

BIENVENUE AU MONTALEMBERT
WELCOME AT MONTALEMBERT



3 rue Montalembert. 75 007 Paris
T. +33 1 45 49 68 68 | E.reservation@hotel-montalembert.fr
www.hotelmontalembert-paris.fr

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés
excluent la contribution employés de 5 %.

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.*

*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.*

*If you suffer of any allergies, please inform
a member of the team upon ordering.*



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE

PARIS

Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...

Désigné 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 cartes pour vos petites ou grandes faims.

La carte signée par notre Cheffe Bénédicte Van Der Motte évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

À la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.



Designed in a couture spirit of elegance and modernity, the Montalembert kitchen and lounge welcome you all day long, with a menu to suit all tastes.

The menu, designed by our Executive Chef Bénédicte Van Der Motte evolves with the seasons and around fresh produce.

When evening falls, relax with one of our one of our signature cocktails.

Confidential story

Brasserie & BAR

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi
de 12h à 14h30 et du mardi au samedi de 19h à 21h30.

Le bar est ouvert du lundi au dimanche
de 12h à 23h.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront
servis toute la nuit ou presque !



*The restaurant is open Monday to Saturday
from 12pm to 2.30pm and from Tuesday wto Saturday
from 7pm to 9.30pm.*

The bar is open Monday to Sunday from 12pm to 11pm.

*For night owls, some dishes will be served
almost all night long !*

Bonne dégustation

Entrées

STARTERS

Burrata, tomates anciennes, pesto rosso, crumble de parmesan 21 €

Burrata, heirloom tomatoes, pesto rosso, parmesan crumble

Gaspacho andalou, petits légumes croquants, croutons à l'huile d'olive 14 €

Andalusian gaspacho, crunchy vegetables, olive oil croutons

Pastèque et melon, jambon Serrano, vinaigrette yuzu 16 €

Watermelon and melon, Serrano ham, yuzu vinaigrette

Tataki de thon aux fines herbes, gingembre, citron vert 24 €

Tuna tataki with herbs, ginger and lime

Salade de cœur de sucrones, jeunes pousses et fines herbes 9 €

Sucrine heart salad with baby greens and fine herbs

Plats

MAIN COURSES

Le burger du Montalembert 29 €

Frites, salade

The Montalembert burger

Fries, salad

Pavé de saumon 33 €

Pois gourmands, sucrones et nectarines rôties, vierge aux fines herbes, olives et noisettes grillées

Salmon steak

Gourmet peas, roasted sucrones and nectarines, herbed virgin, olives and roasted hazelnuts

Penne alla primavera 23 €

Courgettes et tomates fraîches, crème citronnée au basilic, roquette

Penne alla primavera

basucchini and fresh tomatoes, basil lemon cream, arugula

Les intemporels

CLASSICS

Tartare de boeuf Charolais 180gr 25 €

Frites, salade

Charolais beef tartar 180gr

Fries, mixed salad

Croque-monsieur 24 €

Frites, salade

Croque-monsieur

Fries, mixed salad

Salade César maison 25 €

Saumon ou poulet

Caesar salad

With chicken or smoked salmon

Dessert

DU MOIS

PANNA COTTA *PANNA COTTA*

Au thym frais, abricots, sablés à l'huile d'olive

Les notes herbacées se marient harmonieusement avec la douceur ensoleillée des abricots, le tout sublimé par le croquant délicat des sablés à l'huile d'olive.

With fresh thyme, apricots and olive oil shortbread

The herbal notes blend harmoniously with the sunny sweetness of apricots, all enhanced by the delicate crunch of olive oil shortbread.

13 €

Desserts

DESSERTS

Fraise melba, crème fouettée à la tonka, tuiles aux amandes, glace vanille 14 €
Strawberry melba, tonka whipped cream, almond tuiles, vanilla ice cream

Brownie chocolat, noix de pécan, crème glacée au lait frais, caramel fondant 15 €
Chocolate brownie, pecans, fresh milk ice cream, melting caramel

Assiette de fromages 12 €
Cheese plate



Carte
DES BOISSONS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES *COLD DRINKS*

Vittel & Perrier <i>Vittel, Perrier water</i> 50 cl	7 €
Vittel, Evian & Perrier <i>Vittel, Evian & Perrier water</i> 1 L	10 €
Perrier , <i>Perrier water</i> 33 cl	7 €
San Pellegrino, Chateldon 75 cl	12 €
La French Ginger Beer 25 cl	8 €
La French Tonic <i>Tonic La french</i> 25 cl	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 7up 33 cl <i>Coke, Zero Coke, 7up</i>	8 €
Jus de fruits frais orange / citron / pamplemousse <i>Fresh pressed juices orange / lemon / grapefruit</i>	9.50 €
Jus de fruits et nectars ananas / fruit de la passion / cranberry / tomate / fraise <i>Juices pineapple / maracuja / cranberry / tomato / strawberry</i>	8 €

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso	6 €
Café allongé <i>American coffee</i>	8 €
Café crème <i>White coffee</i>	8 €
Cappuccino	11 €
Chocolat chaud Grand Cru <i>Grand Cru Hot Chocolate</i>	13 €
Thé <i>Tea</i>	11 €

Les grandes histoires COMMENCENT AVEC *un bon verre de vin !*

Un verre de vin est une invitation au voyage.

A la découverte de saveurs unique, d'un terroir et du savoir-faire historique de nos vignerons passionnés.

De Bordeaux à la Bourgogne, chaque cuvée a été soigneusement sélectionnée pour vous offrir une symphonie de saveurs en bouche.

Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.



A glass of wine is an invitation to travel.

It offers the discovery of unique flavors, a terroir, and the historical expertise of our passionate winemakers.

From Bordeaux to Burgundy, each vintage has been carefully selected to provide you with a symphony of flavors on the palate.

Our entire team wishes you a delightful tasting experience.

Bonne dégustation

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

VINS BLANCS *WHITE WINES*

	12 cl	75 cl
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 - BIO	16 €	72 €
Vallée de la Loire , Pouilly-Fumé, Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	12 €	57 €

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

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

VINS ROUGES *RED WINES*

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

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

	12 cl	75 cl
Charles Heidseick « brut réserve »	19 €	97 €
Charles Heidseick « rosé réserve »	22 €	127 €

Bières

BEERS

BIÈRE BEERS

Pils Josef (local beer) - 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 meilleurs
REPAS SONT CEUX
que l'on partage...



MONTALEMBERT

HOTEL B SIGNATURE

PARIS