



La carte du Soir
NIGHT MENU



HOTEL MONTALEMBERT

3 rue Montalembert, 75007 Paris - France

www.hotelmontalembert-paris.fr | www.bsignaturehotels.fr

RESTAURANT - TAPAS

de 14h30 à 22h30 - from 2.30pm to 10.30pm

tapas - à partager

SARDINES MILLESIMÉES À L'HUILE D'OLIVE BIO  , PAIN POILÂNE, 17€
Vintage Sardines, organic olive oil, bread by Poilâne

FOIE GRAS MI-CUIT, CONFITURE DE FIGUE, PAIN POILÂNE 24€
Foie gras, bread by Poilâne

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS 22€
Smoked Salmon and toasts

TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN, PAIN POILÂNE 17€
Tarama by Petrossian, bread by Poilâne

TERRINE DE MON AMATXI (GRAND-MÈRE) DE LA MAISON OSPITAL, PAIN POILÂNE ET PICKLES MAISON 17€
My Grand-Mother terrine by Ospital, bread by Poilâne, homemade pickles

Desserts

CŒUR COULANT CHOCOLAT  10€
Chocolate fondant

SALADE DE FRUITS DE SAISON 10€
Fresh fruits salad

TARTE TATIN 10€
Tatin pie

GLACE : framboise, chocolat, vanille ou citron  8€
Ice cream : raspberry, chocolate, vanilla or lemon

La pause chocolatée :

Le chocolat chaud Mayan Red

Le Mayan Red provient du Honduras.
Il se démarquera par son goût corsé et intense
agrémentée de notes de fruits rouges

Le chocolat chaud Tuma Yellow

Le Tuma Yellow originaire de la jungle du Nicaragua,
relève quant à lui de notes florales complexes
accompagnées de saveurs de fruits jaunes

Accompagné au choix :

Quatre mignardises

Brownies noix de pécanes
Mousse au chocolat et truffe noire
Crème brûlée chocolat
Tarte abricot et chocolat

ou

Coeur Coulant

Gâteau au chocolat Mayan Red
façon cœur coulant
accompagnée de sa glace gingembre

informations

Les chèques ne sont pas acceptés.
Toutes nos viandes bovines, ovines et volailles sont d'origine Française.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Checks are not accepted - All our beef and poultry are of French origin.

In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

La Pause Chocolatée

CHOCOLATE BREAK



Dégustez un chocolat chaud
& 4 mignardises ou un coeur coulant Chocolat
*Enjoy a hot chocolate
& 4 mignardises or a chocolate heart*

25€ la Pause Chocolatée
The chocolate break

35€ avec une coupe de Champagne
With a glass of Champagne

Les Classiques - Classics

- CROQUE MONSIEUR AU COMTÉ ET PAIN POILÂNE** 20€
Poilâne bread and comté cheese croque monsieur
- LE BOEUF BOURGUIGNON DU MONTALEMBERT AUX CÈPES** 27€
Montalembert's Bourguignon with porcinis mushrooms
- VELOUTÉ DU MOMENT** 16€
Soup of the moment
- SALADE CESAR POULET OU SAUMON FUMÉ** 22€/26€
Caesar Salad - Chicken or Salmon
- RISOTTO AU BUTTERNUT ET "FROMAGE" VÉGAN** 18€
Risotto with butternut and vegan cheese
- CREVETTES SAUCE SATAY COCO, RIZ BASMATI** 25€
Shrimps coconut & satay sauce, Basmati Rice
- PENNE SAUCE NAPOLITAINE OU PESTO** 16€
Penne with Neapolitan or pesto sauce



Cocktails Signature

LUXURIOUS MARTINI

Monkey shoulder's, liqueur de cerise, amaretto

20€

NEGRONI OF THE HOUSE

Campari, vermouth rouge, gin, cynar, bénédictine

23€

DUC 75

Sirop d'hibiscus, chambord, gin, champagne

23€

RIVE GAUCHE SOUR

Liqueur St-Germain hibiscus, clémentine, champagne

20€

COCKTAILS CLASSIQUES

Adressez-vous à notre barman/ talk to our barman

20€

Cocktails Spritz

MARTINI SPRITZ

Martini Fiero, prosecco, eau gazeuse

16€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-germain, prosecco, eau gazeuse

16€

APEROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse

16€

CYNAR SPRITZ

Cynar, champagne, sirop de vanille, eau gazeuse

16€

Cocktails sans alcool

VIRGIN SPRITZ

Martini vibrante, jus fruits de la passion, tonic

15€

MME MONTALEMBERT

Sirop de fleur de sureau, mangue, ananas, jus de citron

15€

L'ICE TEA DU MONTALEMBERT

Thé Marco Polo, citron, sucre de canne

15€

Liqueurs de fruits

5 cl

Amaretto Disaronno

15€

Bailey's

15€

Chambord Royale

15€

Southern Comfort

15€

Cointreau

15€

Grand Marnier

15€

Heering Cherry Liqueur

15€

Limoncello

15€

Liqueurs de plantes

Bénédictine

15€

Chartreuse verte

15€

Drambuie

15€

Fernet Branca

15€

Get 27

15€

Get 31

15€

Suze

15€

Génépi

15€

Cognac

Rémy Martin VSOP

25€

Hennessy VSOP

25€

Hennessy XO

30€

Calvados et Armagnac

Château de Laubade VSOP

25€

Lecompte 05 ans

15€

gin

Bombay Sapphire
Hendrick's
The Botanist
Monkey 47

5 cl

14€

18€

21€

21€

Rhum

Bacardi Carta Blanca
Bacardi Añejo Cuatro
Cachaça Leblon
Zacapa 23 ans

18€

21€

15€

30€

tequilas

Patrón añejo
Patron silver

21€

18€

Anisés

Pernod absinthe
Ricard pastis
Marie Brizard anisette
Sambuca

12€

12€

12€

12€

Vermouths

Martini Ambrato
Martini Rubino
Noilly-Prat

15€

15€

15€

Vin - Wine

ROUGE - RED

Bourgogne : Mercurey, Domaine Meix Foulot 2020
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron - Biodynamique - 2021
Bordeaux : Château La Papeterie, Saint-Emilion, C. Estager et fils, 2020
Bordeaux : Château Fougeailles, Lalande-de-Pomerol, C. Estager et fils 2019

12 cl

18€

17€

14€

15€

75 cl

85€

76€

65€

70€

BLANC - WHITE

Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2021
Bourgogne : Hautes côtes de nuits, Pierre Laurent Vigneron, 2020
Vallée de la Loire : Sancerre, Joseph Mellot, 2021
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet 2021

14€

16€

17€

15€

60€

67€

76€

65€

ROSÉ- ROSE

Peyrassol, cuvée de la Commanderie 2021
Côte de Provence, Minuty, Prestige, 2021
Côte de Provence, Lou Peyrassol, 2021

11€

15€

9€

65€

75€

49€

Champagne

Charles Heidsieck brut
Tsarine brut
Charles Heidsieck rosé
Tsarine rosé
Taittinger rosé

19€

16€

22€

18€

97€

94€

127€

121€

180€

La French Bloom  - Le Blanc (sans alcool - without alcohol)

La French Bloom  - Le Rosé (sans alcool - without alcohol)

90€

95€

Eaux - Water

Perrier 33 cl
Vittel & Perrier fines bulles 50cl
Chateldon 75 cl
Vittel & Perrier fines bulles 1 L


7€

7€

12€

10€

Boissons gazeuses - Soft

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up (33cl)
La French Tonic  , La french ginger beer  (25cl)

8€

8€

thés & infusions - tea

Thés: Fuji-Yama, casablanca, jasmin, marco polo, french breakfast, darjeeling, earl-grey, empereur Chen-Nung (thé fumé)

11€

Sans théines/ Infusions: Rouge métis, chamomilla, verveine, tilleul, dream tea

Whiskey

BLENDED

JW Red Label	18€
JW Black Label	21€
Chivas Regal 12 ans	18€
J&B	18€
Monkey Shoulder	22€

MALT

Glenfiddich 12 ans	18€
Oban 14 ans	22€
Lagavulin 16 ans	22€

IRLANDAIS

Jameson	18€
---------	-----

JAPONAIS

Nikka from the barrel	22€
-----------------------	-----

AMÉRICAIN

Jack Daniel's	18€
Bulleit Rye	22€
Bulleit Bourbon	22€
Blanton's Original Single Barrel	30€
Maker's Mark	22€

Vodka

Grey Goose	20€
Tito's	20€

Eau-de-vie-de-vin

Abricots du Valais	15€
Kirsch Vieux	15€

Vins apéritifs

Graham's Fine Tawny Port	15€
Graham's Fine White Port	15€
Lillet	15€
Dubonnet	15€

Bières - Beers

Pils Josef (local beer) - 5° - 33 cl	13€
Corona - 4,5° - 35,5 cl	13€
Bière 1664 - 5,5° - 33 cl	9€
Carlsberg - 5° - 33 cl	9€

Jus de fruits - Fruit juice

Pomme, banane, ananas, cranberry, fraise, maracujà, mangue	8€
------------------------------------------------------------	----

Jus de fruits frais - Fresh Fruit juice

Citron, orange, pamplemousse	9,5€
------------------------------	------

Cafés - Coffee

Expresso	6€
Café allongé, café au lait	8€
Chocolat chaud	10€
Cappuccino, latte macchiato	11€
Double expresso	12€
Chocolat chaud maison "Xoco"	13€