



Seul ou à partager

AVOCAT EN ÉMINCÉ, HUILE D'OLIVE
CITRON **17**

Sliced avocado with lemon olive oil

NEMS DE POULET **19**

Chicken spring rolls

VAPEUR DE CREVETTES **19**

Shrimps Dim Sum

PETITES SARDINES AU BEURRE
DEMI-SEL, PAIN GRILLÉ **21**

Small sardines in salted butter, toasted

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE & COMTÉ **26**

*Truffle croque-monsieur with « Comté »
cheese*

CLUB SANDWICH MONTAIGNE
POULET OU SAUMON **28/30**

Chicken or salmon Club sandwich

Entrées

CRÈME DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES
GRILLÉES **21**

Butternut cream with grilled chestnuts

TARTARE DE SAUMON,
VINAIGRETTE MANGUE YUZU **22**

Salmon tartare, mango Yuzu dressing

CLASSIQUE AVOCAT CREVETTES **26**

Classic avocado shrimps

POIREAUX VINAIGRETTE, OEUFS MIMOSA **17**

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO **33**

Organic Scottish smoked salmon

Les Salades

SALADE D'ENDIVES, ROQUEFORT ET NOIX **22**

Endive salad with Roquefort and walnuts

SALADE CÉSAR **27**

Chicken Caesar Salad

SALADE MONTAIGNE **29**

SAUMON FUMÉ BIO, HARICOTS VERTS,
ŒUF MOLLET, MESCLUN, AVOCAT ET
CHAMPIGNONS DE PARIS

*Mesclun salad, organic smoked salmon,
green beans, poched egg, avocado and
mushrooms*

Plats

COQUILLETES, CRÈME DE COMTÉ, JAMBON BLANC **22**

Macaronis, Comté cream, sliced ham

SAUMON VAPEUR « LABEL ROUGE », SAUCE VIERGE, HARICOTS VERTS **32**

Steamed "Label Rouge" salmon, virgin sauce and green beans

SAINT-JACQUES PLANCHA, BUTTERNUT ET ÉCLATS DE NOISETTES
TORRÉFIÉES **36**

Pan-seared scallops with butternut squash and roasted hazelnut pieces

TARTARE DE BŒUF TRADITION, FRITES CROUSTILLANTES **26**

Traditional beef tartare with french fries

POIVRE EXTRA DANS LE FILET **41**

Beef fillet with pepper

Accompagnements

SALADE DE SUCRINE *Sucrine salad*

COQUILLETES AU BEURRE *Macaronis with butter*

FRITES CROUSTILLANTES *French fries*

HARICOTS VERTS FRAIS *Green beans*

Fromages **19**

COMTÉ, CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ & SALADE

Comté, Camembert, Goat cheese & green salad

Desserts

SALADE DE FRUITS FRAIS **14** *Fresh fruit salad*

GLACES & SORBETS (LA BOULE) **4,5** *Ice cream & sorbets*

MOELLEUX AU CHOCOLAT* & BOULE DE GLACE **15** *Warm chocolate cake* & ice cream*

LA CRÈME BRÛLÉE* **13** *Crème brûlée**

DESSERT DU JOUR* **14** *Dessert of the day**

MONT-BLANC **18** *Mont Blanc dessert*

**RÉALISÉ PAR NOS PATISSIERS *Made by our pastry Chef*

LE PETIT MONTAIGNE - OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 23H

Toutes nos viandes sont d'origine U.E., poissons sauvages ou filière AB.

Prix nets en euros, service compris. Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express.

