



DOSSIER DE PRESSE





Réputée pour son extrême dynamisme, la Principauté est connue pour l'émergence de concepts de restauration novateurs. Elle n'en est pas moins attachée aux traditions et aime aussi en valoriser les grands classiques. Une enseigne répond particulièrement à cette volonté : le Quai des Artistes. Située au numéro 4 du Quai Antoine 1er, en plus de sa cuisine, son nom seul en fait un lieu incontournable. Abrisée par les élégantes arcades qui longent la mer, à quelques pas d'un des plus célèbres chantiers navals de la Riviera, elle a en effet les bateaux pour premiers voisins. Avec ou sans embarcation, il est toujours possible de s'y arrêter pour s'y restaurer. Un plat du jour en terrasse dans le cadre d'une promenade, un déjeuner pour une rencontre d'affaire ou un dîner intime dans l'élégante salle, vous arriverez toujours à bon port. Et quelle que soit l'heure de la journée, vous y serez accueilli avec beaucoup de convivialité et de spontanéité.



Une qualité qui a sans aucun doute particulièrement séduit les artistes qui résidaient juste au-dessus il y a un peu moins de trente ans. En 1997, S.A.S le Prince Rainier III de Monaco, décidait en effet d'installer sur le Quai Antoine 1er, des ateliers d'artistes, symboles du bouillonnement créatif propre à Monaco. Des noms tels que Ernst Fuchs, Anne de Sigaldi, Jean-Michel Folon ou encore Fernando Botero, mais aussi des visages que l'on pouvait croiser, à des heures parfois d'artistes, dans l'établissement qui porte donc désormais bien son nom. On vient en effet y rechercher cette atmosphère élégante et bonne enfant qu'il était possible de trouver dans les brasseries parisiennes d'après-guerre. Peintres, chanteurs, sculpteurs et poètes venaient y réécrire l'Histoire en y dégustant des mets et des vins qui donnent la joie de vivre et l'inspiration.



C'est à cette élégante décontraction, que le nouveau propriétaire, Bertrand Letratre, s'est particulièrement attaché. En récupérant l'institution en 2023, il a eu particulièrement à cœur de la moderniser tout en conservant ce qui en faisait la légende. L'atmosphère tout d'abord. Homme d'affaires accompli à la tête du Domaine viticole de la Rouillère ainsi que de nombreux autres établissements de restauration à St Tropez, Megève ou encore St Barth, il a souhaité retrouver ces lieux où l'on vient échanger sur des sujets variés aussi bien personnels que professionnels. Il a mis un point d'honneur à trouver la juste harmonie entre de la qualité des produits, l'excellence de la cuisine, la quiétude de l'environnement et l'exemplarité du service.

Pour cela, il a souhaité un décor pour se sentir comme chez soi, en privilégiant les boiseries, les banquettes habillées de velours et les éclairages élégants. C'est au Cabinet d'architecture d'intérieur, Bleu Gris, qu'il a pour cela confié la mission de réinventer le style d'une brasserie années 30. En est résulté de cossues portes à tambour à l'entrée ainsi qu'un large bar arrondi autour duquel on se trouve naturellement accoudé, pour entamer une brève discussion avec le barman ou prendre une première consommation. Une vaste salle ensuite où sont disposées les tables joliment nappées dans des espaces semblables à des alcôves pour plus d'intimité. Les lampes d'inspiration art déco, ponctuent de boules lumineuses l'alignement des tables jusqu'à la grande bibliothèque en bois. Un clin d'œil à l'art et à la culture, où les ouvrages posés de façon irrégulière, font incontestablement penser à un chez soi assez familier.



Un sentiment qui revient d'autant plus que la cuisine a été réfléchi en ce sens. Des plats qui représentent toutes les régions de France et mais aussi tous les souvenirs d'enfance. La souris d'agneau, le tartare de bœuf au couteau, le foie de veau en persillade, les ris de veaux poêlés ou la sole meunière. Mais aussi, les sardinettes de Galice sur son pain beurré, le pâté de veau en croûte, ou encore les œufs mimosas. Autant de petits plats comme à la maison, comme chez mamie ou comme chez maman. Et si, malgré les assiettes extrêmement copieuses, il reste une petite faim, les desserts sont tous des madeleines de Proust, telles que les crêpes Suzette, la crème brûlée, la mousse au chocolat ou la tarte tatin. Des mets qui, même s'ils rappellent des moments simples de la vie, deviennent des instants d'exception en raison de toute la scénographie qui les accompagne. Car qui dit brasserie, dit service brasserie. Les poissons et crustacés sont présentés frais du matin, sur le magnifique banc de l'écailler qui s'impose en terrasse. Par ailleurs, tous les plats sont servis en salle selon un rituel minutieusement travaillé : lever les filets de poissons à table, découper le gigot depuis son chariot, présenter les crustacés avant de les préparer, flamber les desserts, juste avant de les déguster. Une mise en scène, mieux une chorégraphie.



A cet égard, tous les membres du restaurant sont chacun à leur façon des artistes. Ils ont acquis, outre la connaissance de la composition de tous les plats, leur confection et leur cuisson, les gestes pour les mettre en valeur et sublimer le travail du chef en cuisine. Vêtus de la traditionnelle chemise blanche et du petit gilet noir assorti au pantalon, ils savent accompagner les convives dans le choix de leurs mets. Ils les conseillent mais aussi les divertissent par les anecdotes relatives à chaque plat. Sans oublier celles d'autres personnages, plus ou moins illustres, qui ont précédemment fréquentés l'établissement. Ils savent surtout entretenir une convivialité non feinte avec des clients qu'ils connaissent depuis longtemps. Ces derniers, venus seuls ou en famille, fréquentent le restaurant pour la qualité de sa table mais aussi et surtout pour la chaleur de son accueil. Ils aiment échanger avec les personnes qui se rappellent leur goût mais aussi des moments forts de leur vie. Nombreux y ont en effet célébré anniversaires, diplômes ou réussites professionnelles. Le service au Quai des Artistes est à ce titre, professionnel et convivial, expert et familial.



Il n'en fallait pas moins alors pour redonner vie à un autre espace de l'établissement : le bar du quai, rebaptisé le Bar des Artistes. Situé à fleur de l'eau, ce dernier accueille dès le soir une clientèle désireuse de profiter de la vue imprenable sur le Port de Monaco et de déguster des plats copieux à partager autour d'un bon vin servi au verre. La carte des cocktails, travaillée avec minutie, permettra aux plus festifs de s'aventurer sur les cocktails classiques ou sur ceux signature de la maison. En after-work ou pour toute la nuit, le bar sait entretenir la bonne humeur de ses convives avec une programmation artistique tout à fait propre au lieu et à son histoire. Régulièrement, un Comedy Club présente des humoristes spécialistes du stand up dans un environnement où leur art est sublimé. Puis, la nuit tombée, la programmation musicale anime l'espace d'une énergie toute renouvelée, qui s'exprime souvent jusqu'au soleil... à peine levé.

Brasserie des temps modernes, le Quai des Artistes est une institution monégasque pour sa table et son équipe, son environnement et ses animations. En réouvrant le livre dans lequel ont été contées tant d'histoires, elle entame de nouveaux chapitres dont chacun se sentira libre de réécrire quelques passages personnels... et peut-être intemporels.



PORTRAIT DE MONSIEUR LETARTRE



Dans la chaleureuse brasserie qui donne sur le port de Monaco, M. Letartre vous fait un accueil des plus lumineux. Il est ce qu'on appelle un homme élégant. Toujours bien mis, il est souriant et sait recevoir. Après de longues années à la tête des laboratoires Anios, il quitte en 2019 l'entreprise familiale alors spécialisée dans les désinfectants pour lieux médicaux. Et malgré un retour dans cet univers en 2022 pour la production de gels hydroalcooliques, il s'oriente vers une carrière bien différente, dès la fin des années 90. C'est en 1998 en effet qu'il achète le domaine viticole, le Domaine de la Rouillère à Cassin. Chef d'entreprise averti, il comprend très vite comment redonner vie à cette terre prolifique dont il réaménage tous les espaces. Secondé par son épouse, il reconstruit tout et crée un vin fort apprécié en blanc, rouge et rosé. Une nouvelle passion pour la vigne et toujours cet amour pour la convivialité. Car lorsqu'on veut faire des affaires, il faut savoir bien boire et bien manger. Aussi, de nombreux événements y sont organisés pour recevoir des convives de toute sorte.

Une façon d'entamer une nouvelle aventure dans la restauration. En prenant part au groupe de restauration et hôtellerie Annie Famose, il se retrouve à la tête d'établissements déjà de renom à St Tropez, Megève, Courchevel, St Barth, Dubaï et Paris. Une manière de satisfaire cet amoureux de nouveaux challenges et de projets enthousiasmants. Le fil conducteur : avoir un restaurant près de son lieu d'habitation. Installé depuis 2019 à Monaco, il décide donc de gérer un restaurant monégasque. L'opportunité se présente de reprendre l'un des lieux les plus emblématiques de la Principauté : le Quai des Artistes. S'ensuivent alors de très nombreux travaux pour refaire la salle, les cuisines et le bar extérieur. Un renouveau mais en conservant les points forts de l'existant. Pour cela, la décoration comme la carte seront fidèles à celles d'une brasserie. Un lieu où les Monégasques, résidents et professionnels locaux, aiment s'arrêter simplement, de façon improvisée ou non, pour déguster toutes les spécialités régionales françaises.

Il décide avec le chef, d'une carte copieuse, à prix abordable, pour le midi et le soir. L'exigence sur la qualité des produits est absolue, de même que celle du service qui doit rester constante tout au long de l'année. En cuisine une brigade au complet : un chef et son second, deux pâtisseries (qui font tout maison) et les fidèles en salle. Il a pour cela conservé l'essentiel de l'équipe des « anciens », qui connaissent le lieu, les clients et leurs habitudes. Il faut dire que le restaurant est ouvert tous les jours de l'année, à l'exception du 24 décembre au soir. Le personnel est toujours sur le pont, et Bertrand Letartre ne manque jamais une occasion de venir vous saluer. Il n'est pas étonnant de le voir parfois attablé avec des clients pour entamer une discussion ou partager un verre d'un des nombreux breuvages qu'offre la carte. Car si au Quai des Artistes on mange bien, on peut également y déguster des vins très accessibles et de grande qualité.





Dans l'assiette comme en salle, l'idée est de profiter. A la façon des artistes qui y trainaient jadis, adopter une attitude détendue, presque un peu bohème. Si le temps est précieux... il n'y est pas compté. Et si la journée ne doit pas s'arrêter, il faut passer la terrasse et aller sur la partie Bar des Artistes. Car en bon gestionnaire de l'humain, Bertrand Letartre sait qu'il y a un temps pour tout et un lieu pour tous. Au bar, la musique est donc plus prononcée et la carte des cocktails moins classiques. Ce qui ne signifie pas plus exotique. En effet les produits locaux sont toujours privilégiés : whisky mûri en fût de Sauterne et de St Julien, Vodka aux pépins de raisin fabriquée en Provence ou encore Gin de Provence.

Comme à la direction d'un ancien théâtre dont on affectionne le lieu, Bertrand Letartre dirige le Quai des Artistes de façon traditionnelle mais en y jouant des pièces toujours nouvelles, avec des performances sans cesse renouvelées. Une dimension artistique encore peu développée mais qui ne saurait faire partie des nouveaux challenges de cet amoureux de la nouveauté.



PORTRAIT DU CHEF ÉTIENNE



Lors de la reprise de l'établissement, le nouveau propriétaire du Quai des Artistes a souhaité avant tout en conserver la particularité culinaire : la table brasserie. Pour cela il fallait un chef à la hauteur de l'enjeu. Travaillant déjà dans d'autres établissements du groupe de Bertrand Letartre, c'est au chef Etienne Barrier qu'a incombé cette heureuse tâche. Un chef dont les nombreuses expériences ont forgé une vision extrêmement complète de son métier. De Honfleur à Paris il a rapidement gravi les échelons de sa profession sous la houlette de chefs étoilés. Après une première expérience en France où il apprend les incontournables de la cuisine française, il part pendant trois ans au Japon où il partage avec le chef nippon les traditions culinaires respectives. Puis de retour en Europe pour des raisons familiales, il prend le poste de chef adjoint au Beau Rivage en Suisse. Après un passage à la ferme Saint-Amour à Megève, il participe à l'ouverture d'établissements à St Barth, Biarritz, Courchevel et St Tropez. Puis c'est à Monaco qu'il finit par larguer les amarres, et pas sur n'importe quel quai, au Quai des Artistes.

L'enjeu, créer une cuisine brasserie telle que n'en existe pas d'autre en Principauté. D'abord la variété des mets correspondant à toutes les régions de France. Des spécialités de viandes et de poissons, qui se distinguent par la qualité des produits mais aussi par leur préparation. Les cuissons et surtout toutes les sauces concoctées maison. Recréer des goûts et des odeurs qui nous rappellent des souvenirs d'enfance, tels que ceux qu'on se trimalle toute une vie depuis la maison de maman ou les vacances chez mamie. Les plats mais aussi les desserts qu'on ne retrouve plus dans aucune carte : les crêpes suzettes ou l'omelette norvégienne, flambées devant le client.

Car tout doit être un festin. On vient au Quai des Artistes pour manger aussi avec les yeux. On participe à un spectacle culinaire où on est à la fois acteur et spectateur. Un goût donc pour la tradition mais avec une touche permanente de modernité. Ainsi les cuissons ont été revisitées selon les techniques modernes afin d'optimiser les résultats tout en conservant les saveurs. De même, les grands classiques sont revisités. Il est donc possible de déguster en fin de repas une délicieuse Pavolva avec des fruits différents selon les saisons : fruits rouges, clémentines, fruits exotiques et même marrons. L'idée, maintenir les classiques tout en continuant à surprendre.

Le chef aime partager avec son équipe et avec les clients. En artiste culinaire, assurer la performance, de la sélection des produits jusqu'à la dégustation du plat.





PORTRAIT DE LAURENT



Tous les restaurants ne peuvent pas se revendiquer d'être une brasserie. Il faut la décoration en bois et son zinc à l'entrée, son personnel professionnel et vêtu de blanc et de noir, sa découpe des mets à table, son chariot à desserts... et bien sûr son banc de l'écailler. Au Quai des Artistes c'est Laurent qui est le maître à bord du magnifique banc qui trône sur la terrasse. Il y est comme un capitaine à la proue de son navire, présentant avec fierté l'arrivée du jour. Cuisinier de formation, ayant travaillé dans de nombreux établissements de la région pendant plus de 20 ans, il a souhaité un jour sortir de sa cuisine pour venir au contact de la clientèle.

L'occasion de parler des fruits de mer : huîtres, les Gilardo, les Ancelins et aussi les Perles de Monaco, élevées en Bretagne et affinées sur le port de Fontvieille à Monaco. Les homards présents dans le vivier pour assurer une qualité et une fraîcheur optimale. Mais aussi les langoustines d'Ecosse, les crevettes de Malaisie, le King Crab, les Tourteaux, les Bulots de Granville pêchés en mer et cuits sur le bateau. Et de présenter la pêche du jour pour des préparations de plats crus comme les tartares de saumons ou de Sérïole ou les ceviche de Daurade.

Laurent recueille les impressions des clients et les guide vers les suggestions imaginées par le chef. Ces derniers peuvent ainsi voir et choisir, avant de déguster. Il informe, conseille et vous fait voyager, avec un enthousiasme et une passion non dissimulés qui vous donneront toujours le cap vers la bonne humeur.





PORTRAIT DE JEAN SÉBASTIEN



Contrairement à une idée reçue, pour être appréciée à sa juste valeur, la pâtisserie doit être légère. D'abord parce qu'elle arrive après tous les autres plats, et surtout parce qu'elle est souvent attendue dès la lecture du menu par le client. Pas question donc de déception en fin de repas. Voici un constat bien intégré par le chef pâtissier en second du Quai des Artistes Jean-Sébastien. Dans le métier depuis 1986, en boutique pendant 10 ans puis en salle, il a commencé au Quai des Artistes en 2001. Il y prépare depuis des desserts dont la réputation repose sur le « fait maison » et aussi la simplicité. Le millefeuille est fait avec une crème légère et un caramel onctueux. La Pavlova est d'une jolie présentation avec son tartare de fraise, sa chantilly allégée, sa menthe fraîche et sa meringue craquante. De même, la crème brûlée, composée de A à Z dans les cuisines du restaurant, est confectionnée pour ne pas être trop grasse. Et que dire des îles flottantes cuites à la vapeur sur leur crème veloutée.

La carte est simple et propose des grands classiques que les clients affectionnent particulièrement : la tarte tropézienne, la tarte au citron, les fraisières ainsi que les tartes de saison aux fruits rouge au printemps ou pommes rhubarbes à l'automne. Sans oublier les crêpes suzettes ou l'omelette norvégienne. Et pour ceux qui souhaiteraient plus de nouveautés, il y a toujours les desserts du jour.

Autant de desserts que l'on découvre des yeux sur le chariot, que l'on déguste avec gourmandise ou que l'on savoure à la simple évocation professionnelle et passionnée de Jean Sébastien.





PORTRAIT D'EZIO



C'est en 2003 qu'Ezio Lugano commence son aventure au Quai des Artistes. A l'époque, le quai continue une mue qui avait commencé à la fin des années 90, période à laquelle la Principauté décida de donner une nouvelle vie à un espace alors destiné aux industries. L'installation des ateliers d'artistes à quelques pas de là, annonçait déjà cette renaissance à laquelle le restaurant au nom désormais célèbre, allait participer. Dès le début, la volonté était d'en faire un restaurant à l'image des grandes brasseries parisiennes avec des codes identiques dans la cuisine, le service et l'environnement. A l'exception des grands hôtels, les établissements de bouche ne proposaient pas de cuisine de ce type et Ezio se souvient de cette originalité : l'élégance de la décoration, les plats type brasserie et le fameux banc de l'écailler.

Une différence qui a perduré au fil des années et qui justifie la présence récurrente et régulière de clients fidèles. Responsable de la clientèle, Ezio accueille depuis plus de deux décennies des familles dont il connaît une génération entière. Il se souvient avec émotion de certaines têtes blondes auxquelles il a jadis apporté une feuille blanche et des crayons de couleur qui désormais reviennent en couple, parfois avec leurs enfants, et souvent avec leurs parents et grands-parents. Car le Quai des Artistes c'est aussi une brasserie où vient déjeuner le midi entre deux rendez-vous, ou le dimanche en famille. Certains jours, il n'y a pas une table où Ezio ne reconnaisse les convives. Ces derniers viennent et reviennent pour la carte, sur laquelle ils choisissent parfois, depuis des années, toujours le même plat. Ils viennent aussi parce qu'ils sont connus et reconnus. Ezio connaît le nom de chacun d'eux, se souvient des études entreprises par les plus grands et du dessert préféré des plus petits.

Les temps ont changé, la décoration aussi mais l'âme est restée. Ezio aime à rappeler que la particularité du Quai des Artistes depuis sa création demeure son identité unique. La cuisine traditionnelle, la présentation des plats et la fidélité de l'équipe qui entretient l'héritage de l'établissement. Il y demeure le passage du temps mais aussi une certaine intemporalité. Celle que les artistes savent imprimer dans leurs œuvres qui ne meurent jamais. A ce titre Ezio se souvient du temps où les peintres venaient accrocher leurs toiles et occasionnaient ainsi des débats entre le personnel de salle et les clients. Une animation qui ne manquait pas d'ancrer davantage la particularité de la maison où la constance du service et de la table se mariait avec l'originalité et la diversité artistique. Une cohabitation avec les artistes qu'il se réjouit déjà de revivre avec la nouvelle programmation artistique prévue dès le mois de septembre 2025.

Le Quai des Artistes ce sont ainsi des petites et des grandes histoires. Des anecdotes qu'il est parfois possible d'obtenir d'Ezio dont la tenue et l'élégance, la discrétion et la confidentialité ne sont pas sans faire penser aux clés d'or des grands hôtels... mais façon brasserie.





PORTAIT DE MICHAEL



Certains lieux suscitent l'inspiration, mieux les vocations. Il en est ainsi du Quai des Artistes qui a su accompagner très tôt certains de ses fidèles dans leur progression professionnelle. C'est le cas de Michaël. Formé au Lycée Hôtelier de Monaco et après un bac hôtelier en cuisine et en salle, il fait ses premières armes à la Société des Bains de Mer. C'est en 2019 qu'il rejoint le Quai des Artistes où il connaît une progression rapide. Commis de salle, puis chef de rang, il est désormais assistant maître d'hôtel. Une évolution certaine qu'il doit à sa ténacité mais aussi à l'atmosphère extrêmement positive qui règne dans l'établissement. Tous les jours, il vient travailler « en famille ». Protégé par les plus anciens, il a reçu de ces derniers exemples et conseils avisés.

Un soutien attentionné qui lui a permis de mieux intégrer une équipe présente depuis longtemps, ainsi qu'une clientèle de fidèles aimant se sentir comme à la maison. Il n'est pas rare en effet que certains d'entre eux viennent plusieurs fois par semaine. Pour déjeuner et/ou dîner, pour revoir d'autres clients habitués et aussi pour participer à la vie du restaurant. « C'est comme s'ils venaient au théâtre » avance, amusé, Michaël. Le cadre est rassurant, l'accueil chaleureux et la qualité de la cuisine constante. Et puis il y a l'animation. Le fameux ballet des garçons en salle qui vont et qui viennent, qui présentent, qui découpent et qui flambent, qui expliquent et qui servent. Bref une vive scénographie que viennent chercher des clients, venus pour déjeuner ou dîner, et pas seulement...

C'est à cette ambiance classique mais festive, que Michaël aime apporter son regard neuf et parfois amusé, et toujours respectueux envers ses aînés. Le Quai des Artistes est un creuset de talents où, comme le disait Corneille « *la valeur n'attend point le nombre des années* »*.

*Corneille - Le Cid





PORTRAIT DE DANIEL TRISTAN



Le Quai des Artistes, connu pour les peintres et sculpteurs qui l'ont fréquenté, tient également son nom de son art de vivre. On y déguste de bons mets et de bons vins, on y fréquente d'agréables personnes et on sait aussi s'y divertir et y faire la fête. Faisant face au restaurant, séparé par l'élégante terrasse, le Bar du Quai est ainsi devenu le Bar des Artistes. Il ne fallait alors pas moins alors qu'un spécialiste des établissements festifs pour animer ce lieu revisité pour la seconde partie de la journée : Daniel Tristan. En reprenant les rennes de ce dernier, ce nouveau directeur artistique a mis un point d'honneur à créer des temps forts, propres à chaque créneau horaire.

Une ambiance lounge pour les after-works avec des groupes live. Puis pour la deuxième partie de soirée, le DJ résident, DJ Baloo, a conçu un programme sonore adapté à une clientèle d'habituels de tous âges, essentiellement orienté années 80.

Une ambiance musicale plus présente que dans le restaurant pour divertir les clients, mais pas seulement. En effet, qui dit Bar des Artistes, dit Bar des Arts. Daniel Tristan a imaginé à cet égard une programmation artistique originale avec la prestation régulière d'humoristes dans le cadre d'un Comedy Club bientôt devenu une institution en Principauté de Monaco. Des artistes de la scène régionale, participent à des stand-ups qui constituent des rendez-vous artistiques récurrents.

Très attaché au potentiel de ce bar aux caractéristiques atypiques, Daniel Tristan a imaginé un lieu dont les animations continueront à surprendre et à fédérer les amoureux de moments gais et vivants.





LES FRITES

Dans les plats iconiques de la brasserie, il y a toujours les frites. Celles qui accompagnent une entrecôte, une endouillette ou un poulet fermier. Celles surtout qu'on mange à la main (ça a meilleur goût) avec assurance ou à la dérobée dans l'assiette de son voisin. Mais, comme dirait M. Letartre, « la frite c'est de la pomme de terre, pas du carton » ! Parole de Belge ! Car s'il a vécu à Lille, le nouveau propriétaire du Quai des Artistes est né en Belgique. Alors attention lorsqu'on parle de frites ! La pomme de terre doit être coupée en lamelles puis subir deux cuissons. Une première pour la cuire et une seconde pour la rotir. Une formation a ainsi été prodiguée à l'équipe en cuisine qui pourra vous servir de vraies frites dont eux seuls ont désormais le secret !



LE PLANNING DU QUAI DES ARTISTES

On dit des artistes qu'ils ne dorment jamais. Ils travaillent, pensent, rêvent toute la journée jusqu'à la nuit tombée. Il en est ainsi du Quai des Artistes. Quelle que soit l'heure, il est possible de s'y arrêter, avec des offres très variées.

Pour le déjeuner :

La formule du jour du lundi au vendredi
Les suggestions, qui varient avec des plats de saisons

La carte

Le snacking sur le pouce du lundi au vendredi de 12.00 à 14.30
En intérieur l'hiver et en extérieur l'été

Pour le soir :

La carte à la brasserie jusqu'à 22.30
Le bar avec sa carte légère et sa carte à cocktail de 18.00 à 2.00





© Frédéric Nébingier

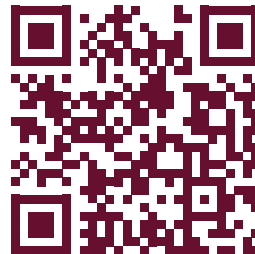
LE CARITATIF

Partenaire de l'Association Fight Aids Monaco, de S.A.S. la Princesse Stéphanie de Monaco, le Quai des Artistes est toujours à la disposition de cette dernière pour les événements. Récemment, dans le cadre de la remise des maillots des carabiniers pour la course de vélo organisée pour l'Association, la brasserie a reçu l'ensemble des protagonistes de cette heureuse initiative. Une action s'inscrivant dans de nombreuses autres menées tout au long de l'année.





4 Quai Antoine 1^{er} 98000 Monaco
+377 97 97 97 77
info@quaidesartistes.com



CONTACT PRESSE

Sophie Girone

Tel. 06 40 61 17 11 - sophiegirone@highlights.mc