



HAPPINESS THERAPY
is
GOOD FOOD & GREAT FRIENDS

NΛOΣ

NOS ENTRÉES

SALADE DE QUINOA 22 €

Quinoa rouge bio, mousse végétale d'avocat, pesto de chou kale et salade d'agrumes  

Organic red quinoa, avocado vegetable foam, kale pesto and citrus fruits salad

FRITURES DE CALAMARS, SAUCE TARTARE 23 €

Fried Calamaris, tartar sauce

SALADE GRECQUE 24 €

Véritable fête, tomates cerises, olives, concombres, oignons rouges, pain Crétois, origan frais, dés de courgettes, câpres

Greek Salad with feta cheese, cherry tomatoes, olives, cucumbers, red onions, Cretan bread, fresh oregano, zucchini, capers

SALADE CÉSAR 24 €

Salade romaine, tomates cerises, œuf, blanc de poulet crispy, croûtons, sauce aux anchois, cébette

Romaine salad, cherry tomatoes, egg, crispy chicken breast, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese), scallions

POKE BOWL 25 €

Avocat, choux kale, édamame, carotte, pousses de soja, quinoa, pois chiche, concombre, amande

Avocado, kale, edamame, carrot, soy bean sprouts, quinoa, chickpeas, cucumber, almond  


Supplément de filet de volaille cuit au four à bois : +4€

Extra poultry fillet cooked in a wood fired oven

Supplément de thon façon tataki : +7€

Extra Tuna «Tataki-style »

PÉTALES DE MELON ET SES COPEAUX DE SAN DANIEL A.O.P. 26 €

Accompagnés de sa Stracciatella 


Stracciatella, melon petals, San Daniel prosciutto P.D.O slices

SALADE DE POULPES TIÈDES « PRÉPARÉE COMME ON L'AIME »..... 29 €

Condiment tomates séchées, origan frais 


Marinated octopus salad, sun-dried tomato, fresh oregano

CEVICHE DE DORADE ROYALE..... 29 €

Lait de coco et piment d'Espelette, avocat grillé, oignons rouges pickles 


Sea bream ceviche, coconut milk and Espelette pepper, grilled avocado, red onions pickles

BURRATA FLEUR DE LAIT 300grs, À PARTAGER..... 38 €

Accompagnée de notre sélection de tomates, basilic frais et éclats de grenade 

Burrata 300 grs, to share, served with our selection of tomatoes, fresh basil and pomegranate

LE KING CRAB 49 €

Accompagné de sa mayonnaise maison et guacamole 

King crab, homemade mayonnaise and guacamole



Plat vegan



Plat Gluten Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

NOS POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'un assortiment de légumes cuits au four à bois,
sauce vierge.

All our fishes are served with fresh seasonal vegetables cooked in a wood fired oven, sauce vierge.

FILET DE DORADE 160/180gr..... 29 €

Sea bream fillet 160/180gr

COEUR DE FILET DE CABILLAUD 180/200gr..... 36 €

Cod fillet 180/200gr

HOMARD CANADIEN ENTIER À LA PLANCHA 500/600gr..... 69 €

Whole Canadian lobster cooked "a la plancha" 500/600gr

NOS POISSONS D'ARRIVAGE

LOUP ENTIER POUR 2 (MINIMUM 1KG)..... 48 € par personne

Sea bass for 2 people

DORADE ROYALE ENTIÈRE POUR 2 (MINIMUM 1KG)..... 48 € par personne

Sea bream for 2 people

TURBOT ENTIER POUR 2 (MINIMUM 1KG)..... 48 € par personne

Turbot for 2 people

SAINT-PIERRE ENTIER POUR 2 (MINIMUM 1KG)..... 55 € par personne

John Dory for 2 people

NOS PLATS

BURGER NAOS AVEC SES FRITES FRAÎCHES 26 €

Pain, salade croquante, viande pur bœuf 200gr, paprika et aubergine, tomates cœur de bœuf et fromage kasseri.

Naos burger with French and fresh fries : bread, crunchy salad, pure beef steak burger 200gr, paprika and eggplant, ball heart's heirloom tomatoes and kasseri cheese.

MI-CUIT DE THON AU GOMASIO 32 €

Légumes à cru, sauce marinade riz noir et sésame, houmous

"Au Gomasio" seared tuna, served with raw vegetables, black rice and sesame marinade sauce, hummus

POULPE GRILLÉ AU FOUR À BOIS 34 €

Aubergines grillées, houmous, sauce caramel vin rouge

Grilled octopus in a wood fired oven, grilled eggplant, hummus, caramel red wine reduction

TAGLIATA DANS LE FILET DE BOEUF CUIT AU FOUR À BOIS 44 €

Frites fraîches maison, roquette, parmesan, huile d'olives extra vierge

Salers beef tenderloin "tagliata", homemade french fries, arugula, parmesan, extra virgin olive oil

MAGNIFIQUE CÔTE DE VEAU FRANÇAISE 450gr 45 €

Assortiment de légumes cuits au four à bois, houmous et jus de viande

French veal chop 450gr with a selection of vegetables baked in a wood fired oven, hummus and gravy

NOS PÂTES ET RISOTTO

RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN..... 22 €
Creamy parmesan cheese risotto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE..... 29 €
Spaghetti alle vongole (clams and parsley)

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ..... 34 €
Creamy summer truffle risotto

NOS GARNITURES

FRITES FRAÎCHES MAISON..... 7 €
Fresh homemade french fries 

PURÉE MAISON..... 7 €
Homemade mashed potatoes

PURÉE MAISON À LA TRUFFE..... 12 €
Homemade summer truffle mashed potatoes

ASSORTIMENT DE LÉGUMES CUITS AU FOUR À BOIS..... 12 €
Mix of Fresh vegetables cooked in a wood fired oven 

DESSERT
makes
EVERYTHING BETTER

NΛOΣ

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (MELON, PASTÈQUE, RAISIN).....	14 €
<i>Fresh fruits plate (melon, watermelon, grape)</i>  	
Plateau à partager / <i>Platter to share</i>	28 €
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES.....	18 €
<i>Red fruits plate</i>  	
Plateau à partager / <i>Platter to share</i>	49 €
PAUSE GOURMANDE DU JOUR.....	14 €
Café ou Thé, gourmandise du moment et son sorbet <i>Gourmet break with coffee or tea, pastry of the moment and its sorbet</i>	
CHOCO - PASSION NAOS.....	14 €
Croustillant aux amandes caramélisées, crèmeux de passion, parfait chocolat, noisettes grillées en crumble, grué de cacao et coulis acidulée, écrasé de framboises fraîches	
PAVLOVA POUR 2 PERSONNES.....	39 €
Meringue croustillante, crème fouettée vanillée et fruits rouges	
SÉLECTION DE FROMAGES.....	16 €
<i>Cheese plate</i>	

NOS GLACES ET SORBETS

Glace et sorbet locaux : 3€/boule

Traditional ice cream and sorbet : 3€/scoop

Nos parfums de glaces : chocolat / vanille / noix de coco / choco-noisette

Our ice cream flavors : chocolate / vanilla / coconut / chocolate-hazelnut

Nos parfums de sorbets : fraise / passion / framboise / cassis

Our sorbet flavors : strawberry / passion fruit / raspberry / blackcurrant fruit

Glace Création : 4€/boule

Ice cream creation : 4€/scoop

Cioccopop by Santo Gelato

NOS COMPOSITIONS GLACÉES

COMPOSITION GLACÉE CHOCO-CACAHUÈTE..... 14 €

Glace vanille, glace choco-noisette, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées et chantilly.

Peanut ice cream cup : vanilla ice cream, salted butter caramel peanut ice cream, caramelized peanuts and whipped cream.

COMPOSITION GLACÉE NAOS..... 14 €

Yaourt Hellenic, miel de thym grec, amandes grillées.

Naos ice cream cup : Hellenic yogurt, Greek thyme honey, toasted almonds.

DAME BLANCHE..... 14 €

Glace vanille, chantilly, sauce chocolat chaud, amandes caramélisées.

Dame Blanche ice cream cup : vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate fudge, caramelized almonds.

COMPOSITION GLACÉE FRUITS ROUGES..... 16 €

Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, fraises fraîches, framboises fraîches, mûres fraîches, coulis de framboises.

Red fruits ice cream cup : strawberry sorbet, raspberry sorbet, blackcurrant sorbet, fresh strawberries, fresh raspberries, fresh blackberries, raspberry coulis.

COMPOSITION GLACÉE SORBET EXOTIQUE..... 16 €

Sorbet passion, sorbet noix de coco, ananas en fruits, mangue en fruits, chantilly, coulis de framboises.

Exotic sorbet cup : passion fruit sorbet, coconut sorbet, fresh pineapple, fresh mango, whipped cream, raspberry coulis.

NOIX DE COCO GIVRÉE & SON SHOT DE PINA COLADA..... 18 €

Frozen coconut & pina colada shot

CITRON GIVRÉ & SON SHOT DE VODKA, ZEST DE CITRON BASILIC..... 18 €

Frozen lemon & vodka shot, lemon and basil zest

Nos assortiments de Verrines by Santo Gelato Monaco

Our verrines selection by Santo Gelato Monaco

X6 30 €

X12 60 €