

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 €

**Melon Phillibon, pickles de melon jaune et basilic, gaspacho de melon vert et noix de coco**

*Phillibon Melon, yellow melon pickles, basil, green melon and coconut gazpacho*

23 €



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

---

**Épaule d'agneau confit, aubergine rôtie, gel abricot romarin, baby tomate farcie** 39 €  
*Confit lamb shoulder, roasted eggplant, apricot rosemary gel, baby stuffed tomatoe*

**Thon rouge, petit pois et citron confit, rhubarbe pochée, aigre douce mirin**

*Bluefin tuna, peas and preserved lemon, poached rhubarb, mirin sweet and sour*



36 €

**Bar imprimé citron, courgettes d'été, pêche jaune, sauce Choron**

*Sea Bass «Imprimé Citron», summer zucchini, yellow peach, Choron sauce*

37 €

**Aubergine japonaise laquée, écume de parmesan, basilic, tomate**

*Glazed Japanese Eggplant, parmesan cheese foam, basil, tomato*

32 €

**Tagliatelles, coques, caviar maison Kaviari**

*Tagliatelle, clams, Kaviari house caviar*

41 €



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 nectarine, verveine, citron caviar** 17 €  
*Nectarine Tartlet, verbena, finger lime*

**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

---

<b>Vittel ou San Pellegrino</b> <i>Vittel or San Pellegrino</i>   50 cl	7 €
<b>Vittel ou San Pellegrino</b> <i>Vittel or San Pellegrino</i>   1 L	10 €
<b>Perrier</b> <i>Perrier sparkling water</i>   33 cl	7 €
<b>Châteldon</b>   75 cl	12 €
<b>La French Ginger Beer</b>   25 cl	8 €
<b>La French Tonic</b>   25 cl	8 €
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 7UP</b>   33 cl	8 €
<i>Coke, Coke Zero, 7UP</i>	9.50 €
<b>Jus de fruits frais : orange, citron, pamplemousse</b>	
<i>Freshly pressed juices: orange, lemon, grapefruit</i>	
<b>Jus de fruits : ananas, fruit de la passion, cranberry, tomate, fraise</b>	8 €
<i>Juices: pineapple, passion fruit, cranberry, tomato, strawberry</i>	

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

---

<b>Espresso</b>	6 €
<b>Café allongé</b> <i>American coffee</i>	8 €
<b>Café crème</b> <i>White coffee</i>	8 €
<b>Cappuccino</b>	11 €
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i>	10 €
<b>Thé</b> <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

---

<b>Bordeaux</b> , AOP, Sauvignon blanc by Mirefleurs, 2024	9 €	41 €
<b>Bourgogne</b> , Chablis, Saint Martin, Domaine Laroche, 2024	17 €	78 €
<b>Bourgogne</b> , Chardonnay réserve, Domaine Laroche, 2024	12 €	52 €
<b>Bourgogne</b> , Saint Véran Tradition, Domaine de la Feuillarde, 2023		110 €
<b>Bourgogne</b> , Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles, 2022		130 €

### VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

12 cl 75 cl

---

<b>Côtes de Provence</b> , Minuty Prestige, 2024	16 €	75 €
<b>Côtes de Provence</b> , La Grande Bauquière, 2024	9 €	45 €

### VINS ROUGES *RED WINES*

12 cl 75 cl

---

<b>Vallée du Rhône</b> , Saint Joseph, Les Marches de Granit, Maison Ogier, 2024	17 €	78 €
<b>Bordeaux</b> , AOP Saint-Emilion Grand Cru, Tour de Capet, 2021	19 €	89 €
<b>Bourgogne</b> , Pinot Noir Réserve, Domaine Laroche, 2024	12 €	52 €
<b>Languedoc</b> , AOP Pic Saint Loup, Sancto Lupo, Domaine des Rocs 2024	13 €	59 €
<b>Vallée du Rhône</b> , Châteauneuf-du-Pape, Grand Vallon, Brotte, 2022		189 €

### CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

---

<b>Charles Heidsieck Brut Réserve</b>	21 €	110 €
<b>Charles Heidsieck Rosé Réserve</b>	26 €	140 €
<b>Taittinger brut</b>		150 €
<b>Taittinger rosé</b>		180 €

*Les meilleurs*  
REPAS SONT CEUX  
*que l'on partage...*



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE  
PARIS