



Seul ou à partager

NEMS DE POULET 19

Chicken rolls

VAPEUR DE CREVETTES 19

Shrimps Dim Sum

TARAMA NATUREL EXTRA, PAIN GRILLÉ 21

Tamara, toasted bread

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

GASPACHO DE TOMATE, STRACCIATELLA ET CROÛTONS DORÉS 19

Tomato gazpacho with stracciatella and golden croutons

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

MELON, PASTÈQUE, FETA ET HUILE D'OLIVE 22

Melon, watermelon, feta and olive oil

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

CHEESE BURGER MONTAIGNE **28**

Montaigne cheeseburger

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

Traditional beef tartare with french fries

POIVRE EXTRA DANS LE FILET **41**

Beef fillet with extra pepper

SUPRÊME DE POULET, JUS AU THYM **28**

Chicken supreme with thyme jus

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*

MËLLEUX 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.

