



LES HARAS
BRASSERIE



du 28 sept. au 4 oct. 2026

SEMAINE MONEGASQUE

DÉJEUNERS & DÎNERS

Menu
gourmand **55 €**

Amuse-bouche de gamberoni marinés,
Pickles de légumes et fruits frais

M

Capuccino de courge au fenouil
Comme à Rocagel

M

Epaule d'agneau aux olives,
Compotée d'oignons, tuile au parmesan,
Panisse de polenta

M

Mille-feuille Prince Albert de Monaco
à la framboise



LES HARAS
BRASSERIE



du 28 sept. au 4 oct. 2026

SEMAINE MONEGASQUE

DÎNERS

Menu
gourmand **75 €**

Amuse-bouche de gamberoni marinés,
Pickles de légumes et fruits frais

M

Capuccino de courge à l'anis,
Comme à Rocagel

M

Filet de loup Monte-Carlo,
Jus de poissons de roche,
Fenouil croquant,
Ecrasé de pommes de terre au safran

M

Epaule d'agneau aux olives,
Compotée d'oignons,
Tuile au parmesan, panisse de polenta

M

Mille-feuille Prince Albert de Monaco
à la Framboise



LES HARAS
BRASSERIE



du 28 sept. au 4 oct. 2026

SEMAINE MONEGASQUE

DÉJEUNERS

Menu
gourmand **42 €***

* Menu complet : 42 € / Entrée + plat : 35 € / Plat du jour : 25 €

Tatin de tomates à la Monégasque
et aux Senteurs méditerranéennes

M

Filet de rascasse riviera,
Risotto barigoule,
Chips d'artichauts, sauce vierge

M

Pain de Gênes aux agrumes,
Glace au caroubier, Fenuyëti



LES HARAS
BRASSERIE



du 28 sept. au 4 oct. 2026

SEMAINE MONEGASQUE

3 menus gourmands à découvrir *

Conçus par

Christian Garcia,
Chef du palais de Monaco
& la Brasserie les Haras



*
de 42 € à 75 €

plus d'informations sur notre site
www.les-haras-brasserie.com