

Entrées - Starters

RAVIOLES DE GAMBAS, BOUILLON PARFUMÉ AU YUZU KOSHO	16€
<i>Prawns raviolis, yuzu kosho broth</i>	
OEUF EN MEURETTE DU MONTALEMBERT	14€
<i>Montalembert egg in meurette</i>	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET ARLETTE AUX NOISETTES	24€
<i>Butternut soup, chestnuts and hazelnut Arlette</i>	

Les Classiques - Classics

CROQUE-MONSIEUR, PAIN POILÂNE, TRUFFE (TUBER AESTIVUM) ET PARMESAN	20€
<i>Croque-monsieur, Poilâne bread, truffle (tuber aestivum) and parmesan</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	22€
<i>Smoked Salmon, toast</i>	
FOIE GRAS MI-CUIT, TOASTS, CONFITURE DE FIGUES	24€
<i>Foie gras, fig chutney</i>	
SALADE CAESAR POULET	22€
<i>Caesar Salad - Chicken</i>	
SALADE CAESAR CREVETTES OU SAUMON FUMÉ	25€
<i>Caesar Salad - Shrimps or Smoked Salmon</i>	

Plats - Main courses

CREVETTES SAUCE SATAY COCO, RIZ BASMATI	25€
<i>Shrimp coco satay, Basmati Rice</i>	
MON CHOU FARCI AU BOEUF DE HUIT HEURES, SAUCE PÉRIGOURDINE À LA TRUFFE NOIRE (TUBER MELANOSPORUM)	25€
<i>Cabbage stuffed slow braised pulled beef, Périgourdine sauce black truffle (tuber melanosporum)</i>	
ENTRECÔTE DE VEAU, POMMES PONT NEUF ET SAUCE AU POIVRE FUMÉ DE TELLICHERRY	30€
<i>Veal entrecote, Pont Neuf potatoes and smoked Tellicherry pepper sauce</i>	
NOIX DE SAINT JACQUES, POIREAUX FONDANTS, MARINIÈRE DE COQUILLAGES	30€
<i>Scallops, melting leeks, marinere of shells</i>	

Desserts

TARTE TATIN, CHANTILLY VANILLÉE	10€
<i>Tatin pie, vanilla chantilly</i>	
CŒUR COULANT CHOCOLAT ET FÈVE DE TONKA	10€
<i>Chocolate fondant</i>	
MYRTILLES, BISCUIT SABLÉ ET CHANTILLY AU BOURGEON DE SAPIN	10€
<i>Blueberries, shortbread biscuit and pine bud whipped cream</i>	

Price net in €, taxes et service compris - Net prices in €, service and taxes included
Accompagnement boisson 4 €/Extra soft 4€



Menu - Restaurant du Montalembert...

Vin - Wine

ROUGE - RED	12 cl	75 cl
Bordeaux : Médoc, Château Lacombe Noaillac 2016	15€	65€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron 2017	16€	72€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Bouchard Père et Fils, 2017	15€	65€

BLANC - WHITE		
Bourgogne : Saint Véran, Domaine de la Feuillarde 2017	15€	65€
Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2018	15€	65€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron 2018	16€	72€
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet 2018	15€	65€

ROSÉ		
Peyrassol, cuvée de la Commanderie 2017	17€	70€
Côte de Provence : Minuty, Prestige	19€	75€

Champagne

Charles Heidsieck brut	19€	97€
Charles Heidsieck rosé	22€	147€

BIÈRES - BEERS		
1664, Carlsberg, Corona		9€

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE		
Jus de fruits et nectars : pomme, pêche, ananas, cranberry, tomate		8€

EAUX - WATER		
Perrier 33 cl		7€
Vittel & Perrier fines bulles 50cl		7€
Chateldon 75 cl		12€
Vittel & Perrier fines bulles 1 L		10€
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Seven-Up, Schweppes Tonic (33cl)		8€

LES BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES		
Expresso		6€
Café allongé - American Coffee		8€
Café crème		8€
Cappuccino traditionnel		11€
Chocolat chaud - Hot Chocolate		10€
Thé - Tea		11€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation.