BIENVENUE À L'HOTEL MONTALEMBERT

WELCOME TO THE HOTEL MONTALEMBERT



B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Prix en Euros, TVA comprise.
Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Paiement par chèque non accepté.

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.
Payment by cheque is not accepted.

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 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 hivernale, jambon, raclette de Monsieur Perrin, truffe melanosporum — 21 €

Winter sketch, ham, Monsieur Perrin raclette cheese and melanosporum truffle

Champignon sous-bois, kaki, vin jaune, crosne, estragon — 23 €

Woodland mushroom, persimmon, vin jaune, Chinese artichoke and tarragon

Oreille de cochon, anchois, sauce gribiche, condiment aillé — 22 €

Pig's ear, anchovies, gribiche sauce and garlic condiment

Millefeuille de céleri de Sébastien Caillot, truffe melanosporum, pomme Chantecler caramélisée, essence de céleri — 25 €

Celery millefeuille by Sébastien Caillot, melanosporum truffle, caramelised Chantecler apple and celery essence

Le haddock, déclinaison de pommes de terre Laura, écume de lait aillé — 23 €

Haddock, Laura potatoes in various preparations and garlic milk foam

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

Suprême de volaille black prestige, sauce Albufera, échalote grise confite au sirop d'érable, salsifis 36 €

Black prestige chicken supreme, Albufera sauce, grey shallot confit with maple syrup and salsify

Le lieu jaune, courge musquée, combawa, beurre blanc perlé, piment 36 €

Pollack, butternut squash, combava lime, beurre blanc and chili

Le filet de bœuf maturé, variation de carotte, navet boule d'or, sauce poivrade 46 €

Dry-aged beef fillet, carrot variations, golden turnip and peppercorn sauce

Saint-Honoré végétal, butternut, praliné de graines de courge, noisette, chicorée 32 €

Plant-based Saint-Honoré, butternut squash, pumpkin seed praline, hazelnut and chicory

Les Saint-Jacques de Normandie, poireau crayon, pleurotes, émulsion de champignons rôtis, nduja 41 €

Normandy scallops, baby leeks, oyster mushrooms, roasted mushroom emulsion and nduja

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

Vanille 1926 18 €
Vanilla 1926

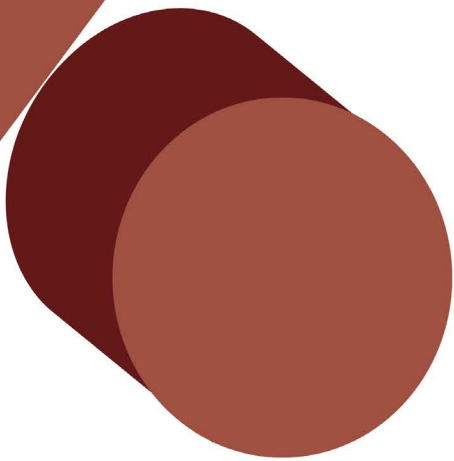
L'ananas rôti, infusion de badiane, glace vanille 17 €
Roasted pineapple, star anise infusion and vanilla ice cream

La Poire, caramel confiserie, ganache au pain d'épices 16 €
The Pear, confectioner's caramel and gingerbread ganache

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

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, 2025	17 €	78 €
Bourgogne, Chardonnay réserve, Domaine Laroche, 2025	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, 2025	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 BSIGNATURE
PARIS