

# Le VRAI PARIS

## Montmartre

### LES SANS ALCOOLS

FRAICHES	de 20cl à 33cl
Coca Cola, Coca Zéro	6,5
Fanta orange	6,5
Limonade, Sprite	6,5
Fuzetea	6,5
Fever Tree	6,5
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic	
Evian Badoit 33cl	5,5
Evian Badoit 75cl	7,5
Supplément sirop	0,5

JUS DE FRUITS	25cl
---------------	------

FRUITS PRESSÉS (orange ou citron)	7,5
PUR JUS DE FRUITS (orange, pomme, ananas, tomate)	6,5
MIXTE PRESSÉ (orange et citron)	8,0

### CAFÉTÉRIA

Espresso Massaya Bio	2,9
Déca	2,9
Double espresso, Double Déca	5,8
Cappuccino	7,0
Café crème ou Chocolat	6,0
Café ou Chocolat Viennois	6,5
Lait chaud miel ou vanille	6,5

THÉ BIO «Label Fairtrade»	6,0
Fruits rouges, Citron, Vert menthe, Earl Grey, Vert, Roïbos aux épices	
INFUSION BIO	6,0
Camomille, Verveine, Verveine-Menthe, Rose-Litchi	
TISANE BIO	6,0
Nuit folle à Montmartre (infusion aux épices bio)	
Café Glacé	6,0
Supplément Chantilly	+1,0

### AUTOUR DE L'APÉRO

PLANCHE Fromage, Charcuterie, Mixte Cheese board, délicatessen board, mixte board	22,0
CHOU FLEUR RÔTI et burrata	14,0
Roasted cauliflower and burrata cheese	
CALAMAR FRIT, sauce tartare	11,0
Fried squid, tartar sauce	
TEMPURA DE GAMBAS MAISON	14,0
Homemade shrimp tempura	
ASSIETTE DE SAUCISSON	8,0
Dry sausage plate	
CAMEMBERT RÔTI, à la truffe, miel et noix	16,0
Roasted camembert cheese, with truffle, honey and walnuts	
ASSIETTE DE TAPAS	22,0
Plate of tapas	
ASSIETTE DE COMTÉ AOP	9,0
Plate of Comté cheese	
HUITRES 6/12 Fine de Claire n°3	16,0/32,0
Oyster 6/12	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ crème d'aneth	18,0
Smoked salmon plate with dill cream	

### LES VINS

CHAMPAGNES	14cl	22cl	75cl
MOËT & CHANDON Brut	15,0	24,0	89,0
MOËT & CHANDON «2015» Rosé			129,0
MOËT & CHANDON Millésimé Grand cru «2015»			119,0
MOËT & CHANDON Collection Impériale n°1			239,0
DOM PERIGNON «2013»			249,0
DOM PERIGNON «P2» 2004			389,0
ARMAND DE BRIGNAC «Gold» Jay-z collection			269,0
RÉGION LANGUEDOC Brut Nature	12,0	17,0	59,0
French Cancan Rosé			

BLANCS AOP	14cl	22cl	75cl
------------	------	------	------

**Bourgogne**

POUILLY FUISSÉ 1er Cru	-	-	69,0
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16,0	49,0
CHARDONNAY Christophe Patrice	7,9	13,0	41,0

**Vallée de la Loire**

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16,0	49,0
SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	59,0

**Vallée du Rhône**

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69,0
--	---	---	------

**Languedoc**

SAUVIGNON IGP	6,9	12,0	36,0
MUSCAT IGP	7,9	13,0	41,0

ROUGES AOP	14cl	22cl	75cl
------------	------	------	------

**Vallée du Rhône**

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12,0	36,0
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69,0

**Bourgogne**

BEAUNE CÔTEAUX	9,9	16,0	49,0
BOURGUIGNONS Louis Jadot			
CÔTE DE NUIT Marsannay	-	-	59,0
VOSNE ROMANÉE	-	-	89,0

**Vallée de la Loire**

SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	59,0
------------------------------	---	---	------

**Languedoc**

PINOT NOIR IGP Saint Victor	6,9	12,0	36,0
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13,0	41,0

**Bordelais**

BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12,0	36,0
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16,0	49,0
MÉDOC Château Beauvillage	7,9	13,0	41,0
POMEROL Benjamin de Beauregard	-	-	69,0

ROSÉS AOP	14cl	22cl	75cl
-----------	------	------	------

**Provence**

CHÂTEAUX DES BERTRANDS	7,5	12,5	39,0
WHISPERING ANGEL	-	-	45,0
CHÂTEAU GALOUPET Cru classé	-	-	59,0

**IGP Garde**

LA NUIT TOUS LES CHATS	6,9	12,0	36,0
SONT GRIS			

CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

### LES COCKTAILS 14,0

**COSMOPOLITAN**  
Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau

**DAIQUIRI PASSION**  
Rhum, citron vert, purée de fruits de la passion

**WHITE AMARETTO SOUR**  
Amaretto blanc, jus de citron vert

**SEASON SMASH**  
Gin, fruit frais de saison, jus de citron vert

**THE EXPRESSO MARTINI**  
Vodka, liqueur café, shot expresso

**MARGARITA ON THE ROCKS**  
Tequila, jus de citron vert, sirop d'agave

**OLD FASHIONED**  
Whisky, Angostura, sucre

**JUANITO**  
Rhum, fruits rouges, citron vert, menthe, sucre

**CUBA LIBRE**  
Rhum, Coca, citron vert

**PIMM'S CUP**  
Fruits frais, limonade, Pimm's original

LES SPRITZ	13,0
------------	------

**L'ORIGINAL**  
Apérol, Prosecco, soda, orange

**SAINT GERMAIN**  
Saint Germain, Prosecco, soda, fruits

**LIMOCELLO SPRITZ**  
Limoncello, Prosecco, soda

AU CHAMPAGNE	16,0
--------------	------

**MIMOSA**  
Champagne, orange fraîche

**BELLINI**  
Champagne, pêche

**ROSSINI**  
Champagne, fraises

**PORN STAR ABBESSES**  
Vodka, Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Champagne

**FRENCH 75**  
Gin, citron, sucre de canne, champagne

LES MOCKTAILS	11,0
---------------	------

**VIRGIN FRUITS ROUGES**  
Purée de fruits rouges, menthe, citron vert, sucre de canne, limonade

**FREE PORN STAR**  
Purée de passion, jus de citron vert, ananas

### • HAPPY HOURS •

KANTER 50CL À 8€
COCKTAIL 10€
COCKTAIL AU CHAMPAGNE 12€
MOCKTAIL 8€

### LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Kanter Village	5,0	11,0
Kobus blanche	6,0	11,0
Hubster Hopside IPA	6,0	11,0
Marguerite Abbaye	6,0	11,0
Carlsberg	6,0	11,0
Cidre Appie btl 33cl		7,5

### APÉRITIFS de 4cl à 14cl

Pastis, Ricard, Porto	4,9
Campari, Martini Blanc, Rouge	5,0
Kir au Chardonnay	6,5
Kir Royal Moët & Chandon	14,9
Hennessy XO on ice	24,0
Aperol Spritz	13,0
Americano	10,0
Negroni	13,0

### DIGESTIFS 4cl

Armagnac, Calvados	13,0
Prune de Souillac	13,0
Poire Williams	12,0
Limoncello, Get 27, Get 31	12,0
Cognac Hennessy	14,0
Cognac Hennessy XO	24,0
Amaretto adriatico blanc, brun	13,0
Irish Coffee	14,0

CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS

### FORMULES MATIN 7H-11H30

LE MONTMARTROIS	10,0
JUS DE FRUITS FRAIS	
BOISSON CHAUDE	
TARTINE + CROISSANT*	
Fresh juice, hot drink, toast & croissant*	

LE CONTINENTAL	15,9
LE MONTMARTROIS	
+ OEUF AU PLAT OU BROUILLÉ*	
Le Montmartrois + fried egg or scrambled egg*	

LE BRUNCH	17,9
LE CONTINENTAL	
+ PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE	
BOWL YAOURT GRANOLA*	
Le Brunch + Pancakes with maple syrup	
Yoghurt Granola bowl*	

### LES OEUFS

OEUF AU PLAT Nature ou bacon (+1€)	10,0
FRIED EGG Nature or bacon (+1€)	
OEUF BROUILLÉS ou OMELETTE nature / bacon (+1€) / saumon (+2€)	10,0
SCRAMBLED EGGS or OMELETTE plain / bacon (+1€) / saumon (+2€)	
OMELETTE GOURMANDE (jambon, fromage, champignon)	15,5
GOURMET OMELETTE (ham, cheese, mushroom)	
OMELETTE VÉGÉTARIENNE (asperge & champignon)	14,5
VEGETARIAN OMELETTE (asparagus & mushroom)	

### LES DÉLICES

PANCAKES Sirop d'érable et fruits rouges	12,0
Pancakes maple syrup and berries	
GRANOLA BOWL et fruits du moment	13,0
Granola bowl and seasonal fruit	
BRIOCHE PERDUE glace vanille et caramel beurre salé	13,0
Brioche french toast, vanilla ice cream and salted butter caramel	
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	16,0
Plate of berries	
CROISSANT	3,0
TARTINE BEURRÉE ET CONFITURE	3,0
Buttered bread and jam	
AVOCADO TOAST SAUMON	20,0
Salmon avocado toast	
PANCAKES oeuf, bacon, sirop d'érable	13,0
Pancakes, egg, bacon, maple syrup	
PANCAKES sirop d'érable servi par 3	10,0
Pancakes, maple syrup served by 3	

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€  
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

### LES ENTRÉES & SALADES

OEUF MAYO À LA TRUFFE céleri rémoulade	12,0
Hard-boiled egg with truffle mayo, grated remoulade celery	
TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (truffe +5€)	14,0
Traditional onion soup (extra truffle +5€)	
CUISSES DE GRENOUILLES laquées sauce huître et teriyaki	15,0
Frog's legs with oyster quace and teriyaki	
CAMEMBERT RÔTI, miel, truffe, thym et noix	16,0
Roasted camembert cheese, honey, truffle, thym and walnuts	
ESCARGOTS par 6 / 6 Snails	11,0
TEMPURA DE GAMBAS MAISON	14,0
Homemade shrimp tempura	
HUITRES FINES DE CLAIRE N°3, 6/12 Oyster 6 or 12	16,0/32,0
Oyster 6/12	
FOIE GRAS MAISON	24,0
Homemade foie gras	
CALAMAR FRIT, sauce tartare	11,0
Fried squid, tartar sauce	
SALADE CAESAR, poulet crispy (bacon +1€)	19,0
Caesar salad, crispy chicken (extra bacon +1€)	
SALADE NICOISE, thon snacké	19,0
Salad Niçoise, pan-cooked tuna	
AVOCADO TOAST SAUMON	20,0
Salmon avocado toast	
QUINOA BOWL	18,0
Quinoa Bowl	
BURRATA XL et tomates cerises	20,0
Burrata cheese XL and cherry tomatoes	
CROQUE MONSIEUR (œuf +1€)	14,0
Toasted sandwich with Ham and cheese (extra egg +1€)	
CLUB BRIOCHÉ AU POULET	18,0
oignons crispy façon hot-dog	
Club sandwich hot-dog style with chicken, crispy onions	

### LES VIANDES

CHEESEBURGER frites maison	19,0
Cheeseburger, homemade French fries	
STEACK HACHÉ MAISON, oeuf à cheval, frites maison	18,0
Homemade Burger with an egg on top, homemade French fries	
SUPRÊME DE POULET RÔTI, purée de pomme de terre	19,0
Fried Chicken supreme, mashed potatoes	
SAUCISSE MAISON pomme Charlotte	19,0
Homemade sausage, potatoes Charlotte	
TARTARE DE BOEUF cru ou poêlé, frites maison	21,0
Prepared beef tartar, raw or paned, homemade French fries	
ESCALOPE MILANAISE Roquette et Parmesan	24,0
Milanese Cutlet, Rocket salad and Parmesan cheese	
CARPACCIO DE BOEUF FACON TATAKI, roquette	19,0
Beef carpaccio Tataki style, roket salad	
PIÈCE DE BOEUF DE L'AUBRAC, frites maison	29,0
Beef piece from Aubrac, homemade French fries	

PIÈCE DE BOEUF POUR 2  
Piece of beef for 2  
89,0

Accompagnements: frites, pommes Charlotte, purée maison, salade verte, légumes  
Sides: French fries, potatoes Charlotte, homemade mashed potatoes, salad, vegetables

### LES RISOTTOS & PÂTES

RISOTTO CACIO & PEPE	22,0
Risotto Cacio and Pepe	
RISOTTO DE GAMBAS aux truffes	26,0
Risotto with shrimp and truffles	
LINGUINE CARBONNARA	21,0
Carbonnara sauce Linguine	

CONSULTEZ LES PLATS DU JOUR & LA FORMULE MIDI (du lundi au vendredi)  
ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT  
21,90€

Ask for the Daily's Specials & for the Special's lunchtime (from Monday to Friday)  
Starter & Dish or Dish & Dessert

### LES POISSONS

CEVICHE DE SAUMON lait de coco et tamarin, mesclun	24,0
Salmon ceviche coconut milk and tamarind, mesclun salad	
MI-CUIT DE THON AU SESAME, Asperges vertes, sauce soja et yuzu	26,0
Half-cooked tuna with sesame, green aspergus, soya and yuzu sauce	
FISH AND CHIP'S, sauce tartare, frites maison	22,0
Fish and Chip's tartar sauce, homemade French fries	

### • MENU ENFANT •

Kid's special  
13,50  
STEACK HACHÉ ou NUGGETS ou JAMBON, frites  
Burger or Nuggets or Ham, French fries  
+  
UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)  
One ice cream scoop (vanilla or chocolate)

### LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13,0
CHEESECAKE aux fruits rouges	13,0
Red fruits cheesecake	
BRIOCHE PERDUE, glace vanille, caramel au beurre salé	13,0
Brioche french toast vanilla ice cream and salted butter caramel	
CRÈME BRÛLÉE vanille bourbon	11,0
Bourbon vanilla flavoured crème brûlée	
CRÊPES au choix sucre, chocolat, confiture	9,0
servies par 2	
Pancake with your topic nutella, sugar, jam served by 2	
PROFITEROLE MAISON, boule vanille, chocolat gourmand	14,0
Homemade puff pastry, vanilla icecream, gourmet chocolate	
MI-CUIT CHOCOLAT glace vanille	12,0
Chocolate mud cake with vanilla ice cream	
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Berries plate	16,0
CAFÉ GOURMAND	13,0
Gourmet coffee with little pastry	