuterie 25  
Cured meats & terrine plate

—

Double shrimp roll 26  
(same as above)

Poireaux, ail noir, fêta 26  
Leek, black garlic, feta

Ceviche de Seriole, yamitsuki 29  
Yellowtail ceviche, yamitsuki

Vitello-tonnato à notre façon 29  
Vitello-tonnato our way

Pressé de Bœuf bourguignon, foie gras 34  
Pressed beef bourguignon, foie gras

—

Parisienne de bœuf affinée 200g 42  
Striploin swiss black angus 200g

---

Entrecôte de Galice maturée 500g pour deux 75.-pp  
Galician aged rib eye 500g for two

---

—

Fromages 15  
Cheese board

Pavlova, yaourt, fraises 12  
Pavlova, yogurt, seasonal fruits

Brownie, crème anglaise 12  
(same same)

## cocktails

MATÉ TONIC 15  
LVX yerba maté vodka

INSTANT CRUSH 15  
LVX geneva vodka, violette et  
calvados

APÉROL SPRITZ 15

GIN TONIC 15

LONDON / MOSCOW MULE 15

NEGRONI 15

ESPRESSO MARTINI 15

DRY or DIRTY MARTINI 15

## bières - 33cl

BLONDE - MORETTI 7

MOONSHINE BLANCHE 8

## vins au verre - 1dl

## SÉLECTION SUR ARDOISE

## softs

JUS DE POMME - 20cl 5

TONIC / GINGER BEER - 20cl 5

THÉ FROID MAISON - 33 cl 6  
- earl grey, citron, menthe

COCA-COLA original 7

COCA-COLA zero 7

VIRGIN TONIC - 33cl 15

EAU PLATE 6

EAU GAZEUSE 7