

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...*

Designés 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

### **Betteraves cuites et crues**

14 €

Chèvre frais, vinaigrette citron vert gingembre

*Cooked and raw beets*

*Fresh goat cheese, lime and ginger vinaigrette*

### **Oeufs mimosa**

15 €

Citron confit et poutargue

*Deviled eggs*

*Candied lemon and bottarga*

### **Poireaux fondants**

12 €

Vinaigrette ravigote, crumble au thym frais

*Tender leeks*

*Ravigote vinaigrette, fresh thyme crumble*

### **Tataki de thon**

22 €

Légumes croquants, vinaigrette miso

*Tuna tataki*

*Crunchy vegetables, miso vinaigrette*

# Plats

## MAIN COURSES

**Dos de saumon** 32 €

Asperges vertes, fenouil rôti, chou pack Choi, beurre blanc aux oeufs de saumon

*Salmon fillet*

*Green asparagus, roasted fennel, bok choy, salmon eggs white butter*

**Pavé de rumsteak** 31 €

Pommes grenailles, champignons, pousses d'épinards

*Sirloin steak*

*Baby potatoes, mushrooms, spinach shoots*

**Penne au pesto rosso** 25 €

Tomates, parmesan, roquette, pignons grillés

*Penne with pesto rosso sauce*

*Tomatoes, Parmesan cheese, rucola, grilled pine nuts*

**Suprême de poulet** 29 €

Carottes en texture, jus corsé

*Chicken supreme*

*Textured carrots, meat juice*

# 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*

## DESSERTS

**Crumble pommes poires et mûres, crème glacée au yaourt** 12 €  
Apple pear and blackberry crumble, yogurt ice cream

**Tarte tatin, crème fouettée, caramel** 10 €  
Tarte Tatin, whipped cream, caramel

**Panna cotta agrumes, yuzu, pistache** 12 €  
Citrus panna cotta, yuzu, pistachio

**Brownie noix de pécan, crémeux chocolat, crème glacée vanille** 14 €  
Pecan nut brownie, dark chocolate cream, vanilla ice cream, cacao chip

*Tout bon repas*  
SE TERMINE PAR  
*une note sucrée*



*Carte*  
DES BOISSONS



# Boissons sans alcool

## ALCOHOL-FREE DRINKS

### BOISSONS FRAICHES *COLD DRINKS*

---

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

### BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

---

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

# 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 - <b>BIO</b>	12 €
La Parisienne blanche - 5,5°   33 cl - <b>BIO</b>	11 €

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



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE

PARIS