

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

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