



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 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 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 QUINOA (supplément poulet 2 € - <i>extra chicken</i> 2 €)	14.00 €
Quinoa, tomates, feta, basilic, olives, huile d'olive et citron - <i>Quinoa, tomatoes, feta cheese, basil, olives</i>	
SALADE POULET CROUSTILLANT - <i>Crispy chicken salad</i>	14.00 €
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 (supplément jambon de parme 4 € - <i>extra prosciutto</i> 4 €)	14.00 €
Roquette, tomates, mozzarella burrata - <i>Rocket salad, tomatoes, mozzarella burrata</i>	
SALADE NIÇOISE	14.00 €
Salade, tomates, thon, poivrons, cébettes, oeuf, olives - <i>Salad, tomatoes, tuna, green and red peppers, spring onion, egg, olives</i>	
SALADE CÆSAR - <i>Salad, marinated chicken with Bière de Monaco®, bacon, parmesan crouton, Cæsar dressing</i>	14.00 €

PLATS - MAIN COURSES

** ENTRECÔTE DE BŒUF - Bœuf 250g (Origine France), frites - <i>Rib eye steak 250g, french fries</i>	19.50 €
** ESCALOPE MILANAISE - Veau 180g (Origine France), frites - <i>Milanese cutlet, french fries</i>	19.50 €
TARTARE DE BŒUF - Bœuf 180g (Origine France), frites - <i>Beef tartare, french fries</i>	16.00 €
HERCULIS BURGER - (supplément <i>Extra beef</i> 150 g 4 € - <i>Extra beef</i> 150 g 4 €).....	16.00 €
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>	
SHRIMPS & CHIPS - Crevettes tempura, sauce sweet chili, frites.....	14.00 €
FISH & CHIPS - Filet de cabillaud, sauce brasserie, frites.....	14.00 €

*Supplément œuf ou bacon / Extra egg or bacon : 1.50 € | Accompagnement : frites ou salade - Served with french fries or salad

V : végétarien, vegetarian

DESSERTS

faits maison / home made

TIRAMISÙ COOKIES	7.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	7.00 €
PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES	7.00 €
PIZZA NUTELLA - Pâte a pizza, nutella, sucre glace (uniquement le soir).....	12.00 €

MONDAY TO FRIDAY*
12am to 3pm

FORMULE DU MIDI / LUNCH* 16.00 €

DU LUNDI AU VENDREDI*
de 12h00 à 15h00

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

** sup 3.5 euros entrecote / extra 3.5 € rib eye steak

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

PRODUITS A PARTAGER

PRODUCTS TO SHARE

V	FOCACCIA ALLA LIGURE - Flat oven-baked Italian bread with tomatoes and mozzarella	6.00 €
V	Frites de Maïs - Corn fries	6.00 €
V	ASSIETTE DE BARBAJUANS (6pcs) - Big fried ravioli stuffed with Ricotta, parmesan, swiss chard and spinach	12.00 €
	AIGUILLETES DE POULET PANÉES (6pcs) - Chicken fingers	12.00 €
	ASSORTIMENT MONÉGASQUE - Pichade, pissaladière à l'oignon, focaccia, barbajuans	12.00 €
	CREVETTES TEMPURA (6pcs) - sauce aigre douce - tempura shrimps & sweet chili sauce	12.00 €
	LE SAUCISSON DE CAMPAGNE ET SES GARNITURES	14.00 €
	LE CAMEMBERT FERMIER	14.00 €
	ASSIETTE DE TAPAS - Mozza sticks, onion rings, mini camembert, fried jalapenos, chicken fingers, Brasserie sauce and sweet chili sauce	20.00 €

V : végétarien, vegetarian

TUESDAY TO SUNDAY
6pm to 11pm

PIZZAS

DU MARDI AU DIMANCHE
de 18h00 à 23h00

V	MARINARA - Sauce tomate, ail, origan, basilic	10.00 €
V	MARGHERITA - Sauce tomate, mozzarella	12.00 €
	SICILIANA - Sauce tomate, anchois, capres, olives, basilic	13.00 €
	NAPOLITANA - Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	13.00 €
	REGINA - Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	14.00 €
	CALZONE - Sauce tomate, mozzarella, jambon	14.00 €
V	VEGETARIANA - Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, olives, champignons	14.00 €
V	PARMIGIANA - Sauce tomate, mozzarella, basilic, aubergine, parmigiano Reggiano	15.00 €
	DIAVOLA - Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons	15.00 €
V	4 FORMAGGI - Mozzarella, gorgonzola, parmesan, stracchino	15.00 €
	MONACO - Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, boursin, œuf	15.00 €
	CAPRICCIOSA - Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts	15.00 €
	PRIMAVERA - Mozzarella, salciccia, artichaut, champignons, olives, basilic	16.00 €
	FOCACCIA D.O.P - Origan, mozzarella D.O.P, jambon de parme, basilic	16.00 €
V	LA BUFALA - Mozzarella bufala DOP, tomates cerises, basilic, roquette	16.00 €
	DELIZIOSA - Mozzarella bufala DOP, jambon de parme, basilic, sauce tomate	19.00 €
	TARTUFO - Crème, mozzarella, truffe fraîche	20.00 €
	SALCICCIA E TARTUFO - Crème, mozzarella, salciccia luganega, truffe fraîche	23.00 €

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf palette dégustation, bouteilles, nourriture, vins premiums, 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

PILS DE MONACO 5,2°

La Blonde de Monaco est une Pils 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.

PILS 5,2°

Finely-hopped, this low fermentation, highly traditional Pils 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)	4.00 €	
DEMI DE SAISON (30cl)	5.00 €	
PINTE (50cl) Pint	7.00 €	
PINTE DE SAISON (50cl) Pint	8.00 €	
CHOPE D'UN LITRE (1l.)	14.00 €	
CHOPE D'UN LITRE DE SAISON (1l.)	16.00 €	
* PALETTE DE DEGUSTATION (3x12cl)	9.00 €	
CIDRE MAGNERS - Cidre irlandais (4,5°) DEMI (30cl)	5.00 €	PINTE (50cl) Pint 8.00 €

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



APÉRITIFS



PROSECCO, PORTO BLANC, PORTO ROUGE, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, MARTINI FIERO, (6cl)	8.00 €
RICARD, LILLET (Blanc, rosé), MARTINI BITTER	8.00 €
PIMM'S, ST GERMAIN (6cl)	10.00 €
<i>Supplément soda ou jus</i>	1.00 €

COCKTAILS

 MICHELADA - Jus de tomate assaisonné, Bière de Monaco	10.00 €
HUGO - Liqueur Saint Germain, Prosecco	10.00 €
FIERO SPRITZ/APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Soda	10.00 €
MOJITO FIDEL (50cl) - Bière blonde, rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert - <i>lager, rum, brown sugar, fresh mint, lime</i>	12.00 €
MOJITO BACARDI (Classique, Fraise, ...)	12.00 €
RADIO MONACO - Cointreau, Martini Fiero, purée de fraise, jus de cranberry	12.00 €
FIRE GOD - Jack Daniel's Fire (cannelle), jus de pomme, jus de pêche, citron vert	12.00 €
MOSCOW MULE - Vodka Eristoff, Ginger beer, lemon juice	12.00 €
LONDON MULE - Gin Bombay Sapphire, Ginger beer, lemon juice.....	12.00 €
TENNESSEE MULE - Jack Daniel's Tennessee Rye, ginger beer, lime juice	12.00 €
DARK N STORMY - Sailor Jerry Spiced Rum, Ginger beer, citron vert	14.00 €
SINGAPORE SLING - Gin Bombay, liqueur de cerise, Cointreau, Bénédictine, jus de citron, jus ananas, sirop de grenadine, angostura bitter	14.00 €
CAIPIRINHA - Cachaça Leblon, sweet & sour, citron vert, cassonade	12.00 €
CAIPIROSKA - Vodka Eristoff, sweet & sour, citron vert, cassonade	10.00 €
COSMOPOLITAIN - Vodka Greygoose, Cointreau, sweet & sour, jus de cranberry	10.00 €
DAIQUIRI - Rhum Bacardi Carta Blanca, sweet & sour	10.00 €
MAI TAI - Rhum Bacardi Carta blanca, Rhum Bacardi Cuatro, Cointreau, Sirop orgeat et grenadine, jus ananas, jus de citron vert	12.00 €
LONG ISLAND ICED TEA - Vodka, rhum blanc, gin, Cointreau, sweet & sour, cola	10.00 €
MARGARITA - Tequila Camino, jus de citron vert, Cointreau	10.00 €
CUBA LIBRE - Rhum Bacardi Cuatro, cola, citron vert	10.00 €
COINTREAU FIZZ - Cointreau, sweet and sour, purée de fruit au choix, soda	10.00 €
DRY MARTINI - Greygoose ou Bombay Sapphire, Martini extra dry	12.00 €
BELLINI - Champagne Deutz, pêche	12.00 €
ROSSINI - Champagne Deutz, fraise	12.00 €
ESPRESSO MARTINI - Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne liquide	12.00 €
IRISH COFFEE - Tullamore DEW Irish whisky, espresso, sucre de canne liquide, crème.....	14.00 €
OLD FASHIONED - Hudson Baby Bourbon, sucre, angostura bitter, zeste d'orange, soda	14.00 €
PORNSTAR MARTINI - Vodka Greygoose, fruit de la passion, vanille, champagne.....	14.00 €

SANS ALCOOL

EXOTIC MOOD - Jus d'ananas, jus de passion, purée de fraise	9.00 €
VIRGIN MOJITO - Perrier, sweet & sour, citron vert, menthe, cassonade	9.00 €
VIRGIN MOJITO - Fraise, passion, framboise... ..	10.00 €

SOFT DRINKS

EAU PLATE - EAU GAZEUSE (50cl)	5.00 €
JUS DE FRUITS - Orange, ananas, pomme, cranberry, tomate, pêche, pamplemousse / <i>orange, pineapple, apple, cranberry, tomato, peach, grapefruit</i>	5.00 €
* JUS DE FRUITS ARTISANAUX - ATELIER PATRICK FONT (Framboise, abricot, poire Williams / <i>raspberry, apricot, pear</i>)	7.00 €
SODAS - Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta Orange, Fuzeteta Pêche, Perrier, Finley Lemon, Finley Tonic	5.00 €
GINGER BEER (20cl), FINLEY Ginger ale (20cl).....	6.00 €
MONSTER ENERGY DRINK (35,5cl)	6.00 €
* BIÈRE SANS ALCOOL - Heineken 0.0° (33cl)	5.00 €

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

VINS - WINE

BLANCS - WHITE

	Verre	Btl (75 cl)	Mg (1,5 l)	Jero (3 l)	Mathu (6 l)
PETITE CAVALE - AOP, Luberon, 2019	6.00 €	30.00 €			
* CHABLIS - Domaine William Fèvre, 2018, <i>Bourgogne</i>	8.00 €	45.00 €			
* SANCERRE - Domaine Laporte, 2017, AB, <i>Vallée de la Loire</i>	8.00 €	45.00 €			
CHASSAGNE MONTRACHET - Bouchard Père et Fils, 2017, <i>Bourgogne</i>		90.00 €			

ROSÉS

	Verre	Btl (75 cl)	Mg (1,5 l)	Jero (3 l)	Mathu (6 l)
PETITE CAVALE - AOP, Luberon, 2018	6.00 €	30.00 €	60.00 €	140.00 €	
CHÂTEAU RÉAL D'OR - Côtes de Provence, AOP, 2018		40.00 €	80.00 €	160.00 €	320.00 €
CHATEAU MINUTY ROSÉ ET OR - Provence, 2018		56.00 €	112.00 €	260.00 €	680.00 €
CHATEAU MINUTY 281 - Provence, 2017		90.00 €	180.00 €		

ROUGES - RED

	Verre	Btl (75 cl)	Mg (1,5 l)	Jero (3 l)	Mathu (6 l)
PETITE CAVALE - AOP, Luberon, 2018	6.00 €	30.00 €			
SAINT ESPRIT - Delas Frères, 2018, <i>Côtes du Rhône</i>	7.00 €	35.00 €			
* COTEAUX DES MOINES - Pinot noir, 2017, <i>Bourgogne</i>	7.00 €	35.00 €			
* CHÂTEAU HAUT SELVE - AOC Graves, 2016, <i>Bordeaux</i>	8.00 €	45.00 €			
GEVREY CHAMBERTIN - Bouchard Père & Fils, 2016, <i>Bourgogne</i>		90.00 €			

CHAMPAGNE

BLANCS - WHITE

	Coupe (12 cl)	Btl (75 cl)	Mg (1,5 l)	Jero (3 l)	Mathu (6 l)
DEUTZ BRUT	12.00 €	80.00 €	160.00 €	440.00 €	880.00 €
PERRIER JOUËT, Grand Brut Blanc		100.00 €	200.00 €	480.00 €	
RUINART, Blanc de Blancs		145.00 €			
AMOUR DE DEUTZ Blanc de Blancs, 2009		150.00 €	460.00 €	920.00 €	
PERRIER JOUËT, Belle Epoque, 2012		260.00 €			
DOM PERIGNON, 2008		290.00 €	660.00 €		

ROSÉS

	Coupe (12 cl)	Btl (75 cl)	Mg (1,5 l)	Jero (3 l)	Mathu (6 l)
* DEUTZ ROSÉ	14.00 €	120.00 €	240.00 €		
PERRIER JOUËT, Blason rosé, 2008		130.00 €			
AMOUR DE DEUTZ ROSÉ, 2008		480.00 €			
DOM PÉRIGNON ROSÉ, 2000		780.00 €			

(AB) Agriculture biologique

- 50% HAPPY HOUR de 18h00 à 20h00 (sauf palette dégustation, bouteilles, nourriture, vins premiums, 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	10.00 €	120.00 €			
GREYGOOSE	12.00 €	150.00 €	300.00 €	580.00 €	1190.00 €

GIN

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
BOMBAY ORIGINAL	10.00 €	120.00 €
BOMBAY SAPPHIRE	11.00 €	140.00 €
HENDRICK'S	12.00 €	140.00 €
STAR OF BOMBAY	13.00 €	150.00 €
LONDON N°1	13.00 €	150.00 €

RHUM

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
BACARDI CARTA BLANCA	10.00 €	120.00 €
BACARDI OAKHEART	10.00 €	120.00 €
SAILOR JERRY "SPICED" - Blended Caribbean	12.00 €	130.00 €
BACARDI CUATRO 4 ANS	12.00 €	130.00 €
BACARDI OCHO 8 ANS	12.00 €	130.00 €
DON PAPA - Philippines	16.00 €	180.00 €
DIPLOMATICO - Venezuela	16.00 €	180.00 €
SANTA TERESA 1796 - Venezuela	18.00 €	220.00 €
ZACAPA 23 - Guatemala	22.00 €	280.00 €

TEQUILA

	Shot	Verre (4cl)	Btl (70cl)
CAMINO REAL	6.00 €	10.00 €	120.00 €
PADRE AZUL BLANCO	8.00 €	12.00 €	150.00 €
CAZAMIGOS REPOSADO	8.00 €	12.00 €	160.00 €
PATRON REPOSADO	8.00 €	12.00 €	160.00 €
PATRON XO CAFE	8.00 €	12.00 €	160.00 €
PATRON ANEJO	10.00 €	16.00 €	180.00 €

WHISKY

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
WILLIAM LAWSON'S - Scotch	10.00 €	120.00 €
TULLAMORE DEW - Triple distilled Irish whisky	12.00 €	130.00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS - Blended Scotch	12.00 €	130.00 €
JACK DANIEL'S - Tennessee whiskey	12.00 €	130.00 €
JACK DANIEL'S HONEY	12.00 €	130.00 €
JACK DANIEL'S FIRE	12.00 €	130.00 €
JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE	12.00 €	130.00 €
MONKEY SHOULDER - Blended Malt Scotch	12.00 €	130.00 €
GLENFIDDICH 12 ANS - Single Malt Scotch	12.00 €	130.00 €
CHIVAS 12 ANS - Single Malt Scotch	12.00 €	140.00 €
HUDSON BABY BOURBON - Hudson Valley, New York	14.00 €	140.00 €
GLENFIDDICH 15 ANS - Single Malt Scotch	18.00 €	150.00 €
OBAN 14 ANS - Single Malt Scotch	20.00 €	280.00 €

DIGESTIFS

AMARETTO, BAILEYS, GET 27, KAHLUA, LIMONCELLO, GRAPPA, SAMBUCA, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA (6cl)	12.00 €
* COGNAC OTARD V.S.O.P, CALVADOS BUSNEL (Vieille Branche V.S.O.P), COINTREAU NOIR (6cl)	12.00 €
* OTARD X.O GOLD (6cl)	22.00 €

Suppléments - Gingerale ou Gingerbeer 1.00 €

*** HOT DRINKS**

ESPRESSO / DÉCA	2.50 €
AMERICAIN	3.00 €
CAPPUCCINO	4.00 €
CHOCOLAT CHAUD / THÉ - Hot chocolate / Tea	5.00 €
CHOCOLAT OU CAFE 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 palette dégustation, bouteilles, nourriture, vins premiums, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*)

SOUVENIRS - TAKE AWAY GIFTS

BOUTEILLE DE BIÈRE COLLECTOR SÉRIGRAPHIÉE 1L	17.00 €
REPLISSAGE - <i>REFILL</i>	7.00 €
BOUTEILLE DE BIÈRE SÉRIGRAPHIÉE 3L	39.00 €
REPLISSAGE - <i>REFILL</i>	21.00 €
COFFRET COLLECTOR - UNE BOUTEILLE SERIGRAPHIÉE 1L ET 2 CHOPES SERIGRAPHIÉES 30CL	29.00 €



CHOPE SÉRIGRAPHIÉE - *PINT GLASS WITH SILKSCREEN PRINT*

12,5CL	4.00 €
30CL	5.00 €
50CL	7.00 €
1L	14.00 €

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