

Mai 2007  
COMMUNIQUE DE PRESSE

***Le bar & bœuf devient « bar bœuf & co »  
Réouverture le 18 mai au cœur du Sporting-Monte-Carlo.***

L'idée d'origine, imaginée par Alain Ducasse, autour du bar et du bœuf, s'enrichit cette année de mets inédits à partir des plus nobles produits de la Méditerranée.

La carte du chef **Pascal Bardet** s'ouvre à de nouvelles saveurs : « Pièce de veau dorée, tartinée d'une marmelade Crecy aillée & persillée, blanc de blettes fondant », « Saint-Jacques du Maine en gremolata, asperges, fèves & mousserons acidulés au thym citron ».

Sans oublier les deux produits star, le bar & le bœuf : « Bar en fines tranches mariné, citron jaune/basilic, avocat lissé, amandes, romaine & concombre », ce plat surprendra par son parfum acidulé. Du côté du bœuf, on retrouvera une gourmande « Côte de bœuf à la broche, macaroni au gratin, échalotes confites & olives taggiasche ».

Pour terminer en douceur, **Olivier Berger**, notre chef pâtissier, vous propose des desserts inattendus : « Cerises en déclinaison, glace riz au lait, sorbet & confit de griottes », « Glace maïs/pop, glace aux calissons & sorbet Corona/lime », aux parfums insolites.

La carte des vins de plus de 100 références, présentée tel un véritable tour du monde, est structurée autour de deux cépages : Chardonnay & Syrah.

Dans un décor où s'installe un jeu d'ombre & de lumière, de transparence & d'opacité, le responsable de salle, **Philippe Beaucourt**, vous accueille dans une ambiance conviviale & chaleureuse. Les tables surélevées & les élégants tabourets, conçus par Philippe Starck, exaltent formes & couleurs, encourageant le visiteur à profiter de ce panorama unique.

Ici, tout s'offre à la vue de la clientèle : le mur d'eaux minérales à l'entrée du restaurant & les caves à vins, la cuisine ouverte dans son habit de marbre & d'inox, le charme des jardins du Jimmy'z & le spectacle enivrant de la mer sous un ciel étoilé.

Le bar bœuf & co joue avec couleurs, saveurs, styles,... expérience unique pour la saison d'été 2007.

**CONTACT PRESSE** : Anaïs Tanguy  
Tél : + 377 98 06 88 57 - Fax : + 377 98 06 59 07  
e-mail : a.tanguy@alain-ducasse.com