

la Table
d'Elise



Dossier de presse





Monaco Toute la Provence à La Table d'Elise

Temps nouveaux, nouvelle époque : depuis le 22 juin, une nouvelle table a ouvert ses portes dans le quartier du Portier, « La Table d'Elise ». C'est une cuisine très régionale, provençale et méditerranéenne, adaptée aux saisons et abordable qu'ont souhaité mettre en place les propriétaires, Alberte et Jean-Pierre Escande, avec leur chef Dominique Nouvian, le tout dans une ambiance très nature.



Une décoration plus « verte »

L'atmosphère et la déco de la salle à manger (80 couverts) comme du salon privé ont été revus de fond en comble : davantage de clarté avec des boiseries de chêne clair, une ambiance plus nature avec des fauteuils et banquettes vert foncé et de nombreuses plantes vertes disséminées çà et là. En terrasse, des mange debout permettent de profiter d'un extérieur apaisé, la lavande et les cigales ne sont pas loin : chez Elise, on est vraiment dans le sud !

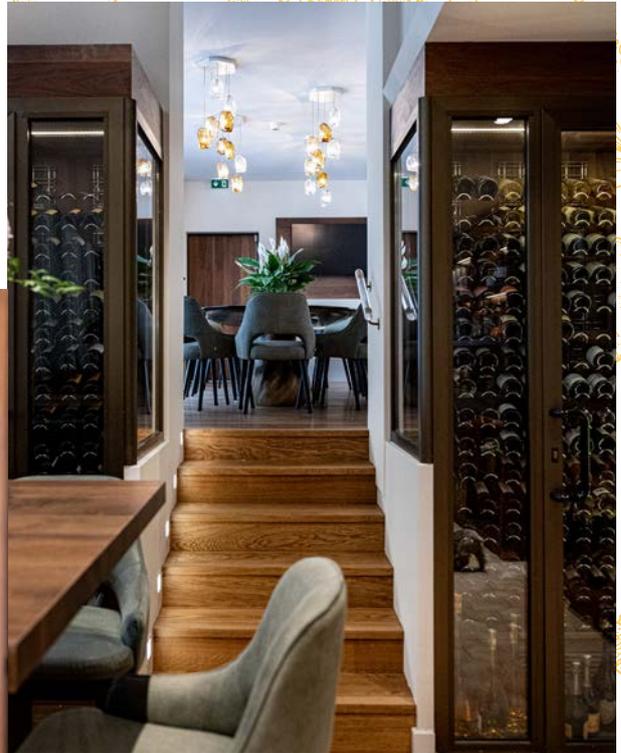


Les petits plats de la grand-mère « Elise »

Dans la famille Escande, on sait ce que veut dire « accueillir » : d'abord avec ses parents puis avec son épouse Alberte, Jean-Pierre Escande a tenu l'hôtel Tulip Inn à la gare de Monaco de 1976 à 2008, avec toujours l'idée de proposer une bonne restauration provençale. Monsieur Guy Gedda, surnommé le Papet de la cuisine provençale, a rejoint l'équipe comme consultant.



Et ce n'est donc pas un hasard si c'est « Elise », le prénom de la grand-mère de Jean-Pierre, qui a été choisi pour nommer cette nouvelle table où les souvenirs d'enfance remonteront souvent... Cette grand-mère Elise, généreuse et accueillante cuisinière, régalaît sa famille avec ses plats mijotés, inspirés par la garrigue et son jardin. L'été, elle avait aussi l'habitude de préparer les bocaux que la famille retrouvait avec plaisir les mois d'hiver.









Une cuisine régionale



A la carte ou au fil d'une des formules, c'est désormais un ancrage ferme dans le terroir méditerranéen qui prévaut. Ici, tout est évidemment fait maison et les saisons sont scrupuleusement respectées. Amoureux de sa région et des produits locaux, le chef Dominique Nouvian a déjà démontré son savoir-faire, lui qui a cuisiné d'Eze village (étoilé Michelin) au Portier en passant par le Yacht-Club et La Rascasse. Avec son second David Castoldi et son chef pâtissier Lionel Abba, il sait comme personne renouveler les plats traditionnels sans les trahir et nous promet de savoureux moments sur ses premières cartes de saison : fleurs de courgettes

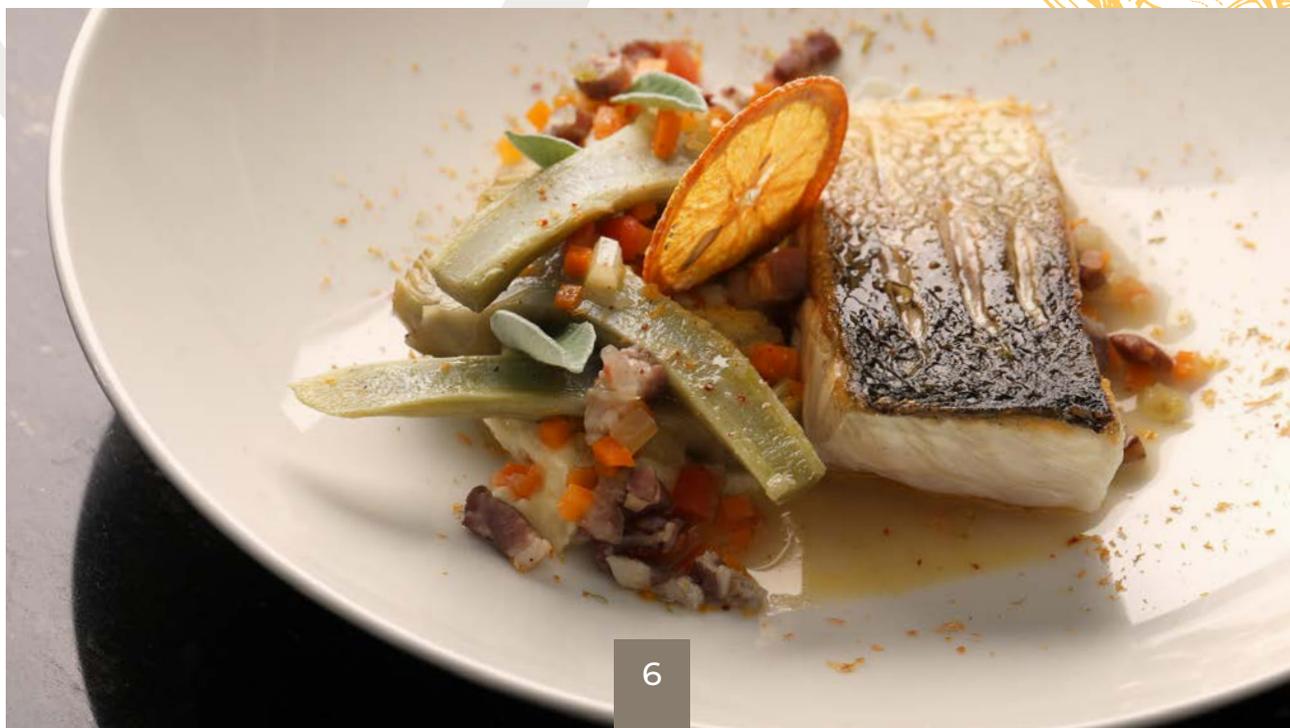
farcies à la brandade et jus de tomate, salade de pulpe au fenouil, terrine d'agneau aux olives et à la sarriette, gratin de macaronis à la truffe, fricassée de volaille fermière au citron et frites de panisses, stockfish à la monégasque ou calamars farcis façon Elise et ratatouille seront à l'affiche. On y trouvera aussi une belle côte de taureau grillée au four à bois et son gratin de blette, sans parler du risotto aux artichauts crus et cuits ou de la bouillabaisse traditionnelle (sur commande). Au dessert, tarte tropézienne ou tarte au citron disputeront la vedette à la crêpe Suzette confectionnée à votre table. A l'automne, ce sont les soufflés qui reviennent en force.



Cocottes, guéridon et table d'hôtes

Car à la Table d'Elise, le service fera la part belle aux cocottes et aux découpes au guéridon. Jean-Pierre Escande et le chef veulent redonner ses lettres de noblesse à cette attention un peu oubliée avec le service à l'assiette. La salle à manger retrouve son animation et ses fumets attirants...

Les convives pourront aussi s'attabler le soir à la Table d'Elise (12 personnes maxi) pour un dîner familial ou entre amis. Au déjeuner, elle devient une table d'hôtes propice aux échanges et aux rencontres. La Table d'Elise prévoit aussi quelques soirées « à quatre mains » avec un grand chef invité.





Des formules et menus à prix sages



Formule à 26 € (déjeuner)

1 entrée + 1 plat + 1 boisson ou 1 plat + 1 dessert + 1 boisson

Menu du marché à 35 €

(avec les vins 50 €)

Terrine d'agneau aux olives et à la sarriette

ou

Avocat crevettes (par jour)



Risotto aux artichauts (5 jours)

ou

Epaule d'agneau confite, pommes de terre sautées



Dessert de la vitrine

Menu découverte à 48 €

(avec les vins 68€)

Socca niçoise, asperges rôties

ou

Caviar d'aubergine, filets de rouget, condiments d'olives



Fricassée de volaille fermière au citron, frites de panisses

ou

Stockfish à la monégasque



Dessert de la vitrine

Menu tentation à 68 €

(avec les vins 95 €) selon le marché et l'inspiration du chef: *laissez-vous surprendre !*

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Fromage de chèvre

Crêpe Suzette



la Table d'Elise



Un nouveau parking

Autre nouveauté importante du secteur :
ouverture du nouveau parking du Portier
situé juste sous la Table d'Elise !

La direction sera ravie vous offrir deux
heures de stationnement gratuit (entrée
par rond-point du Portier).

Mesures sanitaires

**L'équipe de La Table d'Elise a tout mis
en œuvre pour respecter à la lettre les
obligations sanitaires dues au Covid-19
et protéger sa clientèle comme son
personnel.**

La Table d'Elise

2, rue du portier à Monaco - +377 93 30 20 70

www.tabledelise.mc

Ouvert du lundi au samedi

- Espacement des tables d'1,50m, en intérieur
comme en terrasse
- Gel hydro alcoolique à disposition
- Personnel de service masqué
- Cartes et menus disponibles par QR Code
sur votre Smartphone



MONACO
WELCOME
CERTIFIED



Tapas en musique au

Tout à côté de La Table d'Elise, attardons nous un instant au « Duke », l'endroit où il fait bon siroter un verre ou un cocktail en soirée. Ouvert l'été dernier par Alberte et Jean-Pierre Escande, ce cocktail-bar à tapas a de suite connu un beau succès grâce à son ambiance musicale soignée. Il rouvre lui aussi ses portes le 22 juin dans le respect des consignes sanitaires.



« Duke », 2, rue du Portier 98000 Monaco.

Tél. +377 93 30 39 94. Nouveau parking du Portier.

Ouvert du lundi au samedi à 17h. Infos sur la page Facebook. 

Tapas de 8 à 14€. Vins au verre à partir de 7€.

BAR FOOD

Pizzette aux truffes

14€

**Planche de charcuterie
et fromages**

10€

Frites de panisse

8€

Barbajuans

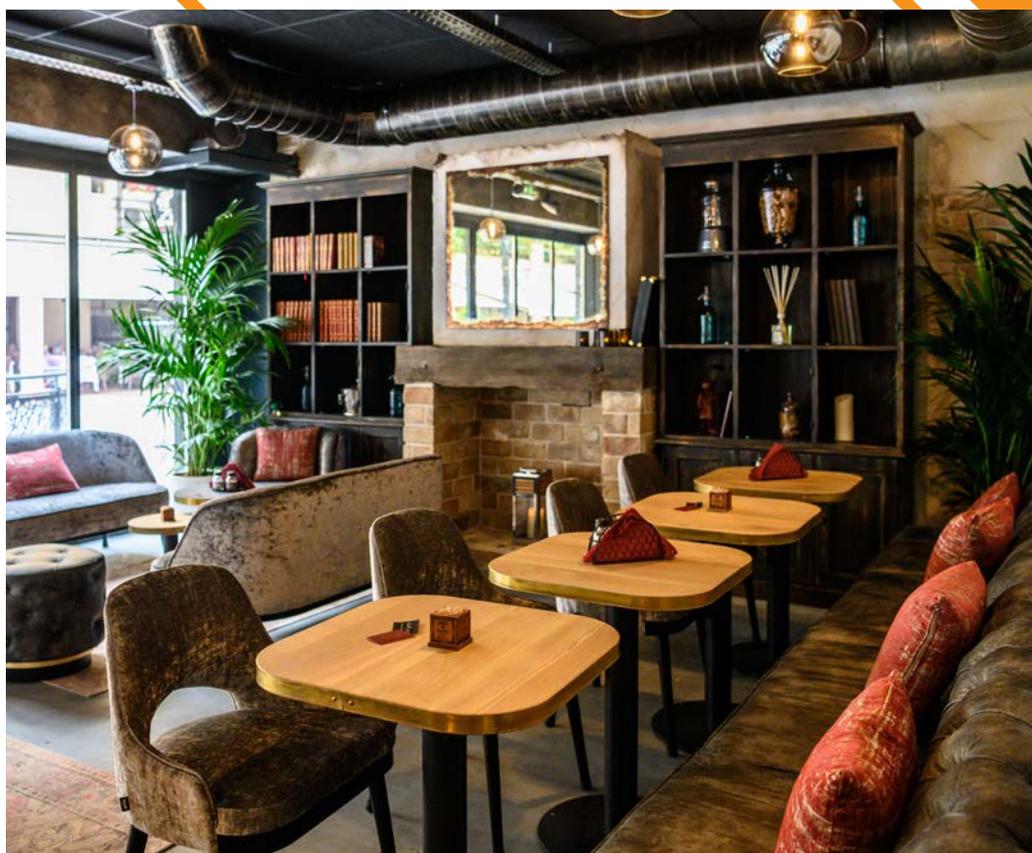
8€

Chorizo aux chipirons

8€

Dessert du jour

10€



En terrasse comme dans la salle joliment décorée dans un agréable style industriel parsemé de végétation, voilà l'endroit idéal pour un début de soirée entre amis autour de savants cocktails, de bières ou de vins sélectionnés et, bien sûr, de délicieux tapas confectionnés au moment. On se réglera ainsi d'une assiette de charcuterie ou de fromages sélectionnés, de pizzette à la truffe, de frites de panisse, de barbajians (l'esprit régional toujours !) voire d'un cheeseburger avant le dessert du jour.

Côté musique, c'est du « live » les jeudi et vendredi avec des groupes talentueux aux styles musicaux variés. Et le mercredi place à l'ambiance festive du karaoké entre amis !

