

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 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 tous les jours de 12h à 21h30
et le bar de 12h à 23h.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront servis toute la nuit ou presque !

*The restaurant is open daily from 12am to 9:30pm
and the bar from 12am to 11pm.*

For night owls, some dishes will be served almost all night long !

Entrées

STARTERS

Artichaut Mon Amour

18 €

Artichoke My Love

Tomates plurielles

17 €

Cerises, espuma mozzarella basilic, crumble de pain noir et olives

Tomatoes in multiple forms

Cherries, mozzarella and basil espuma, black bread and olive crumble

Melon Flamboyant

16 €

Pickles de melon jaune, gaspacho melon et Granny Smith

Melon

Yellow melon pickles, melon and Granny Smith gazpacho

Sashimi d'espadon fumé

20 €

Crèmeux yuzu, sauce chimichurri

Smoked swordfish sashimi

Yuzu cream, chimichurri sauce

Oeuf tiède

14 €

Tarama et poutargue

Warm egg

Tarama and bottarga

Plats

MAIN COURSES

Agneau confit 32 €

Millefeuille d'aubergines, gel abricot romarin, jus d'agneau

Confit lamb

Eggplant millefeuille, apricot rosemary gel, lamb jus

Thon rouge 34 €

Petit pois et citron confit, rhubarbe pochée, aigre douce mirin

Bluefin tuna

Peas and preserved lemon, poached rhubarb, mirin sweet and sour

Filet de Bar 32 €

Imprimé au beurre de citron, courgettes multicolores, vierge d'olives

Sea bass fillet

Lemon butter, multicolored zucchini, olive vierge sauce

Carpaccio de filet de bœuf 30 €

Huile d'olive fumée, pesto basilic menthe

Beef fillet carpaccio

Smoked olive oil, basil and mint pesto

Tagliatelle 25 €

Tomates, straciatella et olives taggiasche

Tagliatelle

Tomatoes, straciatella and Taggiasca olives

Les intemporels

CLASSICS

Croque-monsieur

25 €

Frites, salade

Croque-monsieur

Fries, mixed salad

Salade César maison

25 €

Saumon ou poulet

Caesar salad

With chicken or smoked salmon

Tout bon repas
SE TERMINE PAR
une note sucrée

Desserts

DESSERTS

La Fraise

15 €

Glacé fraise, ganache chocolat blanc et basilic

The Strawberry

Strawberry ice cream, white chocolate ganache and basil

Noix de coco givrée

17 €

Frozen coconut

Le Citron

18 €

The Lemon

Tarte Tatin

12 €

Crème fouettée et caramel

Tarte Tatin

Whipped cream and caramel

Assiette de fromage

15 €

Cheese plate

The image features a minimalist, abstract design composed of geometric shapes in two shades of red and white. A large, light red rectangle occupies the top-left portion. To its right is a smaller, dark red rectangle. Below the light red rectangle is a large, dark red triangle that points downwards. A diagonal band of light red extends from the bottom-left towards the top-right, intersecting the dark red triangle. In the bottom-right corner, there are two overlapping circles: a dark red one in front of a light red one. The text 'Carte DES BOISSONS' is positioned in the upper right area of the light red diagonal band.

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, 2024	17 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2024	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, 2024	78 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2024	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