

TTM
La Brasserie
TTM
MONTALEMBERT

LES ENTRÉES - STARTERS

Asperges blanches, condiment citron confit et amandes, vinaigrette xérès
White asparagus, candied lemon and almond condiment, sherry vinaigrette

17€ 

Burrata, légumes grillés au pesto, crumble au parmesan
Burrata, grilled vegetables with pesto, parmesan crumble

21€

Poireaux vinaigrette, mimosa d'œufs, noisettes grillées
Leek vinaigrette, egg mimosa, roasted hazelnuts

13€

Tataki de thon aux fines herbes, gingembre, citron vert
Tuna tataki with herbs, ginger and lime

24€

LES INTEMPORELS - CLASSICS

Tartare de boeuf Charolais 180gr, frites, salade
Charolais beef tartar 180gr, fries, mixed salad

25€

Fish and chips de rascasse, sauce tartare
Fish and chips, tartar sauce

27€

Croque-monsieur, frites, salade
Croque-monsieur, fries, mixed salad

24€

Salade César saumon ou poulet
Caesar salad with chicken or smoked salmon

25€

 **VEGAN**

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 . Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. Information on allergens present in our dishes is available at the restaurant desk. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

LES PLATS - MAIN COURSES

Dos de cabillaud, aubergines rôties au miso, beurre blanc au gingembre, fenouil croquant
Cod fish, miso roasted eggplant, ginger beurre blanc, crunchy fennel

33€

Risotto aux gambas, asperges vertes et parmesan
Risotto with prawns, green asparagus and Parmesan cheese

33€

Suprême de poulet, mousseline de petits pois, champignons, petits pois et fèves, jus corsé
Chicken supreme, mousseline of peas, mushrooms, peas and broad beans, spicy juice

31€

Quinoa cuisiné aux légumes de saison
Quinoa prepared with seasonal vegetables

25€ 

Côte de cochon fermier, purée de pomme de terre, jus corsé
Farmhouse pork chop, mashed potatoes, spicy juice

31€

LES DESSERTS - DESSERTS

Crèmeux au chocolat, cerises, chantilly à l'amande, tuiles aux amandes, sorbet cerise
Chocolate cream, cherries, almond whipped cream, almond tuiles, cherry sorbet

15€

Crumble de pommes et abricots aux noisettes et thym frais, crème glacée vanille
Apple and apricot crumble with hazelnuts and fresh thyme, vanilla ice cream

14€

Pana cotta à la verveine, fruits rouges, sablés à l'huile d'olive
Pana cotta with verbena, red fruit and olive oil shortbread

13€

Crème brûlée à la fève tonka et confit de poires
Crème brûlée with tonka bean and pear confit

12€

LES VINS - WINE



Rouge - Red

	12 cl	75 cl
Bourgogne : Mercurey, Domaine Meix Foulot, 2022	18€	82€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 	16€	72€
Bordeaux : Château La Papeterie, Saint-Emilion, C. Estager et fils, 2021	12€	59€
Beaujolais : Côte de Brouilly AOP, Mommessin, 2021	14€	64€

Blanc - White

Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	16€	68€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron, 2021	14€	63€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 	16€	72€
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	12€	57€


Rosé

Côte de Provence Peyrassol "Lou", 2022 	11€	49€
Côte de Provence Peyrassol " Cuvée des Commandeurs", 2022 	13€	65€
Côtes de Provence Minuty, Prestige, 2022	16€	75€
Côtes de Provence La Grande Bauquière, 2022	9€	45€

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck brut	19€	97€
Charles Heidsieck rosé	22€	127€

LES BIÈRES - BEER

Pils Josef - 5° - 33 cl		13€
Corona - 4,5° - 33 cl		13€
La Parisienne IPA - 5,5° - 33 cl 		12€
La Parisienne Blanche - 5,5° - 33 cl 		11€

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Jus de fruits et nectars : Fruit de la Passion, Ananas, Cranberry, Tomate, Fraise		8€
Juices : Maracuja, Pineapple, Cranberry, Tomato, Strawberry		
Jus de fruits frais : Orange, Pamplemousse, Citron		9.50€
Fresh pressed juices : Orange, Grapefruit, Lemon		
Coca- Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up (33 cl)		8€
La French Tonic, La French Ginger Beer (25 cl)		8€
Perrier 33 cl		7€
San Pellegrino, Chateldon 75 cl		12€
Vittel & Perrier fines bulles 50cl		7€
Vittel, Evian & Perrier fines bulles 1L		10€

LES BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Expresso		6€
Café allongé - American Coffee		8€
Café crème		8€
Cappuccino		11€
Chocolat chaud Grand Cru - Grand Cru Hot Chocolate		13€
Thé - Tea		11€

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. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. Prices are in Euros, VAT included and excluding a 5% employee benefit charge.