

# 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	22,0
Cheese board, delicatessen board, mixte board	
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 Rosé			129,0
MOËT & CHANDON Millésimé Grand cru			119,0
MOËT & CHANDON Collection Imperiale n°2			239,0
DOM PERIGNON Millésimé			249,0
DOM PERIGNON «P2» Millésimé			389,0
ARMAND DE BRIGNAC «Gold» Jay-z collection			269,0
RÉGION VAL DE LOIRE Nature	12,0	17,0	59,0
Héritage Brut Rosé			

BLANCS AOP	14cl	22cl	75cl
<b>Bourgogne</b>			
POUILLY FUISSÉ	-	-	69,0
l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»			
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16,0	49,0
CHARDONNAY Christophe Patrice	7,9	13,0	41,0
<b>Vallée de la Loire</b>			
POUILLY FUMÉ	9,9	16,0	49,0
Domaine Maltaverne			
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13,0	41,0
SANCERRE La Poussie	-	-	59,0

<b>Bordeaux</b>			
LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13,0	41,0

<b>Vallée du Rhône &amp; Languedoc</b>			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	-	-	59,0
Clos de l'Oratoire			
CHÂTEAU PUECH HAUT Theyron	-	-	49,0

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

<b>Vallée du Rhône</b>			
CÔTE DU RHÔNE	6,9	12,0	36,0
Domaine Chartreux			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	-	-	69,0
Clos de l'Oratoire			

<b>Bourgogne</b>			
BEAUNE CÔTEAUX	9,9	16,0	49,0
BOURGUIGNONS Louis Jadot			
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59,0
ALOXE-CORTON Philippe Le Hardi	-	-	69,0
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardi	-	-	79,0

<b>Vallée de la Loire</b>			
SANCERRE Lafond Grande Cuvée	-	-	59,0
PINOT NOIR Villebois	7,9	13,0	41,0

<b>Languedoc</b>			
CHÂTEAU PUECH HAUT Theyron	-	-	49,0
PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13,0	41,0

<b>Bordelais</b>			
BORDEAUX James Deschartrons	6,9	12,0	36,0
SAINT ÉMILION GRAND CRU	9,9	16,0	49,0
Château "Haut Saint Brice"			
MÉDOC Château David	7,9	13,0	41,0
ST JULIEN Les Fiefs de Lagrange	-	-	79,0
PAULLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69,0

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

<b>Provence</b>			
CHÂTEAUX DES BERTRANDS	7,5	12,5	39,0
WHISPERING ANGEL	-	-	45,0
CHÂTEAU GALOUPET	-	-	59,0
Cru classé			

<b>IGP Gard</b>			
LA NUIT TOUS LES CHATS	6,9	12,0	36,0
SONT GRIS			

### CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS

### LES COCKTAILS 14,0

<b>COSMOPOLITAN</b>	
Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau	
<b>DAIQUIRI PASSION</b>	
Rhum, citron vert, purée de fruits de la passion	
<b>STRAWBERRY SOUR</b>	
Tequila, purée de fraise, citron vert	
<b>SEASON SMASH</b>	
Gin, fruit frais de saison, jus de citron vert	
<b>THE EXPRESSO MARTINI</b>	
Vodka, liqueur café, shot espresso	
<b>SPICY «or not» MARGARITA ON THE ROCKS</b>	
Tequila, jus de citron vert, sirop d'agave	
<b>OLD FASHIONED</b>	
Whisky, Angostura, sucre	
<b>CAÏPIRINA MARACUJA</b>	
Cachaca, citron vert, purée de passion	
<b>CUBA LIBRE</b>	
Rhum, Coca, citron vert	
<b>PIMM'S CUP</b>	
Fruits frais, limonade, Pimm's original	
<b>BASIL MULE</b>	
Gin Basilic, citron vert, sucre de canne, Ginger beer	
<b>GINGER GOLD RUSH</b>	
Cognac, Ginger Ale, citron vert, concombre	

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

<b>L'ORIGINAL</b>	
Apérol, Prosecco, soda, orange	
<b>SAINT GERMAIN</b>	
Saint Germain, Prosecco, soda, fruits	
<b>LIMOCELLO SPRITZ</b>	
Limoncello, Prosecco, soda	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	
Campari, Prosecco, soda, orange	

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

<b>MIMOSA</b>	
Champagne, orange fraîche	
<b>BELLINI</b>	
Champagne, pêche	
<b>ROSSINI</b>	
Champagne, fraises	
<b>PORN STAR ABESSES</b>	
Vodka, Fruit de la passion, vanille, jus de citron, Champagne	
<b>FRENCH 75</b>	
Gin, citron, sucre de canne, champagne	

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

<b>NO SEX ON THE BEACH</b>	
Purée pêche, citron vert, jus d'ananas, jus de cranberry	
<b>FREE PORN STAR</b>	
Purée de passion, jus de citron vert, ananas	

### HAPPY HOURS

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

### LES BIÈRES PRESSION

Lager	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 Le Goëllan Brut, IPA, Rosé 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

<b>LE MONTMARTROIS</b>	11,0
JUS DE FRUITS FRAIS	
BOISSON CHAUDE	
TARTINE & CROISSANT*	
Fresh juice, hot drink, toast & croissant*	

<b>LE CONTINENTAL</b>	16,9
LE MONTMARTROIS	
+ OEUF AU PLAT OU BROUILLÉ*	
Le Montmartrois + fried egg or scrambled egg*	

<b>LE BRUNCH</b>	18,9
LE CONTINENTAL	
+ PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE	
BOWL YAOURT GRANOLA*	
Le Brunch + Pancakes with maple syrup	
Yoghurt Granola bowl*	

### LES OEUFS

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

### LES DÉLICES

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

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

<b>OEUF MIMOSA À LA TRUFFE</b>	12,0
Boiled egg with truffle mayo	
<b>TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b>	14,0
(truffe +5€) Traditional onion soup (extra truffle +5€)	
<b>CUISSES DE GRENOUILLES</b> poêlées en persillade	15,0
Frog's legs with parsley	
<b>CALAMAR FRIT</b> , sauce tartare	13,0
Fried squid, tartar sauce	
<b>FOIE GRAS MAISON</b> Homemade foie gras	24,0
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE par 6</b>	12,0
6 Snails from Burgundy	
<b>CAMEMBERT RÔTI</b> , à la truffe, miel et noix	16,0
Roasted camembert cheese with truffle, honey and walnuts	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b> crème à l'aneth	18,0
Smoked salmon with dill cream	
<b>HUITRES FINES DE CLAIRE N°3, 6/12</b> Oyster 6 or 12 16,0/32,0	
<b>SALADE CAESAR</b> , poulet crispy (bacon +1€)	19,0
Caesar salad, crispy chicken (extra bacon +1€)	
<b>SALADE DU VRAI PARIS</b> , toast de foie gras, magret fumé, gésiers, noix, pommes grenailles	22,0
Vrai Paris' special salad - foie gras on bread, smoked duck breast, gizzard, walnuts, grenaille potatoes	
<b>BURRATA XL</b> et tomates cerises	20,0
Burrata cheese XL and cherry tomatoes	
<b>CROQUE MONSIEUR</b> (œuf +1€)	14,0
Toasted sandwich with Ham and cheese (extra egg +1€)	
<b>CLUB BRIOCHÉ AU POULET</b> oignons crispy façon hot-dog	19,0
Club sandwich hot-dog style with chicken, crispy onions	
<b>AVOCADO TOAST SAUMON</b> Salmon avocado toast	20,0
<b>VERITABLE HOT DOG</b> saucisse maison, moutarde au miel et oignons frits	19,0
Real Hot dog with homemade sausage, honey mustard and fried onions	

### LES VIANDES

<b>CHEESEBURGER D'AUBRAC</b> frites maison	20,0
Cheeseburger from Aubrac, homemade French fries	
<b>CHICKENBURGER AVOCAT et CHORIZO GRILLÉ</b>	21,0
Chickenburger, Avocado and roasted Chorizo sausage	
<b>STEACK HACHÉ MAISON</b> , oeuf à cheval, frites maison	19,0
Homemade mince meat with an egg on top, homemade French fries	
<b>SUPRÊME DE POULET</b> , aux morilles,	24,0
purée de pomme de terre	
Fried Chicken supremewith morels, mashed potatoes	
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> pommes grenailles	25,0
Duck thigh confit, grenailles potatoes	
<b>TIGRE QUI PLEÛRE</b> , wok de légumes	29,0
Beef Thai style, vegetables cooked in a wok	
<b>FILET DE BOEUF GRILLÉ AU POIVRE</b> 34,0	
Beef filet roasted with pepper	
<b>BOEUF BOURGUIGNON DU VRAI PARIS</b> 29,0	
Vrai Paris'special Burgundy beef stew	
<b>SAUCISSE MAISON</b> , Aligot	19,0
Homemade sausage, mashed potatoes with cheese and garlic	
<b>TARTARE DE BOEUF AUBRAC</b> cru ou poêlé, frites maison	21,0
Beef tartar from Aubrac, raw or paned, homemade French fries	
<b>ESCALOPE MILANAISE</b> Rockette et Parmesan	24,0
Milanese cutlet - Rocket salad and Parmesan cheese	
<b>PIÈCE DE BOEUF POUR 2</b>	
Piece of beef for 2	89,0
<b>Accompagnements:</b> frites, pommes grenailles,	5,0
purée maison, salade verte, légumes grillés	
Sides: French fries, grenailles potatoes, homemade mashed potatoes, salad, roasted vegetables	

### LES RISOTTOS & PÂTES

<b>COQUILLETES</b> , crème de truffes et pancetta grillée	23,0
Pasta shell with truffle cream and roasted pancetta	
<b>RISOTTO DE GAMBAS AUX TRUFFES</b>	26,0
Risotto with shrimp and truffles	
<b>RISOTTO AUX MORILLES</b> ,	24,0
champignons secs bois et noisettes torréfiées	
Risotto with morels, wild mushrooms and roasted hazelnuts	

<b>CONSULTEZ LES PLATS DU JOUR &amp; LA FORMULE MIDI</b> (du lundi au vendredi)	
<b>ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT</b>	
<b>22,90€</b>	
Ask for the Daily's Specials & for the Special's lunchtime (from Monday to Friday) Starter & Dish or Dish & Dessert	

### LES POISSONS

<b>MI-CUIT DE SAUMON LAQUÉ SOJA ET YUZU</b> , légumes grillés	25,0
Half-cooked salmon with soya and yuzu, roasted vegetables	
<b>FILET DE BAR À LA PLANCHA</b> riz jasmin	26,0
Sea bass filet grilled on plancha, Jasmin rice	
<b>FISH AND CHIP'S</b> , sauce tartare, frites maison	22,0
Fish and Chip's tartar sauce, homemade French fries	

### MENU ENFANT

<b>STEACK HACHÉ</b> ou <b>NUGGETS</b> ou <b>JAMBON</b> , frites	14,50
Mince meat or Nuggets or Ham, French fries	
+ <b>UNE BOULE DE GLACE</b> (vanille ou chocolat)	
One ice cream scoop (vanilla or chocolate)	

### LES FROMAGES ET DESSERTS

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	13,0
Cheeses selection	
<b>CHEESECAKE</b> aux fruits rouges	13,0
Red fruits cheesecake	
<b>TARTE TATIN</b> crème fraîche	12,0
Tarte tatin with sour cream	
<b>BRIOCHE PERDUE</b> , glace vanille, caramel au beurre salé	13,0
Brioche french toast vanilla ice cream and salted butter caramel	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> vanille	12,0
Bourbon vanilla flavoured crème brûlée	
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b> glace vanille	12,0
Chocolate mud cake with vanilla ice cream	
<b>CRÊPES</b> au choix sucre, chocolat, confiture	9,0
servies par 2	
Pancake with your topic nutella, sugar, jam served by 2	
<b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES</b>	1