



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, 2 millions de litres de Bière de Monaco® ont été brassés et 5 médailles, 2 d'Or et 3 d'Argent ont consacré la bière Blonde.

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. **La Blanche de Monaco a également remporté 2 médailles d'Or.**

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, 2 millions liters of Bière de Monaco® have been brewed. Our beer has been awarded 5 times (2 gold medals and 3 silver).

"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. **The Monaco Wheat Beer won two Gold Medal.**

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®, bacon, parmesan crouton, Cæsar dressing</i>	19.00 €
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 € - 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>	26.00 €
** 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 €
PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES	9.00 €
DESSERT DU JOUR	9.00 €
PIZZA NUTELLA - Pâte à pizza, nutella, sucre glace (uniquement le soir)	14.00 €

MONDAY TO FRIDAY*
12am to 1:30pm

FORMULE DU MIDI / LUNCH* 19.00 €

DU LUNDI AU VENDREDI*
de 12h00 à 13h30

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

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

V : végétarien, vegetarian

TUESDAY TO SUNDAY
6pm to 11pm

PIZZAS

DU MARDI AU DIMANCHE
de 18h00 à 23h00

DINER ONLY

V MARINARA - Sauce tomate, ail, origan, basilic	14.00 €
V MARGHERITA - Sauce tomate, mozzarella	15.00 €
SICILIANA - Sauce tomate, anchois, capres, olives, basilic	15.00 €
NAPOLITANA - Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	16.00 €
REGINA - Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	17.00 €
PROSCIUTTO - Sauce tomate, mozzarella, jambon	17.00 €
CALZONE - Sauce tomate, mozzarella, jambon	18.00 €
V VEGETARIANA - Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, olives, champignons	19.00 €
V PARMIGIANA - Sauce tomate, mozzarella, basilic, aubergine, parmigiano Reggiano	19.00 €
DIAVOLA - Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons	19.00 €
V 4 FORMAGGI - Mozzarella, gorgonzola, parmesan, stracchino	19.00 €
CAPRICCIOSA - Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts	20.00 €
V LA BUFALA - Sauce tomate, mozzarella D.O.P, basilic	22.00 €
MONACO - Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, poivrons, œuf, sauce à l'ail	24.00 €
GENOVESE - Pesto maison, mozzarella D.O.P, jambon de parme	24.00 €
DELIZIOSA - Mozzarella D.O.P, jambon de parme, basilic, roquette, copeaux de parmesan	26.00 €
TARTUFO - Crème, mozzarella, truffe fraîche	28.00 €

- 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



DRAUGHT BEER

BLONDE DE MONACO 5,2°
La Blonde de Monaco est une bière de garde de fermentation haute 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.

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.

PALE ALE 5,2°
Finely-hopped, this top 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.

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 BLONDE / PALE ALE (30cl)	6.00 €
DEMI BLANCHE / WHEAT (30cl)	7.00 €
DEMI SAISON / SEASONAL (30cl)	7.00 €
PINTE BLONDE / PALE ALE (50cl) Pint	9.00 €
PINTE BLANCHE / WHEAT (50cl) Pint	10.00 €
PINTE SAISON / SEASONAL (50cl) Pint	10.00 €
CHOPE D’UN LITRE BLONDE / PALE ALE (1l.)	18.00 €
CHOPE D’UN LITRE BLANCHE / WHEAT (1l.)	19.00 €
CHOPE D’UN LITRE SAISON / SEASONAL (1l.)	19.00 €

- 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

GARDEN SPRITZ - Chandon Garden spritz, lime - <i>fresh and fruity, with notes of peach, green apple and citrus</i>	15.00 €
MONACO SPRITZ - Liqueur d'orange de Monaco "l'orangerie", Prosecco	16.00 €
APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Soda	15.00 €
HUGO - Liqueur Saint Germain, Prosecco	15.00 €
HENNESSY GINGER - Cognac Hennessy very special, ginger ale, lime	16.00 €
PALOMA - Tequila Volcan blanco, jus de citron, sirop d'agave, soda pamplemousse	16.00 €
MOJITO FIDEL (50cl) - Bière blonde, rhum Eminente, cassonade, menthe fraîche, citron vert - <i>lager, rum, brown sugar, fresh mint, lime...</i>	16.00 €
MOJITO BACARDI	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 Patron Silver, jus de citron vert, Cointreau	15.00 €
CUBA LIBRE - Rhum Bacardi Oro, cola, citron vert	15.00 €
LYNCHBURG - Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, limonade	15.00 €
BELLINI - Champagne Deutz, pêche	16.00 €
ROSSINI - Champagne Deutz, fraise	16.00 €
ESPRESSO MARTINI - Vodka belvedere café, Kahlua, espresso, sucre de canne liquide	16.00 €
DARK N STORMY - Sailor Jerry Spiced Rum, Ginger beer, citron vert	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 - <i>WHITE</i>	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
BELLE EPINE - 2024, <i>Pays d’Oc</i>	8.00 €	35.00 €		
* VIRÉ CLESSÉ - Domaine du Mont Epin, 2023, AB, <i>Bourgogne, Chardonnay</i>	11.00 €	49.00 €		
* SANCERRE - Domaine Laporte, 2023, AB, <i>Vallée de la Loire</i>	11.00 €	49.00 €		
* CHABLIS - Domaine William Fèvre, 2022, <i>Bourgogne</i>		66.00 €		
CHASSAGNE MONTRACHET - Bouchard Père et Fils, 2019, <i>Bourgogne</i>		139.00 €		
ROSÉS	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
BELLE EPINE - 2024, <i>Pays d’Oc</i>	8.00 €	35.00 €		
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE - AOP, 2024, <i>Côtes de Provence</i>		45.00 €	90.00 €	210.00 €
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR - 2023, <i>Provence</i>		56.00 €	112.00 €	260.00 €
DOMAINE OTT - AOP, Chateau de Selle, 2022, <i>Côtes de Provence</i>		75.00 €		
ROUGES - <i>RED</i>	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
SAINT ESPRIT - Delas Frères, 2022, <i>Côtes du Rhône</i>	8.00 €	39.00 €		
* DOMAINE DE ROCHEBIN - Pinot noir, 2023, <i>Bourgogne</i>	11.00 €	49.00 €		
* CHÂTEAU HAUT SELVE - AOC Graves, 2020, <i>Bordeaux</i>	11.00 €	49.00 €		
GEVREY CHAMBERTIN - Bouchard Père & Fils, 2018, <i>Bourgogne</i>		119.00 €		

CHAMPAGNE

BLANCS - <i>WHITE</i>	Coupe	Btl	Mg	Jero	Mathu
	(12 cl)	(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)	(6 l)
* LOUIS CONSTANT BRUT	16.00 €	80.00 €			
MOET & CHANDON BRUT		120.00 €	240.00 €	480.00 €	960.00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT		140.00 €			
RUINART, Blanc de Blancs		190.00 €			
DOM PERIGNON, 2013		420.00 €			
ROSÉS		Btl	Mg	Jero	Mathu
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)	(6 l)
* MOET CHANDON ROSÉ		150.00 €			
VEUVE CLICQUOT ROSÉ.....		170.00 €			
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 (4cl)	Btl (70cl)	Mg (1,75l)	Jero (3l)	Reho (4,5l)
ERISTOFF	14.00 €				
* BELVEDERE	16.00 €	180.00 €	400.00 €	800.00 €	1200.00 €
* GREYGOOSE	16.00 €	200.00 €			

GIN

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
BOMBAY SAPPHIRE	15.00 €	180.00 €
* HENDRICK'S	16.00 €	200.00 €
* BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU	18.00 €	220.00 €

RHUM

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
BACARDI CARTA BLANCA	14.00 €	
* SAILOR JERRY "SPICED" - Blended Caribbean	15.00 €	180.00 €
* BACARDI ORO	15.00 €	180.00 €
* EMINENTE 3 ANS - Cuba	16.00 €	180.00 €
* BACARDI OCHO 8 ANS	16.00 €	200.00 €
* EMINENTE 7 ANS - Cuba	18.00 €	220.00 €
* SECHA DE LA SILVA - Guatemala	18.00 €	230.00 €
* DIPLOMATICO - Venezuela	18.00 €	200.00 €
* SANTA TERESA 1796 - Venezuela	19.00 €	250.00 €

TEQUILA

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
CAMINO REAL	14.00 €	
* VOLCAN BLANCO	16.00 €	180.00 €
* PATRON SILVER	16.00 €	200.00 €
* VOLCAN REPOSADO	18.00 €	220.00 €
* PATRON REPOSADO	18.00 €	220.00 €
* PATRON ANEJO	20.00 €	250.00 €

WHISKY

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
WILLIAM LAWSON'S - Scotch	14.00 €	
* JACK DANIEL'S - Tennessee Whiskey	15.00 €	180.00 €
* JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE / RYE	15.00 €	180.00 €
* MONKEY SHOULDER - Blended Malt Scotch	16.00 €	180.00 €
* JAMESON IRISH - Whisky	16.00 €	180.00 €
* GLENFIDDICH 12 ANS - Single Malt Scotch	16.00 €	180.00 €
* SIR DAVIS - Straight Rye, Etats-Unis	18.00 €	200.00 €
* ANGELS ENVY - Kentucky Straight Bourbon	18.00 €	200.00 €
* GENTLEMAN JACK - Single Malt Scotch	18.00 €	200.00 €
* OBAN 14 ANS - Single Malt Scotch	20.00 €	280.00 €

DIGESTIFS

* LIMONCELLO, GRAPPA (6cl)	12.00 €
* AMARETTO, BAILEYS, GET 27, KAHLUA, SAMBUCA, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA (6cl)	14.00 €
* HENNESSY VS, CALVADOS BUSNEL (Vieille Branche V.S.O.P) (6cl)	14.00 €

Suppléments - Gingerale ou Gingerbeer 1.00 €

*** HOT DRINKS**

ESPRESSO / DÉCA	2.50 €
AMERICAIN	3.00 €
CAPPUCCINO	4.00 €
CHOCOLAT CHAUD / THE - Hot chocolate / Tea	5.00 €
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS - Chocolate or coffee with whipped cream & chocolate powder	6.00 €
<i>Suppléments miel, menthe fraîche, lait</i>	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 €
REPLISSAGE - REFILL	9.00 €
BOUTEILLE DE BIÈRE SÉRIGRAPHIÉE 3L	42.00 €
REPLISSAGE - 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 €

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