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.



Artichaut Mon Amour Artichoke My Love	19 €
Oeuf mollet, champignons rôtis, sabayon au café, herbes fraîches Poached egg, roasted mushrooms, coffee sabayon, fresh herbs	18€
Soupe à l'oignon, oignons confits, mousse de Comté, melba French onion soup, caramelized onions, Comté foam, melba toast	16 €
Millefeuille de cèleri rave rôti, truffe d'automne Roasted celeriac millefeuille, autumn truffle	22 €
La pomme de terre qui sourit, brunoise de haddock, espuma de pomme de terre, œufs de truite The smiling potato, smoked haddock brunoise, potato espuma, trout roe	17 €



Paleron de boeuf confit, légumes bourgeois, pomme de terre en deux textures Slow-braised beef chuck, garden vegetables, duo of potato textures	30 €
Lieu jaune, farce fine à la carotte des sables, courge musquée, espuma yuzu Yellow pollock, fine carrot stuffing, butternut squash, yuzu espuma	35 €
Filet de canette, betterave rôtie, céleri rave, cromesquis, jus de viande au sirop de betterave Duck breast, roasted beetroot, celeriac, cromesquis, beet syrup jus	38€
Éclade de moules, émulsion safran, chorizo, plante de mer Mussels Éclade, saffron emulsion, chorizo, sea herbs	34 €
Tagliatelle à la truffe d'automne, bouillon végétal Autumn truffle tagliatelle with vegetable broth	29 €

Les intemporels CLASSICS

Croque-monsieur, frites, salade	25 €
Croque-monsieur, fries, mixed salad	
Salade César - saumon ou poulet	25 €
Cassar salad - with chicken or smoked salmon	

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



Tartelette aux pommes multicolores, ganache basilic, praliné Multicolored apple tartlet, basil ganache, praline	16 €
Crème caramel Caramel custard	12 €
Le Citron The Lemon	18 €
Tarte Tatin, crème fouettée, caramel Tarte Tatin, whipped cream, caramel	14 €
Assiette de fromage Cheese plate	15 €



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	9.50 €
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 €



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, 2022	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...

