

BÉNÉDICTE VAN DER MOTTE

Nouvelle Cheffe de la Brasserie Montalembert

La Brasserie Montalembert est fière d'accueillir sa nouvelle cheffe, Bénédicte Van Der Motte, formée par Yannick Alléno et Éric Frechon. Sa cuisine gourmande et créative met en valeur le patrimoine culinaire français.

Brasserie Montalembert is proud to welcome its new chef, Bénédicte Van Der Motte, trained by Yannick Alléno and Éric Frechon. Her gourmet and creative cuisine highlights French culinary heritage.

LES ENTRÉES - STARTERS

Saumon gravlax, crème à l'aneth et citron vert, légumes croquant

Gravlax salmon, dill and lime cream, crunchy vegetables

19€

Œuf mimosa à la poutargue, roquette, croutons au paprika

Mimosa egg with bottarga, arugula, paprika croutons

15€

Betteraves fondantes, raisins et shiso, yaourt citronné et copeaux de parmesan

Tender beets, grapes, and shiso, lemony yogurt, and Parmesan

14€

Aubergines marinées, crème de sésame, menthe et sésame grillé

Marinated eggplants, sesame cream, mint, and toasted sesame seeds

12€

LES INTEMPORELS - CLASSICS

Tartare de bœuf Charolais 180gr, au couteau, frites, salade

Knife-minced Charolais beef tartar 180gr, fries, mixed salad

24€

Salade césar, poulet ou saumon fumé

Caesar salad with chicken or smoked salmon

25€

Croque-monsieur gratiné, frites, salade

Croque-monsieur, fries, mixed salad

21€

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

Légumes de saison rôtis, mousseline carotte coco, condiment pamplemousse/ gingembre

Roasted seasonal vegetables, coconut carrot mousseline, grapefruit/ginger condiment

24€

Suprême de poulet farce fine aux champignons, gnocchis, pousses d'épinard, jus de volaille

Chicken supreme with a fine mushroom stuffing, gnocchi, spinach shoots, poultry jus

28€

Dos de cabillaud, arancini, petits légumes, beurre blanc à l'avruga

Cod fillet, arancini, vegetables, white butter sauce with avruga caviar

32€

Entrecôte 300gr, échalotes rôties, sauce Bercy, frites

Sirloin steak, roasted shallots, Bercy sauce, fries

33€

LES DESSERTS - DESSERTS

Crème brûlée à la fève tonka, compotée à l'ananas, flambage au vieux rhum

Tonka bean crème brûlée, pineapple compote, flambéed with aged rum

12€

Fondant chocolat cœur coulant marron, mûres, crème anglaise au thé noir

Molten chestnut chocolate fondant, blackberries, black tea crème anglaise

14€

Crumble aux pommes et figues, caramel fondant, éclats de noisettes caramélisées, crème glacée au lait frais.

Apple and fig crumble, melting caramel, caramelized hazelnut shards, fresh milk ice cream.

14€



LES VINS - WINE

	12 cl	75 cl
<i>Rouge - Red</i>		
Bourgogne : Mercurey, Domaine Meix Foulot, 2021	18€	82€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron - Biodynamique, 2021 	16€	72€
Bordeaux : Château La Papeterie, Saint-Emilion, C. Estager et fils, 2020	12€	59€
Beaujolais : Côte de Brouilly AOP, Mommessin, 2021	14€	64€
<i>Blanc - White</i>		
Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	15€	67€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron, 2021	14€	63€
Vallée de la Loire : Sancerre, Joseph Mellot, 2022	16€	72€
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	12€	57€
<i>Rosé</i>		
Côte de Provence Peyrassol "Lou", 2021	11€	49€
Côte de Provence Peyrassol " Cuvée des Commandeurs", 2021	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 & Perrier fines bulles 1 L		10€

LES BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Expresso		6€
Café allongé - American Coffee		8€
Café crème		8€
Cappuccino		11€
Chocolat chaud - Hot Chocolate		10€
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.