



MONACO GRAND PRIX 2026

PLACE DU CASINO, 98000 MONACO
WWW.AMAZONICORESTAURANT.COM/MONTE-CARLO

Grand Prix 2026

5 au 7 Juin

Vivez un week-end de Grand Prix inoubliable à Amazónico Monte-Carlo, où l'esprit de l'Amazonie rencontre le week-end le plus emblématique de l'année.

Grâce à sa terrasse panoramique surplombant le circuit, les clients bénéficieront d'une vue imprenable aux premières loges tout au long du week-end.

Des menus spéciaux Grand Prix, composés par tous les plats signature Amazónico, seront proposés pour l'occasion, tandis que la musique live et les DJ résidents feront monter l'ambiance de jour en jour. Pour clôturer les festivités en beauté, le dimanche 7 juin, venez faire la fête à l'after-party incontournable sur la terrasse, avec en tête d'affiche le groupe ARKADYAN.

DRESS CODE | ÉLÉGANT & CHIC





Vendredi 5 Juin

Déjeuner | 12h00 - 15h00

Menu À La Carte | 400 € de dépense minimale par personne
(à utiliser sur la nourriture et les boissons)

Dîner | 18h30 - 23h30

Premier service | À partir de 18h30
Menu Dîner | 400 € par personne
(hors boissons)

Deuxième service | À partir de 21h30
Menu Dîner | 800 € par personne
(400 € de crédit boissons)

Tous nos forfaits incluent la TVA.

Le versement du tarif integral par personne est requis. Ce montant ne sera remboursable qu'en cas d'annulation au minimum 14 jours avant la date de l'évènement.

L'accès au Lounge est réservé aux personnes de plus de 18 ans et un âge minimum de 10 ans est requis pour accéder au second service du Restaurant Terrasse.

Grand Prix 2026
Menu Dîner du Vendredi

Salmon

Saumon Ora King, pain de manioc épicés,
ikura, sauce tomatillo

...

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Esparragos

Asperges vertes rôties, cecina de Wagyu,
sauce Hollandaise yuzukosho

...

Aguachile

Ceviche de **maigre** à la mexicaine,
crème d'avocat, jalapeño

Langosta

Homard, leche de tigre,
celeri & pickles de pomme

Toro

O'Toro, negi & sauce nikiri

...

Merluza

Legine marinée,
miso & anticucho sauce

Boniato

Patate douce rôtie,
sauce panela épicée

...

Entraña

Entraña de **boeuf Angus**
au chimichurri

Solomillo de Wagyu

Filet de Wagyu Australien

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au josper,
thym & romarin

...

Manjar

Tuile au **chocolat** noir,
ganache montée, cerises

Tres Leche

Gâteau **dulce de leche**,
ganache dulcey, tuile café

Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe





Samedi 6 Juin

Déjeuner | 12h - 15h

Restaurant Terrasse

Menu Déjeuner | 500 € par personne
(hors boissons)

Lounge Terrasse

Menu Déjeuner | 400 € par personne
(hors boissons)

Dîner | 18h30 - 23h30

Premier service | À partir de 18h30
Menu Dîner | 500 € par personne
(hors boissons)

Deuxième service | À partir de 21h30
Menu Dîner | 1,000 € par personne
(500 € de crédit boissons)

Tous nos forfaits incluent la TVA.

Le versement du tarif integral par personne est requis. Ce montant ne sera remboursable qu'en cas d'annulation au minimum 14 jours avant la date de l'évènement.

L'accès au Lounge est réservé aux personnes de plus de 18 ans et un âge minimum de 10 ans est requis pour accéder au second service du Restaurant Terrasse.



Grand Prix 2026
Menu Déjeuner & Dîner du Samedi

Pato

Croquettes au confit de **canard**

...

Ensalada Amazónica

Mango, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Cangrejo

Crabe royal, vermicelle de riz,
sauce aigre douce

...

Langosta

Homard, lèche de tigre,
celeri & pomme pickles

Kagoshima Nigiri

Bœuf Wagyu A5 de Kagoshima,
caviar Baerii vintage, nikiri, ciboulette

Hamachi

Sashimi de **seriole**, vinaigrette miso, oignons
rouges, crème de wasabi et citron vert

...

Rodaballo

Turbot sauvage,
beurre de maracuja et caviar

Brócoli y Zanahoria

Brocoletti grillés, carottes nouvelles,
panela épicé

...

Costilla de Cordero

Carré d'agneau, chili fumé,
citron vert & origan

Txuleta

Entrecôte à l'os de
Wagyu Australien

Papas al Horno

Pommes de terre grenaille au josper,
thym & romarin

...

Vacherin

Acérola, **açaí**

Chocolate al Moctezuma

Fondant **chocolat**,
sorbet banane & avocat

Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe



Dimanche 7 Juin

Déjeuner | 12h00 - 14h30

Restaurant Terrasse | Bordure

Menu Déjeuner et After Race Party | 2,500€ par personne
(1,000€ de crédit boissons)

Restaurant Terrasse

Menu Déjeuner et After Race Party | 2,000€ par personne
(600€ de crédit boissons)

Lounge Terrasse

Menu Déjeuner et After Race Party | 1,500€ par personne
(300€ de crédit boissons)

Dîner | 21h30 - 23h30

Restaurant et Lounge Terrasse

Menu À La Carte | 500€ de dépense minimale par personne
(à utiliser sur la nourriture et les boissons)

Tous nos forfaits incluent la TVA.

Le versement du tarif integral par personne est requis. Ce montant ne sera remboursable qu'en cas d'annulation au minimum 14 jours avant la date de l'évènement

Un âge minimum de 18 ans est requis pour accéder au déjeuner dans notre établissement le jour de la course. Pour le dîner, un âge minimum de 18 ans sera également requis pour accéder au Lounge d'Amazonico et de plus de 10 ans pour le Restaurant Terrasse.



Grand Prix 2026
Menu Dîner du Dimanche

Atun Okinamasu

Tartare de ventrèche de **thon**, noix de coco,
caviar Baerii vintage

...

Ensalada Amazónica

Mangue, avocat, tomates confites,
kalamansi agrumes

Cangrejo

Crabe royal, caviar Oscietra,
vermicelle de riz, sauce aigre douce

...

Pato

Tataki de **canard**, quinoa croustillant,
yuzu & açai

Camaron

Ceviche de **crevettes de San Remo**,
salsa à la poire

Kagoshima Nigiri

Boeuf Wagyu A5 de Kagoshima,
caviar Oscietra, nikiri, ciboulette

...

Langosta

Langouste, beurre blanc aux
jalapeño & maracuja

Tomates

Tomate Heritage, vinaigrette
citronnelle & gingembre, fromage de chèvre

...

Kagoshima

Steak de faux-filet Japonais

Costilla Corta

Short-rib de black angus Australien

Papas

Écrasé de **pomme de terre**

...

Piña Rostizada

Ananas caramélisé, biscuit au maïs,
sorbet noix de coco

Manjar

Tuile au **chocolat** noir,
ganache montée, cerises

*Le menu est basé sur un concept de partage pour toute la table.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires,
n'hésitez pas à le signaler à notre équipe*



After Race Party

Dimanche 7 juin | 17h - 20h

Dès que la dernière voiture franchit la ligne d'arrivée, la fête commence. Vivez la soirée officielle d'après-course avec ARKADYAN en tête d'affiche et nos DJ et groupes résidents.

Levez votre verre aux vainqueurs depuis notre terrasse panoramique offrant une vue imprenable sur la Place du Casino et célébrez avec notre sélection de spiritueux haut de gamme, pendant que l'évènement le plus attendu de la saison atteint son paroxysme.

Ticket After Race Party | 300€ par personne
(incluant l'accès + 3 boissons par personne)

Les billets sont disponibles uniquement à l'entrée d'Amazónico le jour même, dans la limite des places disponibles. Veuillez noter qu'il n'est pas possible de réserver à l'avance.

ARKADYAN



Tous nos forfaits incluent la TVA.

L'accès à notre After Race Party est réservé aux personnes âgées de 18 ans et plus.



POUR PLUS D'INFORMATION,
VEUILLEZ CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DES RÉSERVATIONS

-
+377 98 06 14 14
AMAZONICOMONTECARLO@SBM.MC

Amazonico
MONTE-CARLO

PLACE DU CASINO, 98000 MONACO
WWW.AMAZONICORESTAURANT.COM/MONTE-CARLO