

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 éthylo-tests 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 Chef Cyril Russo 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 Cyril Russo 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

Artichaut Mon Amour 16 €
Artichoke My Love

Tentacules de poulpe rôtis 22 €
Pommes de terre persillées, estragon et citron caviar

Roasted octopus tentacles
Parsley potatoes, tarragon, finger lime

Betterave Plurielle 14 €
Fromage blanc au raifort, cacahuètes et anchois

Beets in multiple forms
Horseradish-infused fromage blanc, peanuts and anchovies

Asperges blanches croustillantes 14 €
Sauce béarnaise

Crunchy white asparagus
Béarnaise sauce

Oeuf tiède 13 €
Tarama et poutargue

Warm egg
Tarama and bottarga

Plats

MAIN COURSES

Carpaccio de Bar 32 €
Piment Nikkei et mangue

Seabass carpaccio
Nikkei chili and mango

Pressé de Volaille rôti 29 €
Purée en deux textures, jus réduit et citron confit

Roasted chicken pressé
Duo of mashed potatoes, rich jus and candied lemon

Bavette Angus 38 €
Asperges vertes, os à moelle et sauce marchand de vin

Angus flank steak
Green asparagus, bone marrow, and red wine shallot sauce

Tagliatelles, 25 €
Tomates, straciatella et huile basilic

Tagliatelle
Tomatoes, straciatella and basil oil

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

Ananas rôti 14 €
Pickles de Gingembre, sirop de badiane et glace vanille

Roasted pineapple
Ginger pickles, star anise syrup and vanilla ice cream

Mousse au chocolat pralinée 12 €
Cacahouètes caramélisés

Praline chocolate mousse
Caramelized peanuts

Le Citron 18 €
The Lemon

Tarte Tatin 10 €
Crème fouettée et caramel

Tarte Tatin
Whipped cream and caramel

Assiette de fromage 15 €
Cheese plate

Tout bon repas
SE TERMINE PAR
une note sucrée



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	8 €
Coke / Zero Coke / 7up	9.50 €
Jus de fruits frais orange / citron / pamplemousse	
<i>Fresh pressed juices orange / lemon / grapefruit</i>	
Jus de fruits et nectars ananas / fruit de la passion / cranberry / tomate /fraise	8 €
<i>Juices pineapple / maracuja / cranberry / tomato / strawberry</i>	

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 €

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 €

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS WHITE WINES 12 cl

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

VIN ROSÉ ROSÉ WINE 12 cl

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

VINS ROUGES RED WINES 12 cl

Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, Nobles Rives 2022	17 €
Bourgogne, Pinot Noir, AOP, Vignerons de Mancey, 2022	13 €
Bourgogne, Mercurey, Domaine Meix Foulot 2023	19 €
Bordeaux, Château La Papeterie, Montagne Saint Emilion, AOP, 2021	14 €

CHAMPAGNES CHAMPAGNES 12 cl

Charles Heidsieck « brut réserve »	21 €
Charles Heidsieck « rosé réserve »	26 €

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 75 cl

Bourgogne, Mâcon, AOP, Vignerons de Mancey, 2022	52 €
Bourgogne, Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	78 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	68 €
Bourgogne, Saint Véran Tradition, Domaine de la Feuillarde, 2023	110 €
Bourgogne, Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles, 2023	130 €

VIN ROSÉ ROSÉ WINE 75 cl

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

VINS ROUGES RED WINES 75 cl

Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, Nobles Rives 2022	78 €
Vallée du Rhône, Chateauneuf du Pape, Grand Vallon, Brotte, 2022	189 €
Bourgogne, Pinot Noir, AOP, Vignerons de Mancey, 2022	59 €
Bourgogne, Mercurey, Domaine Meix Foulot 2023	89 €
Bordeaux, Château La Papeterie, Montagne Saint Emilion, AOP, 2021	68 €
Bordeaux, Pomerol, Château Lafleur Grangeneuve, C. Estrager et fils 2020	159 €

CHAMPAGNES CHAMPAGNES 75 cl

Charles Heidsieck « brut réserve »	110 €
Charles Heidsieck « rosé réserve »	140 €
Taittinger brut	150 €
Taittinger rosé	180 €

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.

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



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE
PARIS