

BIENVENUE À L'HOTEL MONTALEMBERT
WELCOME TO THE HOTEL MONTALEMBERT



Prix en Euros, TVA comprise.
Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Païement par chèque non accepté.

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.
Payment by cheque is not accepted.*

*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...*

Désignés 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 with a couture spirit of elegance and modernity, the Montalembert brasserie and lounge welcome you all day long, with dishes for every appetite, from a light bite to a full meal. 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

Esquisse automnale, bœuf confit, carotte multicolore

Autumn sketch, confit beef, multicolored carrots



21 €

Artichaut, topinambours beurre noisette, couteaux

Artichoke, Jerusalem artichokes with brown butter, razor clams

22 €

Pissaladière soufflée, maquereau à l'escabèche

Soufflé pissaladière, escabeche mackerel

23 €

Moules safranées, réduction estragon, chorizo

Saffron mussels, tarragon reduction, chorizo

24 €

Oignons de Jean-Sébastien Caillot farcis, transparence de bœuf

Stuffed Jean-Sébastien Caillot onions, beef consommé

25 €



Recette spéciale imaginée par le Chef Cyril Russo pour célébrer les 100 ans de l'hôtel.
Special recipe created by Chef Cyril Russo to celebrate the hotel's 100th anniversary.

Plats

MAIN COURSES

Sériole, céleri branche, fenouil, kiwis, espuma aneth

38 €

Yellowtail amberjack, celery, fennel, kiwi, dill espuma

Suprême de volaille, brocoletti, haricots verts, girolles, sauce suprême

36 €

Chicken supreme, broccolini, green beans, chanterelle mushrooms, suprême sauce



Salsifis rôtis, parmesan, truffe d'automne

32€

Roasted salsify, parmesan, autumn truffle

Thon ikejimé, betterave, prune Reine-Claude, yuzu

36 €

Ikejime tuna, beetroot, greengage plum, yuzu

Tagliatelle, beurre blanc, caviar

41 €

Tagliatelle, beurre blanc, caviar



Recette spéciale imaginée par le Chef Cyril Russo pour célébrer les 100 ans de l'hôtel.
Special recipe created by Chef Cyril Russo to celebrate the hotel's 100th anniversary.

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

Desserts

DESSERTS

Vanille 1926

Vanilla 1926



18 €

Le Citron

The Lemon

18 €

Pavlova figue, noix, verveine

Fig, walnut and verbena pavlova

16 €

Ananas rôti, infusion badiane, glace vanille

Roasted pineapple, star anise infusion, vanilla ice cream

17 €



Recette spéciale imaginée par le Chef Cyril Russo pour célébrer les 100 ans de l'hôtel.
Special recipe created by Chef Cyril Russo to celebrate the hotel's 100th anniversary.

The image features a minimalist, abstract composition using various shades of red and brown. The design includes a large rectangle at the top left, a smaller square at the top right, a large triangle on the left side, a diagonal band crossing the triangle, and two overlapping circles at the bottom right. The text 'Carte DES BOISSONS' is positioned within the diagonal band.

Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAÎCHES 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 €
Châteldon 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	
Freshly pressed juices: orange, lemon, grapefruit	
Jus de fruits : ananas, fruit de la passion, cranberry, tomate, fraise	8 €
Juices: pineapple, passion fruit, 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

BIÈRES 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

Bordeaux, AOP, Sauvignon blanc by Mirefleurs, 2024	9 €	41 €
Bourgogne, Chablis, Saint Martin, Domaine Laroche, 2024	17 €	78 €
Bourgogne, Chardonnay réserve, Domaine Laroche, 2024	12 €	52 €
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, Saint Joseph, Les Marches de Granit, Maison Ogier, 2024	17 €	78 €
Bordeaux, AOP Saint-Emilion Grand Cru, Tour de Capet, 2021	19 €	89 €
Bourgogne, Pinot Noir Réserve, Domaine Laroche, 2024	12 €	52 €
Languedoc, AOP Pic Saint Loup, Sancto Lupo, Domaine des Rocs 2024	13 €	59 €
Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Grand Vallon, Brotte, 2022		189 €

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