

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.*

Entrées

STARTERS

Artichaut Mon Amour

19 €

Artichoke My Love

Toile printanière, raviole et citron confit, noisette

19 €

Spring ravioli, candied lemon and hazelnut



Betterave Plurielle, fromage blanc au raifort, cacahuètes et anchois

17 €

Beets in multiple forms, horseradish-infused fromage blanc, peanuts and anchovies

Rouget, transparence de bouillabaisse, estragon, vin blanc safrané

25 €

Red mullet, bouillabaisse jelly, tarragon, saffron white wine

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

21 €

Zander gravlax, passionfruit vinaigrette, radishes, coffee infused kumquat



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

Plats

MAIN COURSES

Mignon de veau fumé, carottes plurielles, polenta croustillante

Veal Tenderloin, carrots in multiple forms, crispy polenta



38 €

Saumon, poireau étuvé, mousseline de chou-fleur, aneth, perle de truite

Salmon, braised leek, cauliflower mousseline, dill, trout pearls

36 €

Carpaccio de Bar, piment Nikkei et mangue

Seabass carpaccio, Nikkei chili and mango

35 €

Suprême de volaille farce fine aux morilles, asperges de Jean-Sébastien

Caillot, ail des ours

Chicken supreme with morel stuffing, asparagus by Jean-Sébastien

Caillot, wild garlic

38 €

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

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

25 €



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

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

Desserts

DESSERTS

Le Citron 18 €
The Lemon

Tartelette rhubarbe et fenouil 16 €
Rhubarb and fennel tartlet

Vanille 1926 18 €
Vanilla 1926



Tarte Tatin, crème fouettée, caramel 14 €
Tarte Tatin, whipped cream, caramel

Assiette de fromage 15 €
Cheese plate



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

The image features a minimalist, abstract design composed of geometric shapes in two shades of red and white. A large, light red rectangle occupies the top-left portion. To its right is a smaller, dark red rectangle. Below the light red rectangle is a large, dark red triangle that points downwards. A diagonal band of light red extends from the bottom-left towards the top-right, intersecting the dark red triangle. In the bottom-right corner, there are two overlapping circles: a dark red one in front of a light red one. The text 'Carte DES BOISSONS' is positioned in the upper right area of the light red diagonal band.

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 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	
<i>Fresh pressed juices: orange, lemon, grapefruit</i>	
Jus de fruits : ananas, fruit de la passion, cranberry, tomate, fraise	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

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, 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 meilleurs
REPAS SONT CEUX
que l'on partage...



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE
PARIS