

BIENVENUE À L'HÔTEL 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, pearlized beurre blanc

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

Les intemporels

CLASSICS

Croque-monsieur, frites, salade

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 background features a minimalist abstract design. It consists of several overlapping geometric shapes in a rich, reddish-brown color. A large, thin rectangle runs diagonally from the bottom-left towards the top-right. Behind it is a wider, shorter rectangle. In the bottom right corner, there are two overlapping circles: a smaller dark one and a larger light one.

Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

| | | |
|--|----------------------------------|--------|
| Vittel ou San Pellegrino | Vittel or San Pellegrino 50 cl | 7 € |
| Vittel ou San Pellegrino | Vittel or San Pellegrino 1 L | 10 € |
| Perrier | Perrier sparkling water 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 € |
| Coke, Coke Zero, 7up | | 9.50 € |
| Jus de fruits frais : orange, citron, pamplemousse | | |
| Fresh pressed juices: orange, lemon, grapefruit | | |
| Jus de fruits : ananas, fruit de la passion, cranberry, tomate, fraise | | 8 € |
| Juices: pineapple, maracuja, cranberry, tomato, strawberry | | |

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

| | | |
|----------------|-----------------|------|
| Espresso | 6 € | |
| Café allongé | American coffee | 8 € |
| Café crème | White coffee | 8 € |
| Cappuccino | | 11 € |
| Chocolat chaud | Hot Chocolate | 10 € |
| Thé | Tea | 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...*

