

BIENVENUE À L'HOTEL MONTALEMBERT

WELCOME AT THE HOTEL MONTALEMBERT



Carte snacking
SNACKING MENU

Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...

Désigné 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 Cheffe Bénédicte Van Der Motte 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 Bénédicte Van Der Motte evolves with the seasons and around fresh produce.

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

Confidential story

La carte du Montalembert

MONTALEMBERT MENU

ENTRÉES STARTERS

Velouté de légumes de saison <i>Seasonal Vegetables velouté</i>	12 €
Sardines, huile d'olive, toasts <i>Sardines, olive oil, toast</i>	17 €
Assiette de saumon fumé, toast, crème aneth citron vert <i>Smoked salmon, lime chili cream, toast</i>	24 €
Tarama de la Maison Petrossian, toasts <i>Tarama by Petrossian, toasts</i>	17 €
Terrine de mon Amatxi de la Maison Louis Ospital, toasts et pickles <i>My Grand-Mother's terrine by Louis Ospital, toast and pickles</i>	17 €

PLATS MAIN-COURSES

Croque-monsieur gratiné, mesclun de jeunes pousses <i>Croque- Monsieur, mixed greens</i>	21 €
Penne sauce napolitaine ou pesto, copeaux de parmesan <i>Penne with Neapolitan Sauce or Pesto, parmesan shavings</i>	16 €
Salade César, poulet ou saumon <i>Cesar Salad, choice of chicken or salmon</i>	25 €
Suprême de poulet, pommes grenailles, champignons et jus corsé <i>Chicken supreme, small potatoes, mushrooms and meat juice</i>	29 €

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat, crème glacée à la vanille BIO sans gluten <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream BIO gluten free</i>	10 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	10 €
Tarte tatin, crème fouettée, caramel fondant <i>Tart Tatin, whipped cream and melting caramel</i>	10 €
Petits pot de glace, chocolat ou vanille de Madagascar <i>Ice-cream, choice of Chocolate or Vanilla from Madagascar</i>	10 €



Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Vittel & Perrier <i>Vittel, Perrier water</i> 50 cl	7 €
Vittel, Evian & Perrier <i>Vittel, Evian & Perrier water</i> 1 L	10 €
Perrier , <i>Perrier water</i> 33 cl	7 €
San Pellegrino, 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 <i>Coke, Zero Coke, 7up</i>	8 €
Jus de fruits frais orange / citron / pamplemousse <i>Fresh pressed juices orange / lemon / grapefruit</i>	9.50 €
Jus de fruits et nectars ananas / fruit de la passion / cranberry / tomate / fraise <i>Juices pineapple / maracuja / cranberry / tomato / strawberry</i>	8 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso	6 €
Café allongé <i>American coffee</i>	8 €
Café crème <i>White coffee</i>	8 €
Cappuccino	11 €
Chocolat chaud Grand Cru <i>Grand Cru Hot Chocolate</i>	13 €
Thé <i>Tea</i>	11 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 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. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

VINS BLANCS *WHITE WINES*

	12 cl	75 cl
Bourgogne , Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	16 €	68 €
Bourgogne , Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron, 2022	15 €	64 €
Vallée de la Loire , Sancerre la Chatellenie, Joseph Mellot, 2023	17 €	73 €
Vallée de la Loire , Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	13 €	58 €

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

Côtes de Provence Minuty , Prestige, 2022	16 €	75 €
Côtes de Provence , La Grande Bauquière, 2022	9 €	45 €

VINS ROUGES *RED WINES*

Bourgogne , Mercurey, Domaine Meix Foulot, 2022	19 €	83 €
Vallée de la Loire , Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 - BIO	17 €	73 €
Bordeaux , Château La Papeterie, Saint-Emilion, C. Estager et fils, 2021	13 €	60 €
Beaujolais , Côte de Brouilly AOP, Mommessin, 2021	15 €	65 €

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

	12 cl	75 cl
Charles Heidseick « brut réserve »	21 €	110 €
Taittinger brut		150 €
Charles Heidseick « rosé réserve »	26 €	140 €

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 €

Prendre le temps
DE SAVOURER
chaque minute...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 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. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

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.



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE
PARIS