



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 POULET CROUSTILLANT - <i>Crispy chicken salad</i>	18.00 €
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	18.00 €
Tomates, mozzarella burrata - <i>Tomatoes, mozzarella burrata</i>	
SALADE ITALIENNE	19.00 €
Roquette, tomates cœur de bœuf, mozzarella burrata, jambon de parme, olives - <i>Rocket salad, tomatoes, mozzarella burrata, prosciutto, olives</i>	
SALADE CÆSAR - <i>Salad, marinated chicken with Bière de Monaco®, bacon, parmesan crouton, Cæsar dressing</i>	18.00 €
SALADE QUINOA (supplément poulet 2 € - <i>extra chicken 2 €</i>)	16.00 €
Quinoa, tomates, feta, basilic, olives, huile d'olive et citron - <i>Quinoa, tomatoes, feta cheese, basil, olives</i>	
MELON PARME - Melon, jambon de parme - <i>melon, prosciutto</i>	18.00 €

PLATS

BURGER HERCULIS - (supplément <i>Extra beef 150 g 4 €</i> - <i>Extra beef 150 g 4 €</i>)	18.00 €
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>	23.00 €
** ESCALOPE MILANAISE - Veau 180g (Origine France), frites - <i>Milanese cutlet, french fries</i>	23.00 €
TARTARE DE BŒUF - Bœuf 180g (Origine France), frites - <i>Beef tartare, french fries</i>	19.00 €
SHRIMPS & CHIPS - Crevettes tempura, sauce sweet chili, frites.....	19.00 €
FISH & CHIPS - Filet de cabillaud, sauce brasserie, frites.....	19.00 €

*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	8.00 €
LE DESSERT DE GERRARD	8.00 €
PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES	8.00 €
PIZZA NUTELLA - Pâte a pizza, nutella, sucre glace (uniquement le soir).....	12.00 €
ASSIETTE DE PASTÈQUE	14.00 €

MONDAY TO FRIDAY*
12am to 2pm

FORMULE DU MIDI / LUNCH* 18.00 €

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 palette dégustation, bouteilles, nourriture, vins premiums, alcool premium et * - hors jours fériés et événements spéciaux*) Prix nets

PRODUITS A PARTAGER

PRODUCTS TO SHARE

V	FRITES DE MAIS - <i>Corn fries</i>	9.00 €
V	FOCACCIA ALLA LIGURE (8pcs) - <i>Flat oven-baked Italian bread with tomatoes and mozzarella</i>	14.00 €
V	ASSIETTE DE BARBAJUANS (6pcs) - <i>Big fried ravioli stuffed with Ricotta, parmesan, swiss chard and spinach</i>	14.00 €
	AIGUILLETES DE POULET PANÉES (6pcs) - <i>Chicken fingers</i>	14.00 €
	ASSORTIMENT MONÉGASQUE - Pichade, pissaladière à l'oignon, focaccia, barbauans	14.00 €
	CREVETTES TEMPURA (6pcs) - <i>sauce aigre douce - tempura shrimps & sweet chili sauce</i>	14.00 €
	LE SAUCISSON DE CAMPAGNE	14.00 €
	ASSIETTE DE TAPAS - <i>Mozza stick, onion rings, chèvre croustillant, fried jalapenos, chicken fingers, Brasserie sauce & sweet chili sauce</i>	24.00 €

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	10.00 €
V	MARGHERITA - Sauce tomate, mozzarella	13.00 €
	SICILIANA - Sauce tomate, anchois, capres, olives, basilic	14.00 €
	NAPOLITANA - Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	14.00 €
	REGINA - Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	15.00 €
	CALZONE - Sauce tomate, mozzarella, jambon	15.00 €
V	VEGETARIANA - Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, olives, champignons	15.00 €
V	PARMIGIANA - Sauce tomate, mozzarella, basilic, aubergine, parmigiano Reggiano	16.00 €
	DIAVOLA - Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons	16.00 €
V	4 FORMAGGI - Mozzarella, gorgonzola, parmesan, stracchino	16.00 €
	MONACO - Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, boursin, œuf	16.00 €
	CAPRICCIOSA - Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts	16.00 €
	FOCACCIA D.O.P - Origan, mozzarella D.O.P, jambon de parme, basilic	17.00 €
V	LA BUFALA - Sauce tomate, mozzarella D.O.P, basilic	17.00 €
	DELIZIOSA - Mozzarella D.O.P, jambon de parme, basilic, roquette, copeaux de parmesan	19.00 €
	MONTE-CARLO - Scarmoza, basilic, mortadelle, pistaches	19.00 €
	TARTUFO - Crème, mozzarella, truffe fraîche	24.00 €

- 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

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.

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 €

PINTE (50cl) Pint 9.00 €

CHOPE D'UN LITRE (1l.) 16.00 €

CHOPE D'UN LITRE DE SAISON (1l.) 18.00 €

- 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, MARTINI BITTER	8.00 €
ST GERMAIN (6cl)	10.00 €
<i>Supplément soda ou jus</i>	1.00 €

COCKTAILS

FIERO SPRITZ/APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Soda	14.00 €
MOJITO FIDEL (50cl) - Bière blonde, rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert - <i>lager, rum, brown sugar, fresh mint, lime</i>	14.00 €
MOJITO BACARDI (Classique, Fraise, ...)	14.00 €
MOSCOW MULE - Vodka Eristoff, Ginger beer, lemon juice	14.00 €
LONDON MULE - Gin Bombay Sapphire, Ginger beer, lemon juice.....	14.00 €
TENNESSEE MULE - Jack Daniel's Tennessee Rye, ginger beer, lime juice	14.00 €
CAIPIRINHA - Cachaça Leblon, sweet & sour, citron vert, cassonade	14.00 €
CAIPIROSKA - Vodka Eristoff, sweet & sour, citron vert, cassonade	14.00 €
COSMOPOLITAIN - Vodka Greygoose, Cointreau, sweet & sour, jus de cranberry	14.00 €
DAIQUIRI - Rhum Bacardi Carta Blanca, sweet & sour	14.00 €
MAI TAI - Rhum Bacardi Carta blanca, Rhum Bacardi Cuatro, Cointreau, Sirop orgeat et grenadine, jus ananas, jus de citron vert	14.00 €
LONG ISLAND ICED TEA - Vodka, rhum blanc, gin, Cointreau, sweet & sour, cola	14.00 €
MARGARITA - Tequila Camino, jus de citron vert, Cointreau	14.00 €
CUBA LIBRE - Rhum Bacardi Cuatro, cola, citron vert	14.00 €
LYNCHBURG - Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, limonade	14.00 €
BELLINI - Champagne Deutz, pêche	14.00 €
ROSSINI - Champagne Deutz, fraise	14.00 €
ESPRESSO MARTINI - Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne liquide	14.00 €
DARK N STORMY - Sailor Jerry Spiced Rum, Ginger beer, citron vert	14.00 €
HUGO - Liqueur Saint Germain, Prosecco	14.00 €
WHITE LADY - Gin Hendrick's, Cointreau, lemon juice.....	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	10.00 €
VIRGIN MOJITO - Perrier, sweet & sour, citron vert, menthe, cassonade	10.00 €
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 €
SODAS - Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta Orange, Fuzetee Pêche, Perrier	5.00 €
GINGER BEER (20cl)	6.00 €
MONSTER ENERGY DRINK (25cl)	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	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
PETITE CAVALE - AOP, Luberon, 2021	7.00 €	35.00 €		
* CHABLIS - Domaine William Fèvre, 2020, <i>Bourgogne</i>	9.00 €	45.00 €		
* SANCERRE - Domaine Laporte, 2020, AB, <i>Vallée de la Loire</i>	9.00 €	45.00 €		
CHASSAGNE MONTRACHET - Bouchard Père et Fils, 2019, <i>Bourgogne</i>		90.00 €		

ROSÉS

	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
PETITE CAVALE - AOP, Luberon, 2021	7.00 €	35.00 €	60.00 €	140.00 €
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE - Côtes de Provence, AOP, 2021		45.00 €	90.00 €	
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR - Provence, 2021		56.00 €	112.00 €	260.00 €
CHÂTEAU MINUTY 281 - Provence, 2019		90.00 €	180.00 €	

ROUGES - RED

	Verre	Btl	Mg	Jero
		(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)
PETITE CAVALE - AOP, Luberon, 2018	7.00 €	35.00 €		
SAINT ESPRIT - Delas Frères, 2019, <i>Côtes du Rhône</i>	8.00 €	40.00 €		
* COTEAUX DES MOINES - Pinot noir, 2019, <i>Bourgogne</i>	9.00 €	45.00 €		
* CHÂTEAU HAUT SELVE - AOC Graves, 2018, <i>Bordeaux</i>	9.00 €	45.00 €		
GEVREY CHAMBERTIN - Bouchard Père & Fils, 2017, <i>Bourgogne</i>		90.00 €		

CHAMPAGNE

BLANCS - WHITE

	Coupe	Btl	Mg	Jero	Mathu
	(12 cl)	(75 cl)	(1,5 l)	(3 l)	(6 l)
* DEUTZ BRUT	14.00 €	90.00 €	180.00 €	440.00 €	880.00 €
RUINART, Blanc de Blancs		190.00 €			
AMOUR DE DEUTZ Blanc de Blancs, 2010		190.00 €			
DOM PERIGNON, 2008		290.00 €	660.00 €		

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	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	12.00 €	120.00 €			
GREYGOOSE	14.00 €	150.00 €	300.00 €	580.00 €	1190.00 €

GIN

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
BOMBAY ORIGINAL	12.00 €	120.00 €
BOMBAY SAPPHIRE	14.00 €	140.00 €
HENDRICK'S	14.00 €	140.00 €
STAR OF BOMBAY	15.00 €	150.00 €

RHUM

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
BACARDI CARTA BLANCA	12.00 €	120.00 €
SAILOR JERRY "SPICED" - Blended Caribbean	12.00 €	130.00 €
BACARDI CUATRO 4 ANS.....	12.00 €	130.00 €
BACARDI OCHO 8 ANS	14.00 €	130.00 €
SECHA DE LA SILVA - Guatemala	16.00 €	180.00 €
SANTA TERESA 1796 - Venezuela.....	18.00 €	220.00 €

TEQUILA

	Shot	Verre (4cl)	Btl (70cl)
CAMINO REAL	6.00 €	12.00 €	120.00 €
PATRON SILVER	8.00 €	14.00 €	160.00 €
PATRON REPOSADO	9.00 €	15.00 €	160.00 €
PATRON ANEJO	10.00 €	16.00 €	180.00 €

WHISKY

	Verre (4cl)	Btl (70cl)
WILLIAM LAWSON'S - Scotch.....	12.00 €	120.00 €
TULLAMORE DEW - Triple distilled Irish whisky.....	14.00 €	130.00 €
JACK DANIEL'S - Tennessee whiskey	14.00 €	130.00 €
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE	14.00 €	130.00 €
MONKEY SHOULDER - Blended Malt Scotch.....	14.00 €	130.00 €
GLENFIDDICH 12 ANS - Single Malt Scotch.....	14.00 €	130.00 €
GENTLEMAN JACK - Single Malt Scotch.....	16.00 €	140.00 €
GLENFIDDICH 15 ANS - Single Malt Scotch.....	18.00 €	150.00 €
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), COINTREAU NOIR (6cl)	12.00 €

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 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 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	20.00 €
REPLISSAGE - <i>REFILL</i>	7.00 €
BOUTEILLE DE BIÈRE SÉRIGRAPHIÉE 3L	42.00 €
REPLISSAGE - <i>REFILL</i>	21.00 €
COFFRET COLLECTOR - UNE BOUTEILLE SERIGRAPHIÉE 1L ET 2 CHOPES SERIGRAPHIÉES 30CL	30.00 €



CHOPE SÉRIGRAPHIÉE - *PINT GLASS WITH SILKSCREEN PRINT*

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