

BONJOUR — BONSOIR

là où l'art s'allie à la littérature s'ouvre un bijou d'expériences sensorielles, laissant les papilles gustatives virevolter comme bon leur semble. où ? chez la petite sœur du franzos, au montmartre, où les plaisirs de la table sont entièrement consacrés à la grande nation. avec Joséphine et Maurice, tout entier tendus de soie et de velours, deux charmants espaces offrent en outre un cadre unique pour passer la nuit dans le plus petit hôtel de la ville.

entrez, bon appétit et bonne nuit !

dort wo kunst mit literatur vereint sind, ein bijou an sinneserlebnissen sich erschliesst: dort spielen neu die geschmacksknospen verrückt. wo? bei der kleinen schwester vom franzos, im montmartre, sind speis und trank ganz der grande nation verschrieben. mit Joséphine und Maurice, in samt und seide gehalten, bieten zudem zwei hübsche räume aussergewöhnliche übernachtungsstätte im kleinsten hotel der stadt.

entrez, bon appétit et bonne nuit!

pour les lève-tôt

petit déjeuner / frühstück

LU-VE JUSQU'À 11.30 / SA-DI JUSQU'À 14.00

petit déj'bleu a/d/e/h	10⁵⁰
croissant, baguette, confiture, miel, beurre	

petit déj'blanc a/d/e/h	19⁵⁰
croissant, baguette, confiture, miel, beurre, fromages, jambon cru	

petit déj'rouge a/b/c/d/e/h	29⁵⁰
croissant, baguette, confiture, miel, beurre, fromages, jambon cru, oeufs brouillés, yaourt bio avec fruits de saison	

avec saumon fumé	+3⁵⁰
oeufs brouillés au lard	+2⁵⁰

yaourt bio <u>avec</u> fruits de saison <u>et</u> miel a/d/e	8⁵⁰
avec céréales	+1⁰⁰

œufs brouillés / <u>au</u> lard b/d	11⁰⁰ / 13⁵⁰
---	--

assiette de saumon fumé c	12⁰⁰
---	------------------------

croissant <u>au</u> beurre a/d/e	2⁵⁰
--	-----------------------

pain <u>au</u> chocolat a/d/e	3⁰⁰
---	-----------------------

brioche a/d/e	2⁷⁰
-------------------------------------	-----------------------

chausson <u>aux</u> pommes a/d/e	3²⁰
--	-----------------------

viande: suisse / poisson: ecosse et norvege / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

ce printemps

déjeuner / mittagessen

LU – VE 11.30 – 14.00

salade ^{ou} potage de saison, en entrée

saisonaler salat oder saisonale suppe, als vorseise

petit épeautre ^{aux} morilles,

26⁰⁰

roquefort ^{et} œuf poché ^{a/b/d/e}

dinkel mit morcheln, roquefort und pochiertes ei

filet de cabillaud, poireaux ^{à la} crème, pommes de terre vapeur, tuile ^{à l'encre} de seiche ^{a/c/d}

29⁰⁰

kabeljau-filet, lauch an rahmsauce, dampfkartoffeln
und tintenfisch chips

magret de canard ^{à l'orange}, purée de carottes, noisettes ^{et} oranges séchées ^{a/d/e}

32⁰⁰

entenbrust auf orangensauce, karottenpurée, haselnüsse
und getrocknete orangen

entrecôte de bœuf ^{au} beurre café de paris, pommes de terre sautées ^{d/e/g}

42⁰⁰

rindsentrecote mit café-de-paris-butter
und gebratenen kartoffeln

laissez-vous également séduire par notre plat de saison.

nous vous informerons volontiers aussi sur nos créations.

lassen sie sich ausserdem von einem saisongericht verzaubern

— gerne informieren wir sie über unsere kreationen.

viande: suisse et france / poisson: ecosse et norvege / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

ce printemps

apéritifs / entrées

LU-DI 14.00-22.00

APÉRITIFS

tartines gourmandes ^a 9⁰⁰/14⁰⁰/19⁰⁰
3/5/7 pièces

jambon cru rohschinken

rillettes de canard konfierte ente

saumon fumé geräucherter lachs ^c

tapenade d'olives vertes grüne oliventapenade ^e

assiette de saumon fumé ^c 16⁰⁰
teller mit geräuchertem lachs

sélection de fromages ^d 14⁰⁰
eine schöne auswahl von verschiedenen französischen käse

ENTRÉES

salade ^{ou} **potage de saison** 9⁵⁰
saisonaler salat oder saisonale suppe

terrine de viande 15⁰⁰
fleischterrine

salade ^{au} **chèvre chaud** ^{a/e/d} 16⁰⁰
warmer ziegenkäsesalat

viande: suisse et france / poisson: ecosse et norvege / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

ce printemps

dîner / abendessen

LU – DI 14.00 – 22.00

petit épeautre ^{aux} morilles, 26⁰⁰
roquefort ^{et} œuf poché ^{a/b/d/e}
dinkel mit morcheln, roquefort und pochiertes ei

filet de cabillaud, poireaux ^{à la} crème, 29⁰⁰
pommes de terre vapeur, tuile ^à l'encre
de seiche ^{a/c/d}
kabeljau-filet, lauch an rahmsauce, dampfkartoffeln
und tintenfisch chips

magret de canard ^à l'orange, purée de 32⁰⁰
carottes, noisettes ^{et} oranges séchées ^{a/d/e}
entenbrust auf orangensauce, karottenpurée, haselnüsse
und getrocknete orangen

entrecôte de bœuf ^{au} beurre café de paris, 42⁰⁰
pommes de terre sautées ^{d/e/g}
rindsentrecote mit café-de-paris-butter
und gebratenen kartoffeln

laissez-vous également séduire par notre plat de saison.
nous vous informerons volontiers aussi sur nos créations.
lassen sie sich ausserdem von einem saisongericht verzaubern
— gerne informieren wir sie über unsere kreationen.

viande: suisse et france / poisson: ecosse et norvege / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

LES BOISSONS CHAUDES

espresso	4⁵⁰
-----------------	-----------------------

espresso macchiato	4⁸⁰
---------------------------	-----------------------

café	5⁰⁰
-------------	-----------------------

café mélange café, crème chantilly	6²⁰
---	-----------------------

café ^{au} lait, cappuccino	5⁶⁰
--	-----------------------

latte macchiato ^{avec} vanille, caramel, noix de macademia ^{ou} cannelle	6²⁰ / 7⁰⁰
---	--

chocolat chaud maison	6⁸⁰
------------------------------	-----------------------

chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	8⁰⁰
--	-----------------------

thé ^{à la} menthe fraîche	6⁵⁰
---	-----------------------

thé ^{au} gingembre frais	6⁸⁰
--	-----------------------

thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, pêche-mangue, african solstice, verveine	5⁶⁰
---	-----------------------

espresso armagnac espresso, armagnac	9⁰⁰
---	-----------------------

espresso martini espresso, vodka, baileys et fleur de sel	14⁰⁰
--	------------------------

café royal café, cognac, crème chantilly	10⁵⁰
---	------------------------

café froid café, lait, avec ou sans sucre ou sel	6⁵⁰
---	-----------------------

café vanille café, boule de glace à la vanille	9⁰⁰
---	-----------------------

double shot	1⁵⁰
--------------------	-----------------------

lait d'avoine (hafermilch) petit/grand	0⁷⁰ / 1⁴⁰
---	--

miel d'abeille/vegan	0⁵⁰ / 0⁷⁰
-----------------------------	--

LES BOISSONS FROIDES

perrier eau gazeuse, 33cl, bouteille	5⁵⁰
---	-----------------------

appenzell eau minerale sans bulles, 33cl/50cl, bouteille	4⁸⁰/6⁵⁰
---	--------------------------------------

appenzell eau minerale avec bulles, 33cl/50cl, bouteille	4⁸⁰/6⁵⁰
---	--------------------------------------

diabolo maison eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de litschi, d'abricot ou de citron vert, 30cl	5⁰⁰
---	-----------------------

thé froid bio ^{aux} herbes 40cl	6²⁰
---	-----------------------

pimento bière de gingembre, 25cl, bouteille	7⁰⁰
--	-----------------------

gents tonic ^{ou} lemon 25cl, bouteille	5²⁰
---	-----------------------

orangina 25cl, bouteille	5²⁰
---------------------------------	-----------------------

coca cola classic ^{ou} zero 33cl, bouteille	5²⁰
--	-----------------------

schorle de pomme 33cl, bouteille	5²⁰
---	-----------------------

citron pressé froid ^{ou} chaud 20cl	5⁰⁰
--	-----------------------

jus du jour 20cl	7²⁰
-------------------------	-----------------------

jus d'orange frais 20cl	6⁸⁰
--------------------------------	-----------------------

jus de pamplemousse 20cl	5⁵⁰
---------------------------------	-----------------------

jus de tomate 20cl	5⁵⁰
---------------------------	-----------------------

carafe d'eau du robinet 30cl/50cl	3⁰⁰/5⁰⁰
--	--------------------------------------

dies erlauben wir uns zu verrechnen
für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

kronenbourg 1664 25cl/50cl, pression, 5.5% **5⁵⁰/8⁵⁰**

unkompliziertes, mildes lager
— bewährtes «savoir-vivre» im glas

kronenbourg 1664 blanc 25cl/50cl, pression, 5.0% **5⁸⁰/8⁸⁰**

durststillendes weissbier aus dem elsass mit einem
hauch zitrone für heisse tage

monaco 25cl/50cl, pression **5⁷⁰/8⁷⁰**

bière, sirop de grenadine, limonade
süsse alternative zum panaché
beerig-spritzig

picon 25cl/50cl, pression **6⁸⁰/9⁸⁰**

bière, picon
der bitterlikör aus orangenschalen gibt unserem «kro»
eine fruchtig-bittere note

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

l'échappée 37.5cl, bouteille, 6.0% **9⁵⁰**

erfrischend-blumiges trinkvergnügen
walliser winzer kreieren meisterhaftes, ungefiltertes
bier mit zitrusfrucht-profil

bellerose IPA 33cl, bouteille, 6.5% **8⁵⁰**

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi-
und zitrusgeschmack

ch'ti ambrée 33cl, bouteille, 5.9% **8⁵⁰**

ausgewogenes, kraftvolles amber mit aromen
von geröstetem malz und karamell

chimay bleue 33cl, bouteille, 9.0% **8⁵⁰**

für kenner — kräftiges trappistenbier aus belgien,
würzig, trocken und mit dezentem portweincharakter

riegele IPA liberis 2+3 sans alcool, 33cl, bouteille, 0.4% **7⁵⁰**

frisch-fruchtiges IPA ohne alkohol,
aber ein 100%igem biergenuss!

LE VIN MOUSSEUX

crémant d'alsace prestige

9⁵⁰/58⁰⁰

domaine gruss, loire

cépages: pinot blanc, auxerrois, riesling et pinot noir

nase mit zitrusnoten und weissen blumen denn:

es muss nicht immer prosecco sein...

crémant royal crémant à la crème de cassis

11⁰⁰

LE CHAMPAGNE

blanc de blancs grand cru extra brut

16⁰⁰/89⁰⁰

maison legras & haas, chouilly

cépage: chardonnay

mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

von morgens bis abends zu geniessen, aber vor allem...

vom abend bis am morgen!

kir royal champagne à la crème de cassis

17⁵⁰



bienvenue au montmartre, auch bekannt als das 18. arrondissement in paris. wo einst künstler wie picasso und van gogh lebten und die vielleicht berühmteste windmühle der welt steht. zuoberst thront in schneeweiss die basilika sacré-coeur, zu deren füssen, auf dem place du tertre, sich künstler und touristen vermischen. und wo es l'amour in 300 sprachen gibt, sur le mur des «je t'aime». enchanté!

LES VINS BLANCS

vin de mi-nuit

8⁵⁰/52⁰⁰

vignobles dom brial, côtes catalanes

cépage: chardonnay

in der nacht unter den sternen der côtes catalanes geerntet
geradliniger, frischer und fruchtiger chardonnay mit viel schmelz

pinot blanc clos saint-étienne

9⁵⁰/58⁰⁰

domaine gruss, alsace

cépage: pinot blanc

schon für seinen crémant bekannt, bietet das domaine gruss
einen fruchtigen, runden wein mit mineralischem abgang an
— ideal zum apéritif und zu fischgerichten

pouilly-fumé

10⁵⁰/62⁰⁰

domaine tinel-blondelet, loire

cépage: sauvignon blanc

ein nachbar vom sancerre, kommt diese cuvée
aus einer der besten parzellen des pouilly
perfekte harmonie und eleganz dank zitrusnoten,
mineralität, frische und kraft

blanc cassis

vin blanc à la crème de cassis

10⁵⁰

LE VIN LIQUOREUX

muscat de rivesaltes

9⁵⁰

LES VINS ROSÉS

terroir des mazets

9⁰⁰/54⁰⁰

domaine castan, languedoc

cépages: syrah, cinsault et grenache

passt zu fast allem, nein — wir korrigieren dies:

passt immer! samtig aber charakternvoll,

mit noten von waldbeeren und rosenblüten

whispering angel

65⁰⁰

château d'esclans, côtes de provence

cépages: cinsault, grenache, rolle, syrah, tibouren

der berühmteste rosé der welt

unwiderstehlich, unendlich charmant et...

la provence pure, la joie de vivre !

LES VINS ROUGES

fleurie

9⁰⁰/54⁰⁰

château du chatelard, beaujolais

cépage: gamay

noch nie einen guten beaujolais getrunken?
die überraschung wird gross sein! fruchtig, frisch,
weiche struktur und ein schöner abgang

fitou

9⁵⁰/58⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc

cépages: carignan, grenache

dieser filou versteckt seine kraft hinter einer
samtigen struktur mit vollen fruchtenoten und
einem ausgeglichen abgang

château les pins

10⁵⁰/62⁰⁰

vignobles dom brial, côtes du roussillon

cépages: grenache, mourvèdre, syrah

wie der duft der roussillon-egend:
kräuter aus der garrigue, wilde beeren und pfeffer
rund, mit viel charakter — wie ferien am meer

gigondas

12⁰⁰/72⁰⁰

vignobles alain jaume, côtes du Rhône

cépages: grenache, mourvèdre, syrah

der schelm aus der südlichen Rhône
volle frucht, tiefdunkle farbe und gewürze machen
ihn zum perfekten kraftvollen verführer

LES VINS ROUGES

l'enfant perdu

78⁰⁰

domaine des enfants, côtes catalanes

cépages: carignan, grenache, lladoner pelut, syrah

wie ein spaziergang durch wilde landschaft

hier wird noch alles von hand gemacht, ganz nah an
der natur, mit pferd und pflug — kräftig, füllig und saftig

châteauneuf du pape

86⁰⁰

vignobles alain jaume, côtes du Rhône

cépages: grenache, mourvèdre, syrah

der grosse bruder des gigondas

eleganter, runder wein mit aromen von kirschen,
brombeeren und blumen — der könig der südlichen Rhône

LES PASTIS

pastis d'antan	fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	6 ⁰⁰ /10 ⁰⁰
ricard	2cl/4cl, 45%	5 ⁰⁰ /9 ⁰⁰
pastis 51	2cl/4cl, 45%	5 ⁰⁰ /9 ⁰⁰

LES APÉRITIFS

montmartre 75	crémant, gin, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	15 ⁰⁰
folle envie tonic	folle envie, tonic	12 ⁰⁰
la vie en rose	lillet blanc, sirop de rose	12 ⁰⁰
lillet d'abricot	lillet rosé, liqueur d'abricot, jus de citron	13 ⁰⁰
giselle spritz	crémant, giselle	13 ⁰⁰
apérol spritz	crémant, apérol	13 ⁰⁰
hugo	crémant, sirop de sureau	13 ⁰⁰

LES COCKTAILS

chartreuse mule	chartreuse verte, bière de gingembre, jus de citron vert	17 ⁰⁰
la garçonne	lillet rosé, liqueur de thym, jus de citron	17 ⁰⁰
negroni blanc	cointreau, folle envie, vermouth	16 ⁰⁰
suze sour	suze, jus de citron	16 ⁰⁰
whiskey sour	whiskey bourbon, jus de citron, jus d'orange	16 ⁰⁰

LES ANNÉES FOLLES

fleur de miel	gin, miel, jus de citron	17⁰⁰
get 27 julep	get 27, menthe fraîche	13⁰⁰
sidecar	pineau des charentes, cointreau, jus de citron	17⁰⁰
scofflaw	whiskey, vermouth, sirop de grenadine, jus de citron	18⁰⁰

LES DIGESTIFS

pineau des charentes	4cl, 17.5%	8⁰⁰
vielle prune grande réserve	2cl, 40%	9⁰⁰
calvados original pays d'auge	2cl, 40%	9⁰⁰
armagnac hors d'âge	2cl, 40%	11⁰⁰
farigoule liqueur de thym	4cl, 40%	11⁰⁰
cognac vsop 7 ans	2cl, 40%	12⁰⁰
chartreuse verte	4cl, 55%	13⁰⁰

LES SPIRITUEUX

LES VODKAS

cîroc vodka france, 4cl, 40%	14⁰⁰
grey goose france, 4cl, 40%	14⁵⁰
absolut vodka suède, 4cl, 40%	11⁰⁰
audemus umami spirit france, 4cl, 42%	14⁰⁰

LES GINS

le gin de christian drouin france, 4cl, 42%	14⁰⁰
audemus pink pepper france, 4cl, 44%	15⁰⁰
citadelle france, 4cl, 44%	14⁰⁰
deux frères suisse, 4cl, 43%	17⁰⁰
hendricks écosse, 4cl, 41.4%	13⁰⁰

LES RHUMS / LES WHISKEYS

bacardi blanc puerto rico, 4cl, 37.5%	11⁰⁰
bardinet negrita rhum france, 4cl, 37.5%	11⁰⁰
jack daniels tennessee whiskey usa, 4cl, 40%	13⁰⁰
four roses bourbon whiskey usa, 4cl, 40%	13⁰⁰
bastille 1789 single malt france, 4cl, 40%	16⁰⁰
lagavulin single malt écosse, 4cl, 43%	16⁰⁰

LES SPIRITUEUX

ET SINON...

folle envie 4cl, 11.2%	9⁰⁰
lillet blanc ^{ou} rosé 4cl, 17%	8⁰⁰
get 27 4cl, 21%	8⁰⁰
suze 4cl, 20%	8⁰⁰
dolin dry ^{ou} blanc ^{ou} rouge 4cl, 16%	8⁰⁰
giselle 4cl, 16%	8⁰⁰
aperol 4cl, 11%	8⁰⁰
campari 4cl, 23%	8⁰⁰
amaretto 4cl, 11.2%	9⁰⁰
baileys 4cl, 17%	9⁰⁰
picon 4cl, 18%	9⁰⁰
tequila cazadores blanco 4cl, 40%	11⁰⁰
cointreau 4cl, 40%	11⁰⁰

BONNE NUIT

venez passer la nuit comme dans les coulisses d'un film français, au milieu de la vieille ville de zurich. Joséphine est généreuse et confortable, avec sa lucarne en forme d'étoile s'ouvrant sur le ciel nocturne. Maurice se décline sur deux niveaux, sous le pignon du vieux bâtiment.

faites-vous plaisir ! faites de beaux rêves !

übernachten wie in einem französischen film, mitten in der zürcher altstadt. Joséphine ist ausladend und präsentiert den nachthimmel durch ein sternförmiges oblicht. bei Maurice logiert man originell auf zwei etagen und bettet sich unter dem giebel des charmanten altbaus.

faites-vous plaisir ! faites de beaux rêves !

montmartre

haus zum weggen
weggengasse 4, 8001 zurich

téléphone 044 211 19 20
bonjour@lemontmartre.ch
www.lemontmartre.ch