



Seul ou à partager

NEMS DE POULET **19**

Chicken rolls

VAPEUR DE CREVETTES **19**

Shrimps Dim Sum

TARAMA DE LA MAISON KAVIARI **21**

Tamara "Kaviari"

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE & COMTÉ **26**

Truffle croque-monsieur with « Comté » cheese

CLUB SANDWICH MONTAIGNE

POULET OU SAUMON **28/30**

Chicken or salmon Club sandwich

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO **33**

Organic Scottish smoked salmon

Entrées

ASPERGES VERTES, VINAIGRETTE ET OEUF

MIMOSA **24**

Green asparagus, vinaigrette and mimosa

TARTARE DE SAUMON AVOCAT **21**

Salmon tartare with avocado

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

Sliced avocado with lemon olive oil

TOMATES CERISES MULTICOLORES, BURRATA
CRÉMEUSE ET BASILIC **23**

Multicolored cherry tomatoes, burrata and basil

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT **28**

Duck foie gras

Les Salades

SALADE DE HARICOTS VERTS, ASPERGES
VERTES, STRACCIATELLA ET PISTACHES
TORRÉFIÉES **25**

*Green bean and green asparagus salad with
stracciatella and toasted pistachios*

SALADE CÉSAR **27**

Chicken Cesar 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**

Pasta shells, Comté cream, sliced ham

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

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

CRISPY CHICKEN BURGER, AVOCAT ET TOMATE **28**

Crispy chicken burger, avocado and tomato

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

Traditional beef tartare with french fries

POIVRE EXTRA DANS LE FILET **41**

Beef fillet with extra pepper

Accompagnements

SALADE DE SUCRINE *Sucrine salad*

COQUILLETES AU BEURRE *Shell pasta 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**

ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES **18** *Plate of strawberries and raspberries*

**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.

