

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

Gravlax de Sandre, vinaigrette passion, radis, kumquat infusé au café 21 €

Zander gravlax, passionfruit vinaigrette, radishes, coffee infused kumquat

Soupe à l'oignon, oignons confits, mousse de Comté, melba 18 €

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

Huîtres bretonnes, émulsion champagne, huile piment 20 €

Breton Oysters, Champagne emulsion, chili oil

Raviolis de potiron doux, citron vert, noisettes, pickles de courge 19 €

Sweet pumpkin ravioli, lime, hazelnut, pickled squash

Plats

MAIN COURSES

Le jarret de veau confit, poire au vin rouge, légumes racines, jus court, gingembre 37 €

Slow-cooked veal shank, pear poached in red wine, root vegetables, reduced jus, ginger

Cabillaud, piquillos, brocolis, sauce pluriel, sucrine croustillante, vierge d'olives 36 €

Cod fish, piquillos, broccoli, multiple sauces, crunchy little gem lettuce, olive vierge

Suprême de volaille, salsifis, échalote grise confite à l'érable, sauce au vin jaune 35 €

Chicken supreme, salsify, maple-glazed grey shallots, vin jaune sauce

La Saint Jacques, brocoletti, radis noir, poireau crayon, sauce chili 38 €

Scallops, broccolini, black radish, baby leek, apple chili sauce

Millefeuille de céleri rave rôti, truffe d'automne 32 €

Roasted celery millefeuille, autumn truffle

La Carmine, agrumes, tomme de brebis, noisette, aneth 25 €

The Carmine Salad, citrus, Tomme cheese, hazelnut, dill

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

Desserts

DESSERTS

Le Kiwi 16 €

The Kiwi

Crème caramel 12 €

Caramel custard

La Clémentine 18 €

The Clementine

Tarte Tatin, crème fouettée, caramel 14 €

Tarte Tatin, whipped cream, caramel

Assiette de fromage 15 €

Cheese plate



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	<i>Chateldon</i>	75 cl	12 €
La French Ginger Beer	<i>La French Ginger Beer</i>	25 cl	8 €
La French Tonic	<i>La French Tonic</i>	25 cl	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 7up	<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 7up</i>	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	<i>Jus de fruits : ananas, fruit de la passion, cranberry, tomate, fraise</i>		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

Corona - 4,5° 33 cl	13 €
La Parisienne Blonde - 5° 33 cl - BIO	13 €
La Parisienne IPA - 5,5° 33 cl - BIO	13 €
La Parisienne Blanche - 5,5° 33 cl - BIO	13 €

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, 2024	16 €	75 €
Côtes de Provence , La Grande Bauquière, 2024	9 €	45 €

VINS ROUGES RED WINES

12 cl 75 cl

Vallée du Rhône , Crozes Hermitage, Nobles Rives 2023	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, 2023	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 meilleures
REPAS SONT CEUX
que l'on partage...*

