

# MON SQUARE

«À Moi...»

## POUR L'APÉRITIF, À PLUSIEURS OU PAS...

- Caviar Oscietre Prestige 30g 90
- Avocat & blinis 14
- Tarama Flying Fish 18
- Lobster Rolls 28
- Tempuras gambas 24
- Nems au poulet 18
- Croque à la truffe 22

## ENTRÉES

- Velouté de saison 14
- Carpaccio d'artichaut à la truffe 34
- Asperges blanches mimosa 32
- Quinoa / légumes croquant / avocat 20
- Tomate burrata 18
- Ceviche de bar 24
- Salade de homard aux agrumes 36
- Poulpe et endives 22
- Tartare de thon avocat 26
- Vitello tonnato 22
- Foie gras, chutney de fruits 30
- Géants de Bourgogne 24

## POUR LES PETITS ET PAS POUR LES GRANDS...

- Saumon pomme purée 16
- Trofie carbonara 16
- Steak haché Charolais frites 16



## PLATS

- Légumes vapeur, sauce curry 26
- Risotto aux asperges 28
- Linguine au pesto 24
- Trofie carbonara 26
- Ma Niçoise 34
- Saumon laqué haricots verts 34
- Poulpe grillé coco 38
- Espadon sésame croquant 36
- Pollack à la vierge 32
- Suprême de poulet de ma grand-mère 28
- Pluma Ibérique 34
- Mon Square Burger 28
- Tartare de bœuf au couteau frites 30
- Noix d'entrecôte Angus 42

La liste des allergènes et l'origine des viandes  
sont consultables sur demande

## FROMAGES & DESSERTS

- Saint-Marcelin 16
- Mon Fraisier 18
- Carpaccio d'ananas 14
- Ile flottante pralines roses 14
- Mousse chocolat blanc matcha 16
- Tarte citron yuzu 16
- Tiramisu 16
- Crème brûlée pistache 16
- « Air » brownie 16
- Panna cotta lavande 14
- Tatin aux poires 16
- Glaces et sorbets ( 2 boules au choix) 12  
*Chocolat, pistache, vanille,  
sorbet fraise, sorbet citron*

Prix nets en euros // Service compris // La maison n'accepte pas les chèques

# MON SQUARE

## FOR THE APERITIF TO SHARE OR NOT...

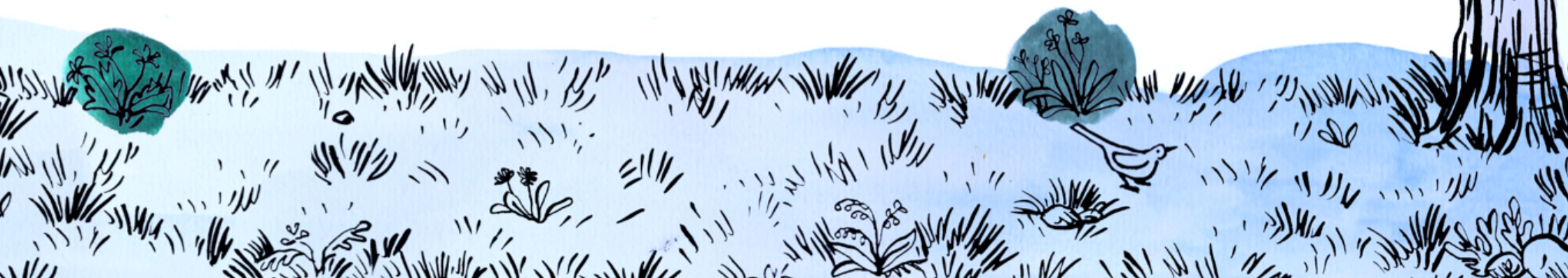
- Prestige osciètre caviar 30g 90
- Avocado & blinis 14
- Flying fish tarama 18
- Lobster rolls 28
- Prawns Tempura 24
- Chicken spring rolls 18
- Truffle croque monsieur 22

## STARTERS

- Cream of season 14
- Artichoke carpaccio with truffle 34
- White asparagus mimosa 32
- Quinoa / crunchy vegetables / avocado 20
- Tomato burrata 18
- Sea bass carpaccio 24
- Citrus lobster salad 36
- Octopus & chicory salad 22
- Tuna avocado tartar 26
- Vitello tonnato 22
- Foie gras & mango chutney 30
- Burgundy giants 24

## ONLY FOR KIDS...

- Salmon mashed potatoes 16
- Carbonara trofie pasta 16
- Minced beef with french fries 16



The page is framed by a hand-drawn illustration of a forest. On the left, a large tree trunk is visible, with a small white bird perched on a branch. The background is filled with various shades of blue and green, representing foliage and sky. At the bottom, a dog is depicted running through a field of grass and flowers. A tree stump is also visible in the foreground.

## MAIN COURSES

- Veggie curry 26
- Asparagus risotto 28
- Pesto linguine 24
- Carbonara Trofie pasta 26
- My niçoise salad 34
- Soya glazed salmon & green beans 34
- Grilled coconut octopus 38
- Crunchy sesame swordfish 36
- Pollack & virgin sauce 32
- Grandmother's chicken supreme 28
- Iberian pluma 34
- Cheeseburger 28
- Knife-cut beef tartare French fries 30
- Angus ribeye 42

List of allergens and meats origin  
can be consulted on request

## CHEESE & DESSERTS

- Saint-Marcelin 16
- My strawberry cake 18
- Pineapple carpaccio 14
- Ile flottante pink pralines 14
- Matcha White chocolate mousse 16
- Yuzu lemon tart 16
- Tiramisu 16
- Pistachio crème brûlée 16
- « Air » brownie 16
- Lavender panna cotta 14
- Pear tarte tatin 16
- Ice cream & Sorbet (2 scoops) 12  
*Chocolate, pistachio, vanilla,  
strawberry sorbet, lemon sorbet*

Taxes and service included // The restaurant does not accept bank checks