

BIENVENUE AU MONTALEMBERT

*WELCOME AT MONTALEMBERT*



3 rue Montalembert. 75 007 Paris

T. +33 1 45 49 68 68 | E.reservation@hotel-montalembert.fr

[www.hotelmontalembert-paris.fr](http://www.hotelmontalembert-paris.fr)

**B SIGNATURE HOTELS & RESORTS**

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.*



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE

PARIS

*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.*

*Confidential story*

## *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 !*

*Bonne dégustation*

# Entrées

## STARTERS

---

**Cannelloni de courgettes marinées, crémeux de ricotta aux olives  
Taggiashe, pesto rosso** 17 €

*Marinated zucchini cannelloni, ricotta cream with Taggiasca olives,  
pesto rosso*

**Burrata, déclinaison de tomates, crumble au parmesan et romarin** 21 €

*Burrata, variation of tomatoes, parmesan and rosemary crumble*

**Poireaux vinaigrette, mimosas d'oeufs, avruga, vinaigrette yuzu, petits  
croutons** 14 €

*Leek vinaigrette, egg mimosa, avruga with yuzu vinaigrette, small  
croutons*

**Tataki de thon aux fines herbes, gingembre, citron vert** 24 €

*Tuna tataki with herbs, ginger and lime*

# Plats

## MAIN COURSES

---

**Dos de saumon** 33 €

Aubergines rôties au miso, beurre blanc aux zestes d'agrumes, fenouil croquant

*Salmon fillet*

*Miso roasted eggplants, citrus zest white butter, crunchy fennel*

**Risotto aux gambas** 33 €

Asperges vertes et parmesan

*Risotto with prawns*

*Green asparagus and parmesan cheese*

**Suprême de poulet** 31 €

Mousseline de petits pois, champignons, petits pois et fèves, jus corsé

*Chicken supreme*

*Mousseline of peas, mushrooms, peas and broad beans, rich juice*

**Quinoa - VEGAN** 25 €

Cuisiné aux légumes de saison

*Quinoa*

*Prepared with seasonal vegetables*

**Côte de cochon fermier** 31 €

Purée de pomme de terre, jus corsé

*Farmhouse pork chop*

*Creamy mashed potatoes, rich juice*

# Les intemporels

## CLASSICS

---

**Tartare de boeuf Charolais 180gr** 25 €

Frites, salade

*Charolais beef tartar 180gr*

*Fries, mixed salad*

**Fish and chips de rascasse** 27 €

Sauce tartare

*Fish and chips*

*Tartar sauce*

**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* DU MOIS

## **CRÈME BRÛLÉE** *CREME BRULEE*

### **À la fève tonka et confit de poires**

Un dessert alliant la douceur parfumée de la fève tonka à la richesse caramélisée de la crème brûlée, sublimée par la fraîcheur délicate des poires confites.

*Crème brûlée with tonka bean and pear confit*  
*A dessert combining the fragrant sweetness of tonka bean with the caramelized richness of crème brûlée, enhanced by the delicate freshness of candied pears.*

12 €

# Desserts

## DESSERTS

---

**Crumble de pommes et abricots aux noisettes et thym frais, crème glacée vanille** 14 €

*Apple and apricot crumble with hazelnuts and fresh thyme, vanilla ice cream*

**Panna cotta à la verveine, fruits rouges, sablés à l'huile d'olive** 13 €

*Panna cotta with verbena, red fruit and olive oil shortbread*

**Crèmeux au chocolat, cerises, chantilly à l'amande, tuiles aux amandes, sorbet cerise** 15 €

*Chocolate cream, cherries, almond whipped cream, almond tuiles, cherry sorbet*

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



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE  
PARIS