

LA DEMEURE

MONTAIGNE

* * * * *

PARIS

L'envolée

Notre carte est disponible tous les jours de 12h à 22h.

Une cuisine de saison, simple et généreuse,
à savourer à tout moment de la journée.
Notre sélection de plats, préparés avec soin,
répondra à toutes vos envies, du déjeuner au dîner.

Our menu is available from 12pm to 10pm.

A seasonal and generous cuisine
to be enjoyed at any time of the day.
Our selection of carefully prepared dishes
will satisfy all your tastes, from lunch to dinner.

À partager,
To share,

La planche du potager (V) 24€
Bâtonnets de légumes, houmous de betterave, crème à l'ail et aux fines herbes, guacamole, chips de pois chiches et gressins
Raw vegetable sticks, beetroot hummus, garlic and fresh herb cream, guacamole, chickpea crisps and breadsticks

La planche de fromages affinés 26€
Matured cheese plate

La planche de charcuterie Basque 26€
Assortiment de charcuterie de la maison Pierre Oteiza
Selection of Basque cold cuts from Pierre Oteiza

La planche mixte 28€
Assortiment de fromages et charcuterie de la maison Pierre Oteiza
Selection of matured cheeses and Basque cold cuts from Pierre Oteiza

La planche de fritures fines 26€
Crevettes panko, calamars frits, cabillaud pané, bâtonnets de mozzarella
Panko shrimps, fried calamari, breaded cod, mozzarella sticks

Le Caviar Oscietre de la maison Kaviari - 30g 95€
Garniture traditionnelle, blinis
Oscietra caviar from Maison Kaviari - 30g
Traditional garnish, blinis

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included

Les incontournables de l'Envolée,

Saveurs de saison à toute heure,

All-day dining,

Velouté à l'ancienne (V) 18€

Pommes de terre, poireaux et chips de panais

Traditional potato and leek velouté with parsnip crisps

Quiche lorraine maison, salade de mesclun 18€

Homemade quiche Lorraine, mesclun salad

Escargots sauvages de Bourgogne de la Maison de l'Escargot, 20€

Beurre persillé (6 pièces)

Wild Burgundy snails from La Maison de l'Escargot, parsley butter (6 pieces)

Croque-monsieur à la béchamel truffée 30€

Jambon de la maison Pierre Oteiza / Poulet grillé

Accompagnement au choix

Truffle béchamel croque-monsieur, Pierre Oteiza ham / Grilled chicken

Your choice of side

Salade de l'Envolée (VG) 28€

Lentilles, patate douce, tofu fumé, pickles de betterave, pois chiches, salade mesclun, tomates confites, vinaigrette aux agrumes

L'Envolée salad, lentils, sweet potato, smoked tofu, pickled beetroot, chickpeas, mesclun salad, confit tomatoes, citrus vinaigrette

Penne sauce crémeuse aux champignons (V) 30€

Penne with creamy mushroom sauce

Burger Montaigne 32€

Steak haché 120g, oignons caramélisés, comté, salade, ketchup et mayonnaise épicée aux herbes, accompagnement au choix

Montaigne Burger, 120g beef patty, caramelised onions, comté cheese, salad, ketchup and spicy herb mayonnaise, your choice of side

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included

Pavé de maigre, purée de céleri-rave, sauce beurre blanc 32€
Accompagnement au choix
Meagre fillet, celeriac purée, beurre blanc sauce
Your choice of side

Suprême de volaille mariné au miel, à la sauge et à l'huile de noisettes, mousseline de carottes 32€
Accompagnement au choix
Chicken supreme marinated in honey, sage and hazelnuts oil, carrot mousseline
Your choice of side

Polpettes de veau, sauce tomate 32€
Accompagnement au choix
Veal polpette in tomato sauce
Your choice of side

Entrecôte grillée (400g), sel de Guérande, sauce au poivre 52€
Accompagnement au choix
Grilled entrecôte (400g), Guérande salt, peppercorn sauce
Your choice of side

Accompagnements, *Sides* 8€
Écrasé de potimarron à la châtaigne, salade de mesclun, riz, frites maison, légumes de saison, penne.
Mashed kuri squash with chestnut, mesclun salad, rice, homemade french fries, seasonal vegetables, penne pasta.

Sélection enfants, *Kids selection* 24€
Suprême de volaille, accompagnement au choix
Chicken supreme, your choice of side
Pavé de maigre, accompagnement au choix
Meagre fillet, your choice of side

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included

Desserts,

Assiette de fromages affinés 18€
Cheese plate

Tartelette aux fruits frais de saison 16€
Seasonal fresh fruit tartlet

Trianon chocolat pistache 16€
Chocolate pistachio trianon

Crème brûlée au café 16€
Coffee crème brûlée

Fontainebleau à la crème de marron 16€
Fontainebleau with chestnut cream

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, taxes and service included

Toutes nos viandes sont d'origine France
All our meat is sourced from France

-

(V) plats végétariens - vegetarian dishes
(VG) plats végétaliens - vegan dishes

La liste des allergènes est disponible sur demande.
The list of allergens is available on request.



La Demeure Montaigne
18 rue Clément Marot
75008 Paris