le PETIT Montaigne PARIS

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
ET CHÂTAIGNES GRILLÉES **21**
Butternut squash soup with roasted chestnuts

TARTARE DE SAUMON,
VINAIGRETTE MANGUE-YUZU **22**
Salmon tartare with mango-yuzu vinaigrette

AVOCAT EN ÉMINCÉ, HUILE D'OLIVE CITRON **17**
Sliced avocado with lemon olive oil

BURRATA ET ROQUETTE
VINAIGRETTE TRUFFÉE **23**
Burrata ans arugula truffle vinaigrette

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT **28**
Duck foie gras

Les Salades

SALADE D'ENDIVES
ROQUEFORT ET NOIX **22**
Endive salad roquefort and walnuts

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

COQUILLETTES JAMBON, CRÈME DE COMTÉ ET TRUFFE DE SAISON **33**
Elbow pasta with ham, comté cream and seasonal truffle

SAUMON VAPEUR « LABEL ROUGE », SAUCE VIERGE, HARICOTS VERTS **32**
Steamed salmon "Label Rouge", virgin sauce and green beans

SAINT-JACQUES PLANCHA ET PURÉE DE BUTTERNUT **36**
Scallops on the griddle with butternut purée

TARTARE DE BŒUF TRADITION, FRITES CROUSTILLANTES **26**
Traditional beef tartare with french fries

CHATEAUBRIAND DE BOEUF, SAUCE POIVRE **46**
Beef Chateaubriand with pepper sauce

SUPRÊME DE POULET, JUS AU THYM **29**
Chicken supreme with thyme jus

Accompagnements 6

SALADE DE SUCRINE *Sucrine salad*
COQUILLETTES 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*
MŒLLEUX 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*

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

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

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

HOTEL MONTAIGNE
PARIS