IL CARPACCIO

LE ROYAL MONCEAU RAFFLES PARIS

DÉJEUNER · DÎNER

En 2021, le mythique restaurant Il Carpaccio du Royal Monceau - Raffles Paris s'est associé à Da Vittorio, restaurant triplement étoilé et emblème international de la haute gastronomie italienne. Dans les cuisines du Palace, le couple de Chefs Oliver Piras et Alessandra Del Favero s'emploie à offrir une cuisine gastronomique transalpine toujours plus authentique et gourmande. Au printemps 2022, Il Carpaccio se voit récompensé d'une première étoile Michelin le positionnant comme un lieu incontournable de la cuisine italienne à Paris.

Chefs Oliver Piras & Alessandra Del Favero

Lunch Tuesday to Friday 12.00pm to 2.30pm · Dinner Tuesday to Saturday 7.00pm to 10.00pm

DÉJEUNER ET DÎNER

MENU DÉJEUNER

Menu déjeuner 80
Amuse-bouche, Entrée du jour, Plat au choix

Ce menu est conçu avec des plats de saison inspirés de la cuisine traditionnelle de nos grands-mères

L'INCONTRO

L'Incontro, en 5 services 175
Un voyage parmi les saveurs et parfums d'Italie proposé avec un accord mets et vins concocté par le chef sommelier Gabriele Del Carlo et sa talentueuse équipe.

Accord mets et vins 125

Le menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives.

LE MENU DES CHEFS

Le Menu des Chefs, en 8 services 230
Le Menu des Chefs se décline désormais en huit services, offrant une immersion prolongée dans l'univers sensoriel de notre cuisine. Une expérience pensée comme un voyage, où chaque assiette révèle une expression subtile des terroirs italiens. Pour sublimer cette expérience, un accord mets et vins prestige, imaginé par notre Chef Sommelier Gabriele Del Carlo et sa talentueuse équipe, est proposé en option en parfaite harmonie avec chaque création.

Accord mets et vins 170

Le menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives.

ANTIPASTI | ENTRÉES

CRUDO DI CAPESANTE LEGGERMENTE AFFUMICATO, SALSA TONNATA, OLIO AI FICHI E FAVA TONKA 48
Crudo de Saint-Jacques légèrement fumé, sauce tonnata, huile aux figues et fève tonka

PORCINI « TRIFOLATI », EMULSIONE D'UOVO E CANNELLA 45
Cèpes « trifolati » émulsion d'oeufs et cannelle

SPIEDO « MARI E MONTI » 44
Calamars et poulpe grillés, ail des ours, sauce aux baies des montagnes

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

DÉJEUNER ET DÎNER

ANTIPASTI | ENTRÉES · CONTINUED

ASTICE, SALSA CATALANA E SORBETTO DI SHISO 90
Homard, sauce « Catalana » et sorbet shiso

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA CESARE, AMARANTO CROCCANTE E TARTUFO D'AUTUNNO 92
Carpaccio de boeuf, sauce César, amarante croustillante et truffe d'automne

Sublimez votre plat avec de la truffe blanche « Tuber Magnatum Pico ». Supplément au gramme selon arrivage

PASTA E RISOTTO | PÂTES ET RISOTTO

FETTUCCINE AL TARTUFO D'AUTUNNO 86
Fettuccine à la truffe d'automne. Ou à la truffe blanche « Tuber Magnatum Pico ». Supplément au gramme selon arrivage

RISOTTO AL SUCCO DI CAVOLO FERMENTATO, LIMONE D'AMALFI E SCAMPI 66
Risotto au chou fermenté, citron d'Amalfi et langoustines

PACCHERI ALLA VITTORIO 40
Paccheri façon Da Vittorio

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AFFUMICATO 44
Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piment fumé

RAVIOLINI ALLA « SUPPA CUATA » CON GUANCIALE DI RICCIOLA E BURRO AFFUMICATO 52
Raviolini façon « suppa cuata », guanciale de sériole et beurre fumé

Sublimez votre plat avec de la truffe blanche « Tuber Magnatum Pico ». Supplément au gramme selon arrivage

PESCE E CARNE | POISSONS ET VIANDES

PESCATO DEL GIORNO, SALSA « COCCIO » AFFUMICATA E PATATE AL LIMONE 68
Poisson du jour, sauce « coccio » fumée et pommes de terre citronnées

ROMBO ALLA BRACE, EMULSIONE DI PESCE ALL'ALLORO, CIME DI RAPA GRIGLIATE 66
Turbot cuit à la braise, émulsion de poisson au laurier, cime di rapa grillés

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

DÉJEUNER ET DÎNER

PESCE E CARNE | POISSONS ET VIANDES · CONTINUED

MERLUZZO, SALSA AL VINO OSSIDATO E ZUCCA 66
Cabillaud, sauce au vin oxydatif et citrouille

SELLA DI CAPRIOLO, CHIODI DI GAROFANO E MELA COTOGNA 76
Selle de chevreuil, clous de girofle et coing

POLLO « LE GARS DAUDET », RAGÙ DI LUMACHE DI MARE AL VERDE 60
Volaille « Le gars Daudet », ragoût de bulots à la sauce verte

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE CON POMODORI DATTERINO E PATATE AL FORNO 76
« Oreille d'éléphant » à la milanaise, tomates datterino, pommes de terre au four. 76 par personne (min. 2 personnes). Disponibilité limitée

Sublimez votre plat avec de la truffe blanche « Tuber Magnatum Pico ». Supplément au gramme selon arrivage. Senza Glutine / Sans gluten. Senza lattosio / Sans lactose. Piatto vegetariano / Plat végétarien.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

DESSERTS

DESSERTS

ARMONIA DI GIANDUJA 26
Biscuit moelleux au chocolat, mousse chocolat Tannea 70%, gavottes croustillantes chocolat, glace aux deux vanilles, praliné noisette. Chocolate fondant cake, 70% Tannea chocolate mousse, crispy chocolate gavottes, two-vanilla ice cream, hazelnut praline

NUVOLA BIANCA 28
Pesto de shiso, crémeux citron, suprêmes d'agrumes, sorbet yuzu, émulsion coco, sauce acidulée à la bergamote. Shiso pesto, lemon cream, citrus suprêmes, yuzu sorbet, coconut foam and a tangy bergamot sauce

TIRAMISÙ 25
Crème café, biscuit moelleux, praliné café, syphon café mascarpone, servi avec son Moka. Coffee cream, soft biscuit soaked in espresso, coffee praline, mascarpone coffee siphon. Served with Mocha

FICO E ROSA 30
Meringue croquante, crème « Fontainebleau », sorbet à la figue, caviar de figue, gavottes à la vanille, figues fraîches bio de Solliès, eau de framboise, citron et eau de rose. Crispy meringue, « Fontainebleau » cream, fig sorbet, fig caviar, vanilla gavottes, fresh organic figs from Solliès, raspberry water, lemon and rose water

OMBRA DI FUMO 26
Crémeux au chocolat fumé, sablé à la fleur de sel, grué de cacao, glace à la vanille, siphon au mascarpone, sauce au chocolat fumé. Smoked chocolate crémeux, sea salt shortbread, cocoa nibs, vanilla ice cream, mascarpone espuma, smoked chocolate sauce

LA GLACE PISTACHE DE SICILE 32
Sicilian pistachio ice cream

SÉLECTION DE FROMAGES 28
Cheese selection

Nous proposons une sélection de thés et cafés Bio pour accompagner nos desserts. We offer a selection of organic teas and coffees to accompany our desserts. Sans Gluten / Gluten free. Sans lactose / Dairy free.

WINES BESIDE THE DESSERTS

QUINTA DO NOVAL Colheita 2005	10 cl 29
ELVIO COGNO DOC Moscato d'Asti 2022	10 cl 22
PORTO TAYLOR'S TAWNY 20 years	10 cl 28

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

DESSERTS

WINES BESIDE THE DESSERTS · CONTINUED

ELVIO COGNO DOC Moscato d'Asti 2022	10 cl 22
MACALLAN Time Space Sherry Cask	3 cl 60 · 5 cl 95
AZ AGRICOLA CANNETO IGT TOSCANA VENDEMMIA TARDIVA 2009	10 cl 22

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

NOS BULLES · 15CL

GIRARD BONNET - AOC Champagne À Mi-Chemin Extra Brut *(c. SA)* 28

LOUIS ROEDERER - AOC Champagne Rosé Brut *(c. 2017)* 36

KRUG - Grand Cuvée 174ème Édition Brut *(c. SA)* 62

NOS VINS BLANCS · 15CL

DOMAINE 47°N3°E - AOC Petit Chablis *(c. 2022)* 26

CHÂTEAU CLIMENS - AOC Bordeaux Asphodèle *(c. 2020)* 28

GUADO AL TASSO - DOC Bolgheri Vermentino *(c. 2023)* 28

CASTELLO DELLA SALA - IGT Umbria Bramito Della Sala *(c. 2025)* 29

BLANCS D'EXCEPTION · 15CL

CASTELLO DELLA SALA - IGT Umbria Cervaro della Sala *(c. 2023)* 52
Cervaro est un assemblage raffiné de Chardonnay et de Grechetto, ce vin offre une complexité aromatique et une texture veloutée.

VALENTINI - DOC Trebbiano d'Abruzzo *(c. 2020)* 68
Un Trebbiano hors du temps, ou la générosité des Abruzzes rencontre la signature unique et confidentielle de Valentini.

NOS VINS ROSÉS · 15CL

CHÂTEAU MINUTY - AOC Côtes de Provence Cuvée Rosé Or *(c. 2025)* 29

NOS VINS ROUGES · 15CL

FAY - DOCG Sfursat della Valt. Ronco Del Picchio *(c. 2013)* 24

MARCHESI MAZZEI - DOCG Chianti Classico Fonterutoli *(c. 2017)* 26

TREDIBERRI - DOC Langhe Nebbiolo *(c. 2024)* 28

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

NOS VINS ROUGES · 15CL · CONTINUED

DOMAINE DE LA PORTE ROUGE - AOC Châteauneuf-du-Pape *(c. 2022)* 28

LIGNIER MICHELOT - AOC Chambolle-Musigny Vieilles Vignes *(c. 2023)* 32

ROUGES D'EXCEPTION · 15CL

MASSOLINO - DOCG Barolo Vigna Rionda *(c. 2011)* 42
Un des grands domaines du Piémont, Massolino dévoile un Barolo majestueux et complexe. Toute la noblesse du Nebbiolo à découvrir.

FORNACINA - DOCG Brunello Di Montalcino *(c. 2012)* 48
Un grand Brunello de caractère, à la fois intense et harmonieux, offrant complexité et élegance.

LE MACCHIOLE - IGT Toscana Paleo *(c. 2019)* 59
Une grande expression du Cabernet Franc en Toscane, alliant profondeur, élégance et complexité, avec une remarquable longueur en bouche.

NOS VINS SANS ALCOOL

CHÂTEAU LA COSTE - Nooh Blanc *(c. SA)* 16

Tarifs en euro net, service et taxes comprises. Tous nos vins sont issus d'appellations d'origines protégées (AOP) sauf indication contraire. Tous nos vins sont proposés au format 75 cl sauf indication contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.

NOS DIGESTIFS ITALIENS

NOS DIGESTIFS ITALIENS

GRAPPA AMOROSA POLI 26
Elégante, légères notes de fruits secs, d'abricots et de figues

GRAPPA SARPA DI POLI 26
Rustique, arômes de fleurs rouges, de violettes et vin

GRAPPA CLEOPATRA POLI 26
Structurée, subtiles notes de miel, fleurs et oranges amères

GRAPPA TIGNANELLO 32
Pure, caractérisée par sa fraîcheur, ses notes herbacées et épicées

ELISIR DI LIMONE POLI 16
Fraîcheur intense et élégance italienne

MAMMA MIA LIMONCELLO 26
Doux, vibrant et inoubliable

AMARETTO ADRIATICO ROASTED ALMOND 22
Une liqueur raffinée aux amandes grillées

FRANGELICO 24
Délicieuse liqueur de noisette provenant du Piémont

Tarifs en euro net, service et taxes comprises. Tous nos vins sont issus d'appellations d'origines protégées (AOP) sauf indication contraire. Tous nos vins sont proposés au format 10 cl sauf indication contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine française, Belge, à l'exception du veau dont la provenance peut varier selon arrivage (France, Hollande). Nos poissons sont issus de la pêche durable (France, Japon).
Tableau des allergènes disponible sur demande.