MONT MARTRE

CAFÉ ET BISTRO

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!

for the early birds

breakfast

MO–FR TILL 11.00 / SA–SU TILL 14.00

blue breakfast a/d/e/h — 10.50
butter croissant, baguette, jam, honey, butter

white breakfast a/d/e/h — 19.50
butter croissant, baguette, jam, honey, butter,
a selection of french cheeses, cured ham

red breakfast a/b/d/e/h — 29.50
butter croissant, baguette, jam, honey, butter,
a selection of french cheeses, cured ham, scrambled eggs,
organic yoghurt with seasonal fruits

smoked salmon c +3.50
scrambled eggs and bacon +2.50

organic yoghurt with seasonal fruits d — 8.50

with cereals a/e +1.00

scrambled eggs / and bacon b/d — 11.00 / 13.50

smoked salmon c — 12.00

butter croissant a/d/e — 2.50

chocolate croissant a/d/e — 3.00

brioche a/d/e — 2.70

meat: switzerland / fish: scotland / eggs: zurich

allergen key: a/cereals containing gluten, b/eggs, c/fish, d/milk (lactose),
e/nuts, f/celery, g/mustard, h/sesame, i/sulphites

this autumn

lunch / dinner

MO–FR 14.00–22.00 / SA 11.30–22.00 / SU 12.00–18.00

STARTERS

leeks vinaigrette on puff pastry a/b/d/i — 12.00
tartlet style puff pastry with leek, drizzled with clementine vinaigrette

vegetarian foie gras by montmartre d/e/g/i — 15.00
chickpeas-mushroom-terrine, enriched with virgin coconut oil, served with onion chutney

salad alsacienne d/e/g/i — 16.00 / 22.00*
traditional salad from alsace region with cabbage and cervelat sausage, münster cheese, grapes and nuts

*as main course

MAIN COURSE

topinambour mash with poached egg a/b/d/e/i — 27.00
creamy mashed jerusalem artichoke with chestnut, cep mushrooms and poached egg

pike-perch fillet with belgian endives a/c/d/i — 34.00
grilled fillet of pike-perch with beurre blanc, belgian endives braised in apple jus, served with potatoes

tartare de boeuf / with cognac f/g/i — 34.00 / 37.00
160 gramm classic beef tartar accompanied by a green salad and crusty toasted baguette

entrecôte de boeuf with champignons d/e — 42.00
must-have in every french cuisine – beef entrecôte with creamy mushroom sauce and pumpkin mash

meat: switzerland / fish: estonia / eggs: zurich

allergen key: a/cereals containing gluten, b/eggs, c/fish, d/milk (lactose), e/nuts, f/celery, g/mustard, h/sesame, i/sulphites

aperitifs

MO–SU FROM 14.00

toasted french baguette a — 9.00/14.00/19.00

3/5/7 pieces
as a starter or for in-between

cured ham
potted duck
smoked salmon c/d
green olive tapenade e
artichoke hearts in olive oil

---

a selection of french cheeses d — 14.00

carefully selected french cheeses served
with fig chutney and baguette

---

vintage sardines a/c/h

vintage sardines in the finest olive oil,
served with baguette, capers and fleur de sel
— a true delicacy from the can

depending on the vintage
between chf 16.00 and chf 19.00

meat: switzerland and france / fish: france and scotland

allergen key: a/cereals containing gluten, b/eggs, c/fish, d/milk (lactose), e/nuts, f/celery, g/mustard, h/sesame, i/sulphites

sweet treats

all homemade

lemon tart a/b/d/e — 8.50

---

apple pie a/b/d/e — 9.00

with whipped cream d +1.50
with vanilla ice cream b/d +3.00

---

mont blanc d/e — 9.00
creamy flan with chestnut mousse and blackcurrant sauce

---

entremets passion chocolat a/b/d/e — 10.00
white chocolate mirror glaze bar with passionfruit

---

dessert of the day — 6.50 – 8.50
our team is pleased to inform you about the special dessert

---

macaroons gustav a/b/d/e — 2.50
small and delicious – try the handmade
mini-macaroon from confiserie gustav

---

eggs: zurich

allergen key: a/cereals containing gluten, b/eggs, c/fish, d/milk (lactose), e/nuts, f/celery, g/mustard, h/sesame, i/sulphites

LES BOISSONS CHAUDES

espresso	4.50
espresso macchiato	4.80
café	5.00
café mélange café, crème chantilly	6.00
café au lait, cappuccino	5.60
latte macchiato / avec vanille, caramel, noix de macademia, canelle ou châtaigne	6.20/7.20
chocolat chaud maison	6.80
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7.80
thé à la menthe fraîche	6.50
thé au gingembre frais / avec cointreau	6.80/10.00
thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, rooibos, chai, verveine, aux fruits	5.60
café vanille double espresso, glace à la vanille	8.50
espresso armagnac espresso, armagnac	9.00
café royal café, cognac, crème chantilly	10.50
café amarula café, amarula, crème chantilly	10.50
vin chaud	7.50

double shot	1.50
lait d'avoine (hafermilch) petit/grand	0.50/1.00
miel d'abeille	0.50

LES BOISSONS FROIDES

appenzell eau minerale sans bulles, 33cl/50cl, bouteille	5.00/6.50
appenzell eau minerale avec bulles, 33cl/50cl, bouteille	5.00/6.50
perrier eau gazeuse, 33cl, bouteille	5.50
diabolo maison eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de sureau, de poire de mirabelle ou de mûre, 30cl	5.00
thé froid bio aux **herbes** 40cl	6.20
pimento bière de gingembre, 25cl, bouteille	7.00
gents tonic ou **lemon** 25cl, bouteille	5.20
orangina 25cl, bouteille	5.20
coca cola classic ou **zero** 33cl, bouteille	5.20
schorle de pomme 33cl, bouteille	5.20
citron pressé froid ou **chaud** 20cl	5.00
jus du jour 20cl	7.20
jus d'orange frais 20cl	6.80
jus de pamplemousse 20cl	5.50
jus de tomate 20cl	5.50
carafe d'eau du robinet 30cl/50cl	3.00/5.00

für gäste, die nur hahnenwasser wünschen, erlauben wir uns dies zu verrechnen — für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

kronenbourg 1664 25cl/50cl, pression, 5.5% — 5.50/8.50

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

grimbergen **bière d'hiver,** 25cl/50cl, pression, 6.5% — 6.60/9.60

vollmundiges, aromatisches winterbier
mit noten von karamell und reifem obst

monaco 25cl/50cl, pression — 5.80/8.80

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

picon 25cl/50cl, pression — 6.80/9.80

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

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

l'échappée 37.5cl, bouteille, 6.0% **9.50**

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

bellerose IPA 33cl, bouteille, 6.5% **8.50**

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi-
und zitrusgeschmack

ch'ti ambrée 33cl, bouteille, 5.9% **8.50**

ausgewogenes, kraftvolles amber mit aromen
von geröstetem malz und karamell

chimay bleue 33cl, bouteille, 9.0% **8.50**

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

riegele IPA liberis 2+3 sans alcool, 33cl, bouteille, 0.4% **7.50**

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

LE VIN MOUSSEUX

crémant d'alsace prestige 10.00/62.00

domaine gruss, alsace
cépages: pinot blanc, auxerrois, riesling et pinot noir
es muss nicht immer prosecco sein ...
nase mit zitrusnoten und weissen blumen

crémant royal crémant à la crème de cassis 11.50

LE CHAMPAGNE

blanc de blancs grand cru extra brut 16.00/89.00

maison legras & haas, chouilly
cépages: chardonnay, pinot noir et pinot meunier
mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!
perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

mimosa champagne au jus d'orange frais 12.00

gesund und pickelnd in den tag starten ...

kir royal champagne à la crème de cassis 17.50

PRIX PAR 10CL OU 75CL

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 !

illustration: hej, zurich / crédit d'image: «cafe» de gerda wegener, «tournée du chat noir» de théophile-alexandre steinlen, «le mur des je t'aime» de frédéric baron

LES VINS BLANCS

vin de mi-nuit 8.50/52.00

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 9.50/58.00

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 10.50/62.00

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 10.50

LE VIN LIQUOREUX

muscat de rivesaltes 9.50

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROSÉS

terroir des mazets — 9.00/54.00

domaine castan, languedoc
cépages: syrah, cinsault et grenache
passt zu fast allem, nein — wir korrigieren dies:
passt immer! samtig aber charaktervoll,
mit noten von waldbeeren und rosenblüten

whispering angel — 65.00

château d'esclans, côtes de provence
cépages: cinsault, grenache, rolle, syrah et tibouren
der berühmteste rosé der welt
unwiderstehlich, unendlich charmant et...
la provence pure, la joie de vivre !

cidre brut de normandie

blanc 25 cl
7.50

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

fleurie — 9.00/54.00

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 — 9.50/58.00

domaine bertrand bergé, languedoc
cépages: carignan et grenache
dieser filou versteckt seine kraft hinter einer
samtigen struktur mit vollen früchtenoten und
einem ausgeglichen abgang

château les pins — 10.50/62.00

vignobles dom brial, côtes du roussillon
cépages: grenache, mourvèdre et syrah
wie der duft der roussillon-gegend:
kräuter aus der garrigue, wilde beeren und pfeffer
rund, mit viel charakter — wie ferien am meer

gigondas — 12.00/72.00

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

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

l'enfant perdu 78.00

domaine des enfants, côtes catalanes
cépages: carignan, grenache, lladoner pelut et 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 89.00

vignobles alain jaume, côtes du rhône
cépages: grenache, mourvèdre et 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 hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	15.00
la vie en rose lillet blanc, sirop de rose, jus de citron	13.00
suze tonic suze, tonic, jus de citron	13.00
spritz au gingembre crémant, jus de gingembre	13.00
hugo crémant, sirop de sureau	13.00

LES COCKTAILS

cocktail d'hiver cointreau, jus de citron vert, jus de poire, sirop de châtaigne	15.00
chartreuse mule chartreuse verte, bière de gingembre, jus de citron vert	15.00
la garçonne lillet rosé, liqueur de thym, jus de citron	16.00
negroni gin, campari, vermouth rouge	16.00
amaretto sour amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	16.00
espresso martini double espresso, vodka, amarula	16.00
sidecar pineau des charentes, cointreau, jus de citron	17.00

VIRGIN COCKTAILS

cocktail d'hiver léger jus de poire, jus de citron vert, sirop de châtaigne	11.00
le virgin hugo soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron	11.00
poutoun amer citronnade, jus de citron vert, bitter	10.00

LES DIGESTIFS

pineau des charentes 4cl, 17.5%	8.00
vielle prune grande réserve 2cl, 40%	9.00
calvados original pays d'auge 2cl, 40%	9.00
armagnac hors d'âge 2cl, 40%	11.00
liqueur amandine d'amande 2cl, 40%	11.00
cognac vsop 7 ans 2cl, 40%	12.00
chartreuse verte 4cl, 55%	13.00

LES SPIRITUEUX

LES VODKAS

cîroc vodka france, 4cl, 40% — 14.00

grey goose france, 4cl, 40% — 14.50

absolut vodka suède, 4cl, 40% — 11.00

audemus umami spirit france, 4cl, 42% — 14.00
distillation de câpres, vieilli en fûts de cognac

LES GINS

audemus pink pepper france, 4cl, 44% — 15.00
gin à base de baies roses, de genévrier et de cardamome
avec des notes vanillées et de miel

citadelle france, 4cl, 44% — 14.00

deux frères suisse, 4cl, 43% — 17.00

hendricks écosse, 4cl, 41.4% — 13.00

LES RHUMS / LES WHISKEYS

bacardi blanc puerto rico, 4cl, 37.5% — 11.00

bardinet negrita rhum france, 4cl, 37.5% — 11.00

welche's whiskey whiskey alsacien, single malt, 4cl 43% — 14.00

jack daniels tennessee whiskey usa, 4cl, 40% — 13.00

bastille 1789 single malt france, 4cl, 40% — 16.00

LES SPIRITUEUX

ET SINON…

folle envie 4cl, 11.2% apéritif bio à base de citron et cardamome	9.00
lillet blanc ou **rosé** 4cl, 17%	8.00
suze 4cl, 20% amer à la gentiane	8.00
dolin blanc ou **rouge** 4cl, 16%	8.00
aperol 4cl, 11%	8.00
campari 4cl, 23%	8.00
picon 4cl, 18%	9.00
amaretto 4cl, 28%	9.00
amarula 4cl, 17%	9.00
tequila cazadores blanco 4cl, 40%	11.00
cointreau 4cl, 40%	11.00

TOUS LES PRIX SONT EN CHF, INCL. 7.7% TVA

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

GRAPHISME ET TEXTES: HEJ, ZURICH / CARALINGUA.COM, ZURICH