



**MONTE-CARLO**  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

**LA VIGIE**  
*Zanoni*  
MONTE-CARLO

## La Vigie Zanoni Monte-Carlo : le Chef Simone Zanoni investit une institution

C'est la grande nouveauté de cette saison 2026 au Monte-Carlo Beach : le Chef Simone Zanoni prend ses quartiers d'été à la pointe La Vigie. Le restaurant La Vigie Zanoni Monte-Carlo ouvre ses portes ce vendredi 12 juin pour une toute nouvelle expérience culinaire. Jusqu'au 13 septembre, le talentueux et très populaire chef lombard y propose une cuisine à l'italienne, solaire et chaleureuse. Produits de saison ultra frais et sélectionnés avec soin s'invitent à cette table de partage au déjeuner comme au dîner face à la Méditerranée.



C'est dans le décor idyllique et ensoleillé de La Vigie entre flots bleus, pinède et citronniers que les amoureux de cuisine italienne se donnent désormais rendez-vous, dès le 12 juin. La Vigie Zanoni Monte-Carlo, nouvelle adresse gourmande et joyeuse du Monte-Carlo Beach, propose une carte estivale composée de pâtes fraîches, crudos, viandes et poissons, et autres légumes gorgés de soleil, le tout à partager dans une ambiance joyeuse au bord de l'eau pour le déjeuner et le dîner.

On se régale notamment des plats signature du Chef Zanoni inspirés des grands classiques de la cuisine italienne, tels que l'Escalope milanaise, les Tortellini Carbonara, ou encore les Agnolotti de veau braisé. On ne manque pas non plus la création du Chef imaginée pour La Vigie Zanoni : les Tagliolini Caviar et Champagne. La gourmandise se prolongera jusqu'au dessert avec l'incontournable Tiramisu et le délicieux Semifreddo à la pistache, sorbet agrume. La carte fera également la part belle aux produits stars italiens aux pizzas, risottos, figliatas et autres jambons de parme façon La Vigie. Mention spéciale pour le miel moutarde et acacia, un produit cher au Chef Zanoni, décliné en petit pot sur chaque table pour agrémenter les mets.

« Signer une table aussi mythique et historique que La Vigie est pour moi une immense fierté, s'est réjoui Simone Zanoni. Retrouver des produits d'exception dans ce cadre incroyable, face à une mer magnifique tout en me rapprochant de mon Italie natale : c'est un bonheur immense et j'aborde cette reprise avec un réel plaisir ! »



Une belle sélection de cocktails aux notes italiennes est également à découvrir comme le Bellini Reale (Purée de pêche blanche maison & Champagne), le Dolce Piacere (Amaretto Disaronno, Monin Cherry Brandy, Pamplemousse, Citron, Blanc d'œuf et Free Brother Cherry Bitter), ou bien le Monte-Carlo Negroni (Gin Prince Explorer, Monte-Carlo Vermouth Rosso, Campari Cask Tales). Et pour répondre à toutes les envies, des mocktails originaux compléteront la carte, avec, notamment, le Velluto Rosso (Jus d'ananas, Purée de passion, Purée de framboise et Sirop d'orgeat) ou le Limonata al basilico (Citron jaune, Basilic frais, Sucre, Eau).

Enfin, pour parfaire l'expérience de La Vigie Zanoni Monte-Carlo, la navette maritime du Monte-Carlo Beach vous permet de rejoindre l'hôtel depuis le Port Hercule (ponton du Yacht Club de Monaco) en seulement 15 minutes.

*Navette gratuite disponible du mercredi au dimanche de 10h à 18h30 jusqu'au 20 juin, puis tous les jours de 9h à 21h jusqu'au 31 août. 6 personnes maximum. Informations et réservations au +377 98 06 57 74.*

## INFORMATIONS PRATIQUES

- La Vigie Zanoni, Monte-Carlo Beach, Avenue Princesse Grace, 06190 Roquebrune-Cap-Martin
- Ouvert tous les jours du 12 juin au 13 septembre 2026
- Au déjeuner et au dîner, de 12h30 à 15h30 et de 19h30 à 22h30 (dernière prise de commande)
- Music live au dîner
- Informations et réservations : +377 98 06 52 52 / La Vigie Zanoni Monte-Carlo - Restaurant Italien Monaco