

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...

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 estivale, courgettes multicolores, basilic

Summer ravioli, multicolored zucchini, basil



21 €

Tomates plurielles, espuma de mozzarella di bufala, cerises

Heirloom tomatoes in multiple forms, bufala mozzarella espuma, cherries

21 €

Gambas rôties à saucer, mayonnaise de crustacés, gel au fruit de la passion

Pan-roasted prawns, shellfish mayonnaise, passion fruit gel

24 €

Carpaccio de filet de bœuf, huile d'olive fumée, farandole de condiments

Beef tenderloin carpaccio, smoked olive oil, assortment of condiments

25 €

Petits pois, fraises des bois, émulsion lactée infusée à la verveine

Green peas, wild strawberries, verbena-infused milk emulsion

19 €



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

Rouget barbet, variation de tomates, basilic, safran 39 €
Red mullet, tomato variations, basil, saffron

Thon sur ton, pastèque, betterave, amande
Tuna «Sur Ton», watermelon, beetroot, almond



36 €

Agneau rôti, échalote confite, artichaut poivrade, ravioli, piquillos
Roasted lamb, shallot confit, baby artichoke, ravioli, piquillo peppers

38 €

Asperges blanches de Jean-Sébastien Caillot, velouté à l'orange, estragon 32 €
White asparagus from Jean-Sébastien Caillot, orange velouté, tarragon

Tagliatelles, coques, caviar maison Kaviari 41 €
Tagliatelle, clams, Kaviari house 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

Fraise Gariguettes, ganache basilic, sorbet fraise 16 €
Gariguettes strawberry, basil ganache, strawberry sorbet

Tartelette cerise, hibiscus 17 €
Cherry tartlet, hibiscus

Vanille 1926 18 €
Vanilla 1926



Le Citron 18 €
The Lemon



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.



Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAÎCHES 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 €
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 €
<i>Coke, Coke Zero, 7UP</i>	9.50 €
Jus de fruits frais : orange, citron, pamplemousse	
<i>Freshly pressed juices: orange, lemon, grapefruit</i>	
Jus de fruits : ananas, fruit de la passion, cranberry, tomate, fraise	8 €
<i>Juices: pineapple, passion fruit, 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

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