



LE JOURNAL

DE LA BRASSERIE DE MONACO



L'HISTOIRE DE LA BRASSERIE DE MONACO

Créée en 1905, la Brasserie de Monaco a relancé la fabrication de bière en principauté en août 2008 après 30 ans d'interruption. Depuis, 1,6 million de litres de Bière de Monaco® ont été brassés et 3 médailles, 2 d'Or et 1 d'Argent ont consacré la bière Blonde au Concours National de Bière du musée Français de la Brasserie.

La Brasserie de Monaco : entre tradition et innovation

C'est la société allemande Kaspar Schulz, plus ancienne fabrique d'équipements de brasserie au monde (1677), qui a assuré la réalisation sur mesure de cette installation, associant tradition et innovation : une salle de brassage de 1 000 litres en inox poli miroir, 5 cuves de fermentation, 4 tanks de service et un système innovant de brassage entièrement automatisé.

Bière de Monaco® : bières artisanales de qualité

Sur la base des recettes héritées de l'ancienne Brasserie, le Maître Brasseur a sélectionné des malts biologiques pour élaborer des bières aux goûts authentiques : blonde, ambrée, blanche et de saison. Après 4 semaines de fermentation, elles atteindront la maturation idéale à leur dégustation. Non filtrées, non pasteurisées, elles conservent tous les bienfaits d'une bière artisanale. **En 2014, la Blanche de Monaco a également remporté une médaille d'or aux World Beer Awards.**

Bières maison et produits de notre région

Pour accompagner ses bières brassées sur place, la Brasserie de Monaco propose une carte principalement composée de produits régionaux.

HISTORY OF BRASSERIE DE MONACO

Created in 1905, Brasserie de Monaco restarted the production of beer in the Principality, after a 30-year break. Since then, 1,6 million liters of Bière de Monaco® have been brewed. Our beer has been awarded 3 times (2 gold medals and 1 silver) at the National Beer Contest held by the French Brewery Museum.

“Brasserie de Monaco” : between tradition and innovation

The German company Kaspar Schulz, the world's oldest manufacturer of brewery equipment (founded in 1677), has handled the custom-made creation of the new installation, combining tradition with innovation. The result is a 1000-liter stainless steel brewhouse, 5 fermenting tanks, 4 service tanks and an innovative, entirely automated brewing system.

Bière de Monaco® : premium craft beers

*Working on the basis of recipes inherited from the old Brewery, our Brewmaster has selected organic malts to produce beers with authentic tastes: lager, amber ale, wheat beer and special beers. After 4 weeks of fermentation, they reach a level of maturation that is ideal for consumption. Non-filtered, and non-pasteurized, they have all the qualities of great beers. **In 2014, The Monaco Wheat Beer won a Gold Medal at the World Beer Awards.***

Homemade beers and regional products

“Brasserie de Monaco” associates its homebrewed beers with a menu principally made of regional products.

SALADES

SALADE POULET CROUSTILLANT - <i>Crispy chicken salad</i>	19.00 €
Salade, tomates, aiguillettes poulet panées, avocat, maïs, oignons rouges - <i>Salad, tomatoes, chicken fingers, avocado, baby corn, red onions</i>	
V SALADE DE TOMATES BURRATA	19.00 €
Tomates, mozzarella burrata - <i>Tomatoes, mozzarella burrata</i>	
SALADE CÆSAR - <i>Salad, marinated chicken with Bière de Monaco®</i> , bacon, parmesan crouton, Cæsar dressing.....	19.00 €
SALADE QUINOA	19.00 €
Quinoa, poulet, tomates, feta, basilic, olives, huile d'olive et citron - <i>Quinoa, chicken, tomatoes, feta cheese, basil, olives</i>	
SALADE ITALIENNE	22.00 €
Roquette, tomates cœur de bœuf, mozzarella burrata, jambon de parme, olives - <i>Rocket salad, tomatoes, mozzarella burrata, prosciutto, olives</i>	

PLATS

BURGER HERCULIS - (supplément <i>Extra beef 150 g 4 €</i> - <i>Extra beef 150 g 4 €</i>)	19.00 €
Bœuf 150g (Origine France), cheddar, oignons confits, salade, tomates, sauce Brasserie, pain burger <i>150g of beef, cheddar, caramelized onions, salad, tomatoes, homemade sauce, burger bun</i>	
** ENTRECÔTE DE BŒUF - Bœuf 250g (Origine France), frites - <i>Rib eye steak 250g, french fries</i>	24.00 €
** ESCALOPE MILANAISE - Veau 180g (Origine France), frites - <i>Milanese cutlet, french fries</i>	24.00 €
FISH & CHIPS - Filet de cabillaud, sauce brasserie, frites.....	19.00 €

*Supplément œuf ou bacon / Extra egg or bacon : 2.50 € | Accompagnement : frites ou salade - Served with french fries or salad

V : végétarien, vegetarian

DESSERTS

faits maison / home made

TIRAMISÙ COOKIES	9.00 €
LE DESSERT DU JOUR	9.00 €
PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES	9.00 €
PIZZA NUTELLA - Pâte à pizza, nutella, sucre glace (uniquement le soir).....	12.00 €

MONDAY TO FRIDAY*
12am to 2pm

FORMULE DU MIDI / LUNCH* 19.00 €

DU LUNDI AU VENDREDI*
de 12h00 à 14h00

PLAT + BOISSON (verre de vin, bière ou soft)
MAINCOURSE AND DRINK (glass of wine, beer or soft drink)

** sup 4 euros entrecote / milanaise - extra 4 € rib eye steak / milanese cutlet

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf soft drinks, bouteilles, nourriture, vins premium, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*) Prix nets

PRODUITS A PARTAGER

PRODUCTS TO SHARE

LE SAUCISSON DE CAMPAGNE	14.00 €
AIGUILLETES DE POULET PANÉES (6pcs) - <i>Chicken fingers</i>	14.00 €
V FOCACCIA ALLA LIGURE (8pcs) - <i>Flat oven-baked Italian bread with tomatoes and mozzarella</i>	14.00 €
FOCACCIA ALLA CAPRESE (8pcs) - <i>Flat oven-baked Italian bread with tomatoes, mozzarella and prosciutto</i>	18.00 €
V ASSIETTE DE BARBAJUANS (6pcs) - <i>Big fried ravioli stuffed with Ricotta, parmesan, swiss chard and spinach</i>	16.00 €
ASSORTIMENT MONÉGASQUE - <i>Pichade, pissaladière à l'oignon, focaccia alla ligure, barbajuans</i>	18.00 €
<hr/>	
ASSIETTE DE TAPAS - <i>Moza stick, onion rings, panisses, fried jalapenos, chicken fingers, Brasserie sauce & sweet chili sauce</i>	25.00 €

V : végétarien, vegetarian

TUESDAY TO SUNDAY
6pm to 11pm

PIZZAS

DU MARDI AU DIMANCHE
de 18h00 à 23h00

DINER ONLY

V MARINARA - <i>Sauce tomate, ail, origan, basilic</i>	15.00 €
V MARGHERITA - <i>Sauce tomate, mozzarella</i>	15.00 €
SICILIANA - <i>Sauce tomate, anchois, capres, olives, basilic</i>	15.00 €
NAPOLITANA - <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives</i>	15.00 €
REGINA - <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	16.00 €
PROSCIUTTO - <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon</i>	16.00 €
CALZONE - <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon</i>	17.00 €
V VEGETARIANA - <i>Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, olives, champignons</i>	17.00 €
V PARMIGIANA - <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic, aubergine, parmigiano Reggiano</i>	17.00 €
DIAVOLA - <i>Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons</i>	18.00 €
V 4 FORMAGGI - <i>Mozzarella, gorgonzola, parmesan, stracchino</i>	18.00 €
MONACO - <i>Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, boursin "maison", œuf</i>	18.00 €
CAPRICCIOSA - <i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts</i>	18.00 €
V LA BUFALA - <i>Sauce tomate, mozzarella D.O.P, basilic</i>	18.00 €
GENOVESE - <i>Pesto maison, mozzarella D.O.P, jambon de parme</i>	20.00 €
DELIZIOSA - <i>Mozzarella D.O.P, jambon de parme, basilic, roquette, copeaux de parmesan</i>	20.00 €
TARTUFO - <i>Crème, mozzarella, truffe fraîche</i>	26.00 €

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf soft drinks, bouteilles, nourriture, vins premium, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*) Prix nets

BIÈRES MAISON PUR MALT BIO - PURE ORGANIC MALT CRAFT BEERS



À LA PRESSION

BLONDE DE MONACO 5,2°

La Blonde de Monaco est une bière de garde de fermentation basse respectant la loi de pureté de la bière (Reinheitsgebot) : seuls malts bio, houblons et levures sont combinés grâce au savoir-faire de notre Maître-Brasseur. Cette Bière de tradition dévoile l'amertume fine et poivrée des houblons grâce à un procédé de fermentation lent et une maturation en cuve de plus de 3 semaines.

BLANCHE DE MONACO 4,8°

Bière légère fabriquée à base de malts d'orge et de blé qui lui confèrent son goût unique. Son arôme, légèrement épicé, provient du rajout de coriandre et d'écorces de bigarade monégasque lors du brassage.

BIÈRES DE SAISON & BRASSINS EXCEPTIONNELS

Découvrez les cuvées uniques du moment conçues par notre Maître Brasseur, telles que l'ambrée, l'IPA, la Stout, ou encore la Bière de Noël.

DRAUGHT BEER

PALE ALE 5,2°

Finely-hopped, this low fermentation, highly traditional pale ale has a special recipe combining our Brewmaster's know-how with that of the old Brasserie de Monaco.

WHEAT BEER 4,8°

Light beer made from wheat and malted barley. Its slightly spicy aroma comes from coriander and Monaco's bitter orange.

SEASONAL BEERS AND ONE-OFF BREWS

Enjoy our special beers of the moment created by our brewmaster, like the amber ale, the IPA, the Stout, or the unique Christmas beer.

DEMI (30cl)	6.00 €
DEMI SPECIAL (30cl)	7.00 €
PINTE (50cl) Pint	9.00 €
PINTE SPECIAL (50cl) Pint	10.00 €
CHOPE D'UN LITRE (1l.)	16.00 €
CHOPE D'UN LITRE SPECIAL (1l.)	18.00 €

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf soft drinks, bouteilles, nourriture, vins premium, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*) Prix nets



APÉRITIFS



PROSECCO, PORTO BLANC, PORTO ROUGE, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, (6cl)	10.00 €
RICARD, MARTINI BITTER	10.00 €
ST GERMAIN (6cl)	10.00 €
<i>Supplément soda ou jus</i>	1.00 €

COCKTAILS

PALOMA - Tequila Casamigos blanco, jus de citron, sirop d'agave, soda pamplemousse	15.00 €
MONACO SPRITZ - Liqueur d'orange de Monaco "l'orangerie", Prosecco	16.00 €
APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Soda	15.00 €
MOJITO FIDEL (50cl) - Bière blonde, rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert - <i>lager, rum, brown sugar, fresh mint, lime</i>	15.00 €
MOJITO BACARDI (Classique, Fraise, ...).....	15.00 €
MOSCOW MULE - Vodka Eristoff, Ginger beer, lemon juice	15.00 €
LONDON MULE - Gin Bombay Sapphire, Ginger beer, lemon juice.....	15.00 €
APPLE MULE - Jack Daniel's Tennessee apple, ginger beer, lime juice.....	15.00 €
CAIPIRINHA - Cachaça Leblon, sweet & sour, citron vert, cassonade	15.00 €
CAIPIROSKA - Vodka Eristoff, sweet & sour, citron vert, cassonade	15.00 €
DAIQUIRI - Rhum Bacardi Carta Blanca, sweet & sour	15.00 €
MAI TAI - Rhum Bacardi Carta blanca, Rhum Bacardi Cuatro, Cointreau, Sirop orgeat et grenadine, jus ananas, jus de citron vert	15.00 €
LONG ISLAND ICED TEA - Vodka, rhum blanc, gin, Cointreau, sweet & sour, cola	15.00 €
MARGARITA - Tequila Camino, jus de citron vert, Cointreau	15.00 €
CUBA LIBRE - Rhum Bacardi Cuatro, cola, citron vert	15.00 €
LYNCHBURG - Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, limonade	15.00 €
BELLINI - Champagne Deutz, pêche	15.00 €
ROSSINI - Champagne Deutz, fraise	15.00 €
ESPRESSO MARTINI - Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne liquide	16.00 €
DARK N STORMY - Sailor Jerry Spiced Rum, Ginger beer, citron vert	15.00 €
HUGO - Liqueur Saint Germain, Prosecco	15.00 €
WHITE LADY - Gin Hendrick's, Cointreau, lemon juice.....	15.00 €
PORNSTAR MARTINI - Vodka Greygoose, fruit de la passion, vanille, champagne.....	16.00 €

SANS ALCOOL

EXOTIC MOOD - Jus d'ananas, jus de passion, purée de fraise	12.00 €
VIRGIN MOJITO - Perrier, sweet & sour, citron vert, menthe, cassonade	12.00 €
VIBRANTE SPRITZ - Martini sans alcool vibrante, jus de pamplemousse, Perrier	12.00 €

SOFT DRINKS

EAU PLATE - EAU GAZEUSE (50cl)	6.00 €
JUS DE FRUITS - Orange, ananas, pomme, cranberry, tomate, pamplemousse / <i>orange, pineapple, apple, cranberry, tomato, grapefruit</i>	6.00 €
SODAS - Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta Orange, Fuzetea Pêche, Perrier	6.00 €
GINGER BEER (20cl)	6.00 €
MONSTER ENERGY DRINK (25cl)	6.00 €
* BIÈRE SANS ALCOOL – Heineken 0.0° (33cl)	8.00 €

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf soft drinks, bouteilles, nourriture, vins premium, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*) Prix nets

VINS - WINE

BLANCS - WHITE	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
BELLE EPINE - 2023, Pays d'Oc	8.00 €	35.00 €		
* VIRÉ CLESSÉ - Domaine du Mont Epin, 2022, AB, Bourgogne	10.00 €	49.00 €		
* SANCERRE - Domaine Laporte, 2023, AB, Vallée de la Loire	10.00 €	49.00 €		
* CHABLIS - Domaine William Fèvre, 2021, Bourgogne		60.00 €		
CHASSAGNE MONTRACHET - Bouchard Père et Fils, 2019, Bourgogne		139.00 €		
ROSÉS	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
BELLE EPINE - 2023, Pays d'Oc	8.00 €	35.00 €		
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE - AOP, 2023, Côtes de Provence		45.00 €	90.00 €	210.00 €
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR - 2022, Provence		56.00 €	112.00 €	260.00 €
DOMAINE OTT - AOP, Chateau de Selle, 2022, Côtes de Provence		75.00 €		
ROUGES - RED	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
SAINT ESPRIT - Delas Frères, 2021, Côtes du Rhône	8.00 €	39.00 €		
* DOMAINE DE ROCHEBIN - Pinot noir, 2022, Bourgogne	10.00 €	49.00 €		
* CHÂTEAU HAUT SELVE - AOC Graves, 2019, Bordeaux	10.00 €	49.00 €		
GEVREY CHAMBERTIN - Bouchard Père & Fils, 2018, Bourgogne		119.00 €		

CHAMPAGNE

BLANCS - WHITE	Coupe	Btl	Mg	Jero	Mathu
	(12 cl)	(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)	(6 l)
* DEUTZ BRUT	16.00 €	90.00 €	180.00 €	440.00 €	880.00 €
RUINART, Blanc de Blancs		190.00 €			
AMOUR DE DEUTZ Blanc de Blancs, 2013		225.00 €			
DOM PERIGNON, 2013		420.00 €	800.00 €		
ROSÉS		Btl	Mg	Jero	Mathu
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)	(6 l)
* DEUTZ ROSÉ		120.00 €	240.00 €		
AMOUR DE DEUTZ ROSÉ, 2008		480.00 €			
DOM PÉRIGNON ROSÉ, 2000		880.00 €			

(AB) Agriculture Biologique

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf soft drinks, bouteilles, nourriture, vins premium, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*) Prix nets

VODKA	Verre	Btl	Mg	Jero	Reho
	(4cl)	(70cl)	(1,75l)	(3l)	(4,5l)
ERISTOFF	14.00 €	150.00 €			
GREYGOOSE	16.00 €	200.00 €	400.00 €	800.00 €	1200.00 €
GIN	Verre	Btl			
	(4cl)	(70cl)			
BOMBAY ORIGINAL	14.00 €	150.00 €			
BOMBAY SAPPHIRE	15.00 €	200.00 €			
HENDRICK'S	15.00 €	200.00 €			
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU	16.00 €	220.00 €			
RHUM	Verre	Btl			
	(4cl)	(70cl)			
BACARDI CARTA BLANCA	14.00 €	150.00 €			
SAILOR JERRY "SPICED" - Blended Caribbean	15.00 €	180.00 €			
BACARDI CUATRO 4 ANS.....	15.00 €	180.00 €			
BACARDI OCHO 8 ANS	15.00 €	200.00 €			
SECHA DE LA SILVA - Guatemala	16.00 €	230.00 €			
SANTA TERESA 1796 - Venezuela.....	18.00 €	250.00 €			
TEQUILA	Verre	Btl			
	(4cl)	(70cl)			
CAMINO REAL	14.00 €	150.00 €			
PATRON SILVER	16.00 €	200.00 €			
PATRON REPOSADO	17.00 €	220.00 €			
PATRON ANEJO	18.00 €	250.00 €			
WHISKY	Verre	Btl			
	(4cl)	(70cl)			
WILLIAM LAWSON'S - Scotch.....	14.00 €	150.00 €			
JACK DANIEL'S - Tennessee Whiskey.....	15.00 €	150.00 €			
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE / RYE	15.00 €	150.00 €			
MONKEY SHOULDER - Blended Malt Scotch.....	15.00 €	150.00 €			
GLENFIDDICH 12 ANS - Single Malt Scotch.....	15.00 €	150.00 €			
ANGELS ENVY - Kentucky Straight Bourbon.....	16.00 €	190.00 €			
GENTLEMAN JACK - Single Malt Scotch.....	16.00 €	190.00 €			
OBAN 14 ANS - Single Malt Scotch.....	20.00 €	280.00 €			
DIGESTIFS					
LIMONCELLO, GRAPPA (6cl)					10.00 €
AMARETTO, BAILEYS, GET 27, KAHLUA, SAMBUCA, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA (6cl)					12.00 €
* REMY MARTIN VSOP, CALVADOS BUSNEL (Vieille Branche V.S.O.P) (6cl)					12.00 €

Suppléments - Gingerale ou Gingerbeer 1.00 €

*** HOT DRINKS**

ESPRESSO / DÉCA	2.50 €
AMÉRICAIN	3.00 €
CAPPUCCINO	4.00 €
CHOCOLAT CHAUD / THÉ - Hot chocolate / Tea	5.00 €
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS - Chocolate or coffee with whipped cream & chocolate powder	6.00 €
Suppléments miel, menthe fraîche, lait	0.50 €

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf soft drinks, bouteilles, nourriture, vins premium, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*)

SOUVENIRS - TAKE AWAY GIFTS



BOUTEILLE DE BIÈRE COLLECTOR SÉRIGRAPHIÉE 1L	20.00 €
REMPLISSAGE - REFILL	9.00 €
BOUTEILLE DE BIÈRE SÉRIGRAPHIÉE 3L	42.00 €
REMPLISSAGE - REFILL	24.00 €
COFFRET COLLECTOR - UNE BOUTEILLE SERIGRAPHIÉE 1L ET 2 CHOPES SERIGRAPHIÉES 30CL	30.00 €



CHOPE SÉRIGRAPHIÉE - PINT GLASS WITH SILKSCREEN PRINT

30CL	6.00 €
50CL	8.00 €
1L	15.00 €

f
www.kidcraft.net

Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Warning : alcohol abuse is dangerous for your health