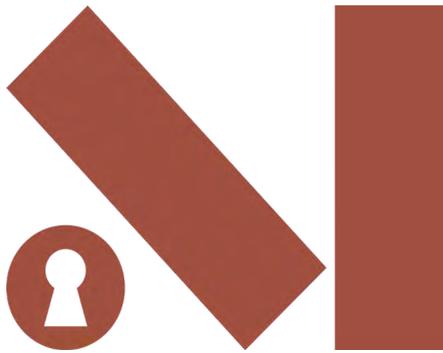


BIENVENUE À L'HOTEL MONTALEMBERT
WELCOME AT THE HOTEL MONTALEMBERT



Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request Information on allergens present in our dishes is available at the restaurant desk.

If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering.

Tout bon repas COMMENCE PAR une mise en bouche...

Désigné dans un esprit couture où l'élégance côtoie la modernité, la brasserie et le lounge du Montalembert vous accueillent tout au long de la journée et vous proposent des cartes pour vos petites ou grandes faims. La carte signée par notre Cheffe Bénédicte Van Der Motte évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

À la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.

Designed in a couture spirit of elegance and modernity, the Montalembert kitchen and lounge welcome you all day long, with a menu to suit all tastes. The menu, designed by our Executive Chef Bénédicte Van Der Motte evolves with the seasons and around fresh produce.

When evening falls, relax with one of our one of our signature cocktails.

Brasserie & BAR

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et du mardi au samedi de 19h à 21h30. Le bar est ouvert du lundi au dimanche de 12h à 23h.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront servis toute la nuit ou presque !

The restaurant is open Monday to Saturday from 12pm to 2.30pm and from Tuesday to Saturday from 7pm to 9.30pm. The bar is open Monday to Sunday from 12pm to 11pm.

For night owls, some dishes will be served almost all night long !

Entrées

STARTERS

Œufs mimosas aux œufs de truite 13 €

Salade de jeunes pousses

Deviled eggs with trout eggs

Baby greens salad

Saumon gravlax 19 €

Crème aneth citron vert, légumes croquants

Gravlax salmon

Lime and dill cream, crispy vegetables

Velouté de champignons 14 €

Châtaignes et poireaux confits

Mushrooms velouté

Chestnut and candied leaks

Betteraves fondantes 14 €

Crème de betterave au sésame, raisins en pickles, roquette

Soft beetroots

Sesame and beetroots cream, grapes in pickles, arugula

Plats

MAIN COURSES

Dos de merlu, mousseline d'endives et endives braisées 32 €

Beurre noisette à la saucisse fumée, persil et noix

Hake back, endive mousseline and burnt endive

Smoked sausage butter, parsley and walnuts

Suprême de poulet 29 €

Carottes en textures, jus corsé

Chicken supreme

Textured carrots, meat juice

Pavé de rumsteck 31 €

Champignons et pousses d'épinards, purée de pommes de terre

Sirloin steak

Mushrooms and spinach shoots, mashed potatoes

Penne au pesto rosso 25 €

Tomates, parmesan, roquette et pignons grillés

Penne with pesto rosso sauce

Tomatoes, parmesan, rucola and grilled pine nuts

Les intemporels

CLASSICS

Tartare de boeuf Charolais 180gr 25 €

Frites, salade

Charolais beef tartar 180gr

Fries, mixed salad

Croque-monsieur 24 €

Frites, salade

Croque-monsieur

Fries, mixed salad

Salade César maison 25 €

Saumon ou poulet

Caesar salad

With chicken or smoked salmon

Dessert Signature

SIGNATURE DESSERT

LE DESSERT DE MICHALAK

MICHALAK'S DESSERT

La pâtisserie au chocolat par Michalak

Une création exquise signée par le maître pâtissier Michalak. Gardons-en le mystère...
une douceur à savourer jusqu'à la dernière miette.

Michalak's chocolate treat

*An exquisite creation crafted by master pastry chef Michalak. Let's keep the mystery...
a sweetness to savor down to the last crumb.*

14 €

Desserts classiques

CLASSICS DESSERTS

Savarin au rhum, crème fouettée à la fève tonka, agrumes 14 €

Rum baba, tonka fève whipped cream, citrus

Clafoutis pommes, poires et noisettes, sorbet au cidre 13 €

Apple clafouti, pear and nuts, cider sorbet

Brownie noix de pécan, crémeux chocolat noir, glace vanille, tuile
croustillante cacao 14 €

Pecan nut brownie, dark chocolate cream, vanilla ice cream, cacao chip



Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES *COLD DRINKS*

Vittel ou Perrier fines bulles <i>Vittel or Perrier sparkling water</i> 50 cl	7 €
Vittel ou Perrier fines bulles <i>Vittel or Perrier sparkling water</i> 1 L	10 €
Perrier <i>Perrier sparkling water</i> 33 cl	7 €
Chateldon 75 cl	12 €
La French Ginger Beer 25 cl	8 €
La French Tonic <i>Tonic La french</i> 25 cl	8 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / 7up 33 cl <i>Coke / Zero Coke / 7up</i>	8 €
Jus de fruits frais orange / citron / pamplemousse <i>Fresh pressed juices orange / lemon / grapefruit</i>	9.50 €
Jus de fruits et nectars ananas / fruit de la passion / cranberry / tomate /fraise <i>Juices pineapple / maracuja / cranberry / tomato / strawberry</i>	8 €

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Espresso	6 €
Café allongé <i>American coffee</i>	8 €
Café crème <i>White coffee</i>	8 €
Cappuccino	11 €
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	10 €
Thé <i>Tea</i>	11 €

Les grandes histoires COMMENCENT AVEC un bon verre de vin !

Un verre de vin est une invitation au voyage.
A la découverte de saveurs unique, d'un terroir et du savoir-faire
historique de nos vignerons passionnés.

De Bordeaux à la Bourgogne, chaque cuvée a été soigneuse-
ment sélectionnée pour vous offrir une symphonie de saveurs en
bouche.

Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.

*A glass of wine is an invitation to travel.
It offers the discovery of unique flavors, a terroir, and the historical
expertise of our passionate winemakers.
From Bordeaux to Burgundy, each vintage has been carefully
selected to provide you with a symphony of flavors on the palate.
Our entire team wishes you a delightful tasting experience.*

Bonne dégustation

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Des frais de service de 5€ sont appliqués. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation. A service charge of 5€ will be applied. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

VINS BLANCS WHITE WINES

Bourgogne, Mâcon, AOP, Vignerons de Mancey, 2022	12 cl	75 cl	12 €	52 €
Bourgogne, Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	12 cl	75 cl	17 €	78 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	12 cl	75 cl	14 €	68 €

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2022	12 cl	75 cl	16 €	75 €
Côtes de Provence, La Grande Bauquière, 2022	12 cl	75 cl	9 €	45 €

VINS ROUGES RED WINES

Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, Nobles Rives 2022	12 cl	75 cl	17 €	78 €
Bourgogne, Pinot Noir, AOP, Domaine Dupre, 2023	12 cl	75 cl	13 €	59 €
Bourgogne, Mercurey, Domaine Meix Foulot 2022	12 cl	75 cl	19 €	89 €
Bordeaux, Château La Papeterie, Montagne Saint Emilion, AOP, 2021	12 cl	75 cl	14 €	68 €

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Charles Heidsieck « brut réserve »	12 cl	75 cl	21 €	110 €
Taittinger brut	12 cl	75 cl		150 €
Charles Heidsieck « rosé réserve »	12 cl	75 cl	26 €	140 €
Taittinger rosé	12 cl	75 cl		180 €

Bières

BEERS

BIÈRE BEERS

Pils Josef (local beer) - 5° 33 cl	13 €
Corona - 4.5° 33 cl	13 €
La Parisienne IPA - 5,5° 33 cl - BIO	12 €
La Parisienne blanche - 5,5° 33 cl - BIO	11 €

Les meilleurs
REPAS SONT CEUX
que l'on partage...



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE
PARIS