

BIENVENUE À L'HOTEL MONTALEMBERT
WELCOME TO THE HOTEL MONTALEMBERT



Prix en Euros, TVA comprise.

Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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.*

*Excessive drinking is dangerous for your health.
In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011,
for your comfort breathalysers are available upon request.*

*Information on allergens present in our dishes is available
at the restaurant desk.*

*If you suffer from 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 assiettes pour vos petites ou grandes faims. La carte, signée par notre Chef Cyril Russo, sublime des produits frais et de saison.

À la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.

Designed in a couture spirit of elegance and modernity, the Montalembert brasserie and lounge welcome you all day long, with plates to suit all tastes. The menu, created by our Chef Cyril Russo, highlights fresh and seasonal products.

When evening falls, relax with one of our Signature cocktails.

Restaurant & BAR

Le restaurant vous accueille tous les jours de 12h à 21h30.

Le bar est ouvert tous les jours de 12h à 23h.

*The restaurant welcomes you daily from 12pm to 9:30pm.
The bar is open daily from 12pm to 11pm.*

Entrées

STARTERS

Artichaut Mon Amour

19 €

Artichoke My Love

Oeuf mollet, champignons rôtis, sabayon au café, herbes fraîches

18 €

Poached egg, roasted mushrooms, coffee sabayon, fresh herbs

Soupe à l'oignon, oignons confits, mousse de Comté, melba

16 €

French onion soup, caramelized onions, Comté foam, melba toast

Millefeuille de céleri rave rôti, truffe d'automne

22 €

Roasted celeriac millefeuille, autumn truffle

La pomme de terre qui sourit, brunoise de haddock, espuma de pomme de terre, œufs de truite

17 €

The smiling potato, smoked haddock brunoise, potato espuma, trout roe

Plats

MAIN COURSES

Paleron de boeuf confit, légumes bourgeois, pomme de terre en deux textures 30 €
Slow-braised beef chuck, garden vegetables, duo of potato textures

Lieu jaune, farce fine à la carotte des sables, courge musquée, espuma yuzu 35 €
Yellow pollock, fine carrot stuffing, butternut squash, yuzu espuma

Suprême de volaille, salsifis, échalote grise confite à l'érable, sauce au vin jaune 34 €
Chicken supreme, salsify, maple-glazed grey shallots, vin jaune sauce

Saint Jacques, duxelles de champignons, lard croustillant, beurre blanc perlé 38 €
Scallops, mushrooms duxelles, crispy bacon, pearled beurre blanc

Tagliatelle à la truffe d'automne, bouillon végétal 29 €
Autumn truffle tagliatelle with vegetable broth

Les intemporels

CLASSICS

Croque-monsieur, frites, salad

25 €

Croque-monsieur, fries, mixed salad

Salade César - saumon ou poulet

25 €

Caesar salad - with chicken or smoked salmon

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

Desserts

DESSERTS

Tartelette aux pommes multicolores, ganache basilic, praliné

16 €

Multicolored apple tartlet, basil ganache, praline

Crème caramel

12 €

Caramel custard

Le Citron

18 €

The Lemon

Tarte Tatin, crème fouettée, caramel

14 €

Tarte Tatin, whipped cream, caramel

Assiette de fromage

15 €

Cheese plate

The image features a minimalist, abstract composition using various shades of red and brown. The background is composed of several geometric shapes: a large light brown rectangle in the top left, a dark brown rectangle in the top right, a large dark brown triangle on the left side, and a light brown triangle on the right side. In the bottom right corner, there are two overlapping circles, one dark brown and one light brown. The text "Carte DES BOISSONS" is positioned in the center-right area, with "Carte" in a white script font and "DES BOISSONS" in a white sans-serif font.

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 25 cl	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 7up 33 cl	8 €
<i>Coke, Coke Zero, 7up</i>	9.50 €
Jus de fruits frais : orange, citron, pamplemousse	
<i>Fresh pressed juices: orange, lemon, grapefruit</i>	
Jus de fruits : 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 BLANCS *WHITE WINES*

12 cl 75 cl

Bourgogne, Mâcon, AOP, Vignerons de Mancey, 2022	12 €	52 €
Bourgogne, Chablis, Jean Marc Brocard, 2024	17 €	78 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, 2024	14 €	68 €
Bourgogne, Saint Véran Tradition, Domaine de la Feuillarde, 2023		110 €
Bourgogne, Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles, 2022		130 €

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 €
Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Grand Vallon, Brotte, 2022		189 €
Bourgogne, Pinot Noir, AOP, Vignerons de Mancey, 2023	13 €	59 €
Bourgogne, Mercurey, Domaine Meix Foulot 2023	19 €	89 €
Bordeaux, Château La Papeterie, Montagne Saint Emilion, AOP, 2021	14 €	68 €
Bordeaux, Pomerol, Château Lafleur Grangeneuve, C. Estrager et fils 2020		159 €

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

12 cl 75 cl

Charles Heidsieck « brut réserve »	21 €	110 €
Charles Heidsieck « rosé réserve »	26 €	140 €
Taittinger brut		150 €
Taittinger rosé		180 €

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



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE

PARIS