



THE ORIGINALS BOUTIQUE HÔTEL MAISON MONTMARTRE PARIS LES PUGES
32, avenue de la Porte de Montmartre, 75018 Paris
Tel : 01 83 75 51 51

CARTE KITCHEN M

by Maison Montmartre

Du lundi au vendredi - uniquement le soir de 18h30 à 23h

ENTREES

€

✓ Œuf fermier mayo, croûtons et pickles	6
Soupe de poissons, croûtons et rouille	15
✓ Betteraves colorées rôties au four et Sainte-Maure cendré	11
Pâté en croûte et cornichons	9
Escargots de Bourgogne 6 ou 12	12/24

PLATS

Boudin noir de chez Christian Para, purée de pommes de terre, salade d'herbes	21
Tartare de saumon, avocat et mesclun	19
✓ Risotto de Fregola, noix gorgonzola et tétragone	18
Cuisse de canard confite et pommes grenailles	21
Aïoli de lieu noir, légumes vapeur de saison	19
Burger du 18° Nord	24
Entrecôte, frites délicieuses	27

DESSERTS

✓ Baba au Rhum	10
✓ Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8
✓ Tarte Tatin	10
✓ Mousse au chocolat	8
✓ Pana cotta au coulis de fruits rouges	8

MENU ENFANT

10

Steack frites ou pâtes, eau aromatisée,
et petit pot glacé de l'atelier des écrins*

*Fraise Senga / mangue Alphonso / orange -carotte-citron bio / caramel et brownie / chocolat de Tanzanie et noisettes / vanille de Madagascar et noix de pécan

✓ Végétarien

✓ Vegan

Taxes et service compris. Prix en euros. La maison n'accepte pas les chèques.

Origine des viandes : France et Europe.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.





THE ORIGINALS BOUTIQUE HÔTEL MAISON MONTMARTRE PARIS LES PUCES
32, avenue de la Porte de Montmartre, 75018 Paris
Tel : 01 83 75 51 51

CARTE KITCHEN M

by Maison Montmartre

Monday to Friday - Only for Diner from 6.30 pm to 11 pm

ENTREES

€

- | | |
|---|-------|
| ✔ Farm egg with mayonnaise, croutons, and pickles | 6 |
| Fish soup with croutons and rouille sauce | 15 |
| ✔ Oven-roasted beets with ash-ripened goat cheese | 11 |
| Pâté en croûte with pickles | 9 |
| Burgundy snails (6 or 12) | 12/24 |

PLATS

- | | |
|---|----|
| Black pudding from Christian Para, mashed potatoes, herb salad | 21 |
| Salmon and avocado tartare with mesclun salad | 19 |
| ✔ Fregola risotto with walnuts, gorgonzola, and tétragone herbs | 18 |
| Confit duck leg with baby potatoes | 21 |
| Coley with aioli, seasonal steamed vegetables | 19 |
| 18th North Burger | 24 |
| Rib steak 300 gr, with delicious fries | 27 |

DESSERTS

- | | |
|--|----|
| ✔ Rum baba | 10 |
| ✔ Crème brûlée with Madagascar vanilla | 8 |
| ✔ Tarte Tatin | 10 |
| ✔ Chocolate mousse | 8 |
| ✔ Panna cotta with red berry coulis | 8 |

KIDS MENU

10

Minced beef with french fries or pasta, water and syrup, small ice cream pot*

*Senga strawberry / Alphonso mango / orange-carrot-lemon / caramel-brownie / Tanzanian chocolate-hazelnut / Madagascar vanilla-pecan nuts

✔ Végétarien

✔ Vegan

Taxes et service compris. Prix en euros. La maison n'accepte pas les chèques.

Origine des viandes : France et Europe.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

