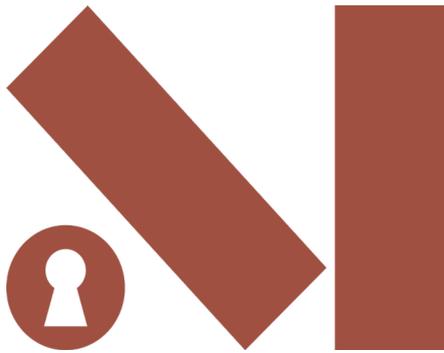


BIENVENUE À L'HOTEL MONTALEMBERT
WELCOME AT THE HOTEL MONTALEMBERT



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

Desserts classiques

CLASSICS DESSERTS

Savarin au rhum, crème fouettée à la fève tonka, agrumes <i>Rum baba, tonka fève whipped cream, citrus</i>	14 €
Clafoutis pommes, poires et noisettes, sorbet au cidre <i>Apple clafouti, pear and nuts, cider sorbet</i>	13 €
Brownie noix de pécan, crémeux chocolat noir, glace vanille, tuile croustillante cacao <i>Pecan nut brownie, dark chocolate cream, vanilla ice cream, cacao chip</i>	14 €
Clafoutis pommes, poires et noisettes, sorbet au cidre <i>Apple clafouti, pear and nuts, cider sorbet</i>	13 €
Tarte tatin, crème fouettée, caramel fondant <i>Tart Tatin, whipped cream and melting caramel</i>	10 €

Tout bon repas
CE TERMINE PAR
une note sucré



Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES *COLD DRINKS*

Vittel ou San Pellegrino <i>Vittel or San Pellegrino</i> 50 cl	7 €
Vittel ou San Pellegrino <i>Vittel or San Pellegrino</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 soigneusement 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*

12 cl 75 cl

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

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

12 cl 75 cl

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

VINS ROUGES *RED WINES*

12 cl 75 cl

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

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

12 cl 75 cl

Charles Heidsieck « brut réserve »	21 €	110 €
Taittinger brut		150 €
Charles Heidsieck « rosé réserve »	26 €	140 €
Taittinger rosé		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