



Au lobby bar de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, la fève de cacao fait les délices de vos five o'clock gourmands... Parce qu'il a lui aussi ses grands crus, ses trois couleurs et ses quartiers de noblesse, le chocolat, comme le vin, est traité avec tous les égards dus à son rang.

Joël Robuchon et Christophe Cussac viennent initier avec Patrick Mesiano, Chef pâtissier et Mickaël Bellec, Chef barman, l'unique bar à chocolat de la Côte d'Azur.

Boissons chaudes, desserts et cocktails, leurs déclinaisons s'appuient sur les mêmes préceptes d'exigence et de qualité qui portent la gastronomie à ses plus hauts niveaux. Sélection de produits d'exception, combinaison du cacao avec des ingrédients choisis pour offrir en bouche des accords subtils, surprenants ou puissants selon les créations, jeu de textures... Ces divines équations chocolatées ont tout juste !

*In the lobby bar at the Hotel Metropole Monte-Carlo, the cocoa bean is the fatal attraction of your five o'clock tea... Because it too has its classic vintages, its three colours and quarters of nobility, chocolate, just like wine, is treated with all the esteem deserved by its rank.*

*Joël Robuchon and Christophe Cussac have just inaugurated the only chocolate bar on the Côte d'Azur, with their Pastry Chef, Patrick Mesiano, and head barman, Mickaël Bellec.*

*Hot drinks, desserts and cocktails, their variations on the theme are based on the same demands for excellence and quality that take gastronomy to its loftiest heights. A selection of outstanding products, blending cocoa with chosen ingredients to offer the palate subtle associations, powerful or surprising, depending on each creation, a play on textures... These divine chocolate equations really hit the spot!*

[www.metropole.com](http://www.metropole.com)



## Les Cocktails

Cocktails

29 €

### CHOCO-TOFFEE MARTINI

Bailey's, Vodka Grey Goose, crème fraîche, Valrhona Grand Celaya  
Bailey's, Grey Goose Vodka, fresh cream, Valrhona Grand Celaya

### SENSATION BOUNTY

Crème de cacao blanc, Malibu, Vodka Grey Goose, crème fraîche, râpé de coco  
With white cocoa cream, Malibu, Grey Goose Vodka, fresh cream, grated coconut

### TIRAMISU COCKTAIL

Liqueur de cacao, Kahlúa, sirop de vanille, Vodka Grey Goose, crème liquide vanillée  
Cocoa liquor, Kahlúa, vanilla syrup, Grey Goose Vodka, liquid vanilla cream

### AFTER-EIGHT

Get 27, Bacardi 8 ans, liqueur de cacao blanc, sirop de chocolat blanc  
Get 27, Bacardi's 8-years-old, white cocoa liquor, white chocolate syrup

## Les Cocktails sans alcool

Non-alcoholic cocktails

19 €

### METROPOLE CHOC

Valrhona Grand Celaya frappé, sirop de barbe à papa, chamallow  
Valrhona Grand Celaya frappé, cotton candy syrup, marshmallow

### CHOCO-MITO

Menthe pilée, Ginger Ale Fentimans, sirop de chocolat blanc, fraises fraîches  
Mint crushed, Ginger Ale Fentimans, white chocolate syrup, fresh strawberries

# Le Chocolat

en symphonie gourmande  
Gourmet Chocolate symphony



STUDIO PHENIX

HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO



## Les Douceurs

*Delicacies*

15 €

### LES CONFISERIES – TREATS

Sélection de 5 pièces – *selection of 5 pieces*

La Guimauve – *Marshmallow*

Le Nougat

Le Mendant

L'Orange Confite – *Candied Orange*

Le Macaron

### LES PÂTISSERIES – PASTRIES

La Tarte

Le Mille-Feuille

La Mousse

La Religieuse

L'Éclair

### LES GOÛTERS – TINY DELIGHTS

Accompagnés de crème de noisettes ou de sauce chocolat  
*Served with by hazelnut cream and chocolate sauce*

Le Cake

La Brioche

La Brochette de Fruits Frais – *Fresh Fruits skewer*



## Les Boissons Chaudes

*Hot Drinks*

14 €

### L'INFUSION à l'écorce de fèves de Criollo torréfiées

*Criollo cocoa nibs infusion*

Infusion aux fèves et écorces de fèves de cacao. Résultat du concassage de la graine torréfiée et de son enveloppe.

*Cocoa nibs infusion, crushed roasted cocoa beans and shells. This cocoa infusion results from crushing the roasted seeds and their shells.*

### LE THÉ « Chez Mamie »

*« Chez Mamie » tea*

Thé vert et noir au cacao, cannelle, amande et orange. Un thé parfumé justement équilibré entre quatre saveurs gourmandes.

*A blend of black and green tea with cocoa, cinnamon, almond and orange. A fragrant tea precisely balanced between four delicious flavors.*

### LE THÉ « Poire Belle-Hélène »

*“Poire Belle-Hélène” tea*

Thé noir composé de thé bleu Wulong, de morceaux de poire, d'amande, de grué de cacao et d'écorces de fèves de cacao.

*Black tea with a mix of blue tea Wuolong, pear, almonds, cocoa nibs and roasted bean shells.*

## Les Chocolats Chauds

*Hot Chocolates*

15 €

### LE CHOCOLAT CHAUD « Grand Celaya » à la cannelle

*Cinnamon « Grand Celaya » hot chocolate*

Le Celaya est une recette de chocolat noir à 18% minimum, issu de grands crus.  
*Celaya is 18% minimum grand cru dark chocolate.*

### LE CHOCOLAT CHAUD aux 3 épices

*HOT CHOCOLATE with 3 spices*

Chocolat Celaya infusé à la muscade, au poivre noir et au gingembre.  
*Brewed Celaya chocolate with nutmeg, black pepper and ginger.*

### LE CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL accompagné de sa chantilly pistache

*Traditional Celaya hot chocolate topped with pistachio whip cream*

