



MONT
MARTRE

CAFÉ ^{ET} BISTRO

BONJOUR — BONSOIR

là où, entre d'étroites ruelles, l'art et la musique s'allient, se trouve un petit bijou qui vous transportera presque immédiatement dans les années 1920. 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 !

da wo kunst und musik sich vereinen, befindet sich ein bijou inmitten von schmalen gassen, das sie fast sofort zurück in die 20er jahre versetzt. 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

für die frühaufsteher

DIENSTAG–FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG–SONNTAG BIS 15.00

petit déj'simple a/d/e **14⁰⁰**
croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

petit déj'complet a/d/e **28⁰⁰**
croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter,
käse, schinken

petit déj'tête à tête a/b/c/d/e **pour 2 pers. 68⁰⁰**
croissant, baguette, bauernbrot, marmelade,
honig, butter, käse, schinken, lachs, rühreier mit
speck, bio-joghurt mit saisonalen fruchten und cerealien

avec 2 coupes de mimosa 85⁰⁰
champagner mit frisch gepresstem orangensaft

viennoiseries a/d/e **3⁵⁰–4⁵⁰**
croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

yaourt bio ^{avec} fruits de saison ^{et} céréales a/d/e **12⁰⁰**

pain perdu ^{aux} pommes ^{et au} caramel a/b/d **19⁰⁰**
french toast mit äpfeln und karamell

œufs brouillés / ^{au} lard b/d **13⁰⁰/16⁰⁰**

croissant gourmand a/b/d/e **20⁰⁰**
croissant mit pochiertem ei, spinatblättern, speck
und sauce hollandaise

tartine ^{au} saumon fumé ^{et à} l'avocat a/b/c **22⁰⁰**
bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

croque-madame a/b/d/e/g **26⁰⁰**
ein klassiker nach jérémys art – rustikales bauernbrot,
schinken, käse und spiegelei, serviert mit einem grünen salat

fleisch und eier: schweiz / lachs: schottland

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

pour l'apéro als einstieg

DIENSTAG-FREITAG 14.00-18.00
SAMSTAG AB 15.00

assiette montmartre ^{d/e} par pers. 18⁰⁰

eine schöne auswahl von verschiedenen
französischen käse, rohschinken und trockenwurst

assiette de saumon fumé ^{au} **raifort** ^{a/c/d} 19⁰⁰

geräucherter lachs mit meerrettich,
serviert mit getoastetem baguette

rillettes ^{de} **canard** ^a 18⁰⁰

konfierte ente – nach traditioneller art lange im ofen gegart

olives vertes marinées ^e 6⁰⁰

marinierte grüne oliven

noix salées ^{et} **épiciées** ^{b/e} 5⁰⁰

paprika-cashew-mandel-mischung



fleisch: schweiz / ente und sardinen: frankreich / lachs: schottland

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

déjeuner

mittagessen

DIENSTAG – FREITAG AB 11.30

salade ^{au} chèvre chaud a/d/e 25⁰⁰

wärmer ziegenkäsesalat nach samosa-art mit walnüssen, haselnüssen, aprikosen und feigen

croque-madame a/b/d/e/g 26⁰⁰

ein klassiker nach jérémys art — rustikales bauernbrot, schinken, käse und spiegelei, serviert mit einem grünen salat

clafoutis ^{aux} asperges ^{et aux} morilles b/d 27⁰⁰

weiss-grüner spargelgratin mit morcheln, serviert mit einem kleinen gartensalat

blanc ^{de} poulet farcis ^{aux} champignons b/d 29⁰⁰

gefüllte hühnerbrust mit champignons, serviert mit karotten, grünen erbsen, kartoffeln und artischocken

filets ^{de} rouget ^{en} escabèche c/d 32⁰⁰

rotbarschfilets an tomatensauce mit kartoffelstampf und schwarzen oliven

tartare ^{de} bœuf g 36⁰⁰

raffiniertes rindstatar mit getoastetem baguette und gartensalat

avec cognac i +4⁰⁰

fleisch und eier: schweiz / rotbarsch: island

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

dîner

abendessen

DIENSTAG – SAMSTAG 18.00 – 21.30

ENTRÉES

- tartare ^{de} dorade ^c** 19⁰⁰
doradentartar mit orangen- und zitronenfilets und chili
-
- aspèrges blanches ^{avec} jambon cru ^b** 18⁰⁰
weisse spargeln mit rohschinken und sauce hollandaise
-
- salade ^{au} chèvre chaud ^{a/d/e}** 16⁰⁰
warmer ziegenkäsesalat nach samosa-art mit walnüssen, haselnüssen, aprikosen und feigen
-
- soupe ^{de} petits pois ^{à la} menthe ^d** 12⁰⁰
erbsencremesuppe mit minze
-

PLATS

- filets ^{de} rouget ^{en} escabèche ^{c/d}** 32⁰⁰
rotbarschfilets an tomatensauce mit kartoffelstampf und schwarzen oliven
-
- blanc ^{de} poulet farcis ^{aux} champignons ^{b/d}** 29⁰⁰
gefüllte hühnerbrust mit champignons, serviert mit karotten, grünen erbsen, kartoffeln und artischocken
-
- clafoutis ^{aux} asperges ^{et aux} morilles ^{b/d}** 27⁰⁰
weiss-grüner spargelgratin mit morcheln, serviert mit einem kleinen gartensalat
-
- tartare ^{de} bœuf ^g** 36⁰⁰
raffiniertes rindstartar mit getoastetem baguette und gartensalat
-
- avec cognac : +4⁰⁰**
-

fleisch und eier: schweiz / dorade: griechenland / rotbarsch: island

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

nos desserts

faits maison

tarte ^{au} citron _{a/b/d/e} 9⁵⁰

cheesecake _{a/b/d/e} 9⁵⁰

crème brûlée ^{à la} pistache _{b/d/e/glutenfrei} 9⁵⁰

gâteau ^{au} chocolat _{b/d/e/glutenfrei} 9⁵⁰

café vanille _{b/d} 9⁰⁰
double espresso mit vanilleglace

DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00

sélection ^{de} fromages _d 16⁰⁰
sorgfältig ausgewählte französische käsesorten mit
konfierten zwiebeln, serviert mit baguette und bauernbrot

eier: schweiz

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 4⁸⁰

café 5⁵⁰

café au lait, cappuccino 6⁰⁰

café mélange café, crème chantilly 6⁸⁰

latte macchiato 7⁰⁰/8⁰⁰

avec caramel, noisette, vanille ou amaretto

chocolat chaud maison 7⁵⁰

chocolat chaud mélange chocolat maison, 8⁵⁰

crème chantilly

thé à la menthe fraîche 7⁰⁰

thé au gingembre frais 7⁰⁰

**thé darjeeling, earl grey, jasmin vert,
peach blossom, rooibos, aux fruits** 6⁰⁰

chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome 8⁰⁰

café froid café, lait, avec ou sans sucre 7⁰⁰

café vanille double espresso, glace à la vanille 9⁵⁰

café amarula café, amarula, crème chantilly 12⁰⁰

café royal café, cognac, crème chantilly 12⁰⁰

double shot 1⁵⁰

lait d'avoine (hafermilch) petit/grand 0⁵⁰/1⁰⁰

miel 0⁵⁰

LES BOISSONS FROIDES

eau avec ou sans bulles, 33cl/50cl, bouteille **5⁰⁰/6⁵⁰**

citron pressé froid **ou** **chaud** 20cl **5⁵⁰**

thé froid bio **aux** **herbes** 40cl **7⁰⁰**

diabolo maison eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de sureau, ou d'abricot, 30cl **5⁵⁰**

schorle de pomme 33cl, bouteille **5⁵⁰**

orangina 25cl, bouteille **5⁵⁰**

coca cola classic **ou** **zero** 33cl, bouteille **5⁵⁰**

gents tonic **ou** **lemon** 25cl, bouteille **5⁵⁰**

pimento bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille **7⁵⁰**

jus d'orange frais 20cl **7⁵⁰**

jus de pamplemousse 20cl **5⁵⁰**

jus de tomate 20cl **6⁰⁰**

carafe d'eau du robinet 30cl/50cl **3⁰⁰/4⁵⁰**

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%

6⁰⁰/10⁰⁰

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

monaco 25cl/50cl, pression

6⁵⁰/11⁰⁰

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

picon 25cl/50cl, pression

7⁵⁰/12⁰⁰

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

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

ch'ti blonde 33cl, bouteille, 6.0% **9⁰⁰**

starkes blondes bier mit dominanten aromen und einer note von hefe und leicht fruchtigem geschmack

paul 10 ipa 33cl, bouteille, 5.0% **8⁰⁰**

rotgoldenes bier mit blumigen und zitrusfruchtartigen geschmack mit schöner malz-note

chopfab amber 33cl, bouteille, 5.4% **8⁰⁰**

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

appenzeller quöllfrisch non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **8⁰⁰**

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter und aromatische hopfenblume

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **8⁰⁰**

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch und ein wenig süsslich

LES VINS MOUSSEUX

crémant d'alsace prestige grande cuvée 12⁰⁰/72⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépages: pinot blanc, auxerrois, chardonnay et pinot noir

nase mit getoastetem brioche und gelben früchten

— es muss nicht immer prosecco sein...

crémant d'alsace rosé 14⁰⁰/84⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépage: pinot noir

frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche
und roten früchten

— mesdames, dieser rosé wird auch ihren männern gefallen!

crémant royal crémant à la crème de cassis 13⁵⁰

LE CHAMPAGNE

blanc de blancs grand cru extra brut 17⁰⁰/98⁰⁰

maison legras & haas, chouilly

cépages: chardonnay

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

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

kir royal champagne à la crème de cassis 18⁵⁰

mimosa champagne au jus d'orange frais 11⁰⁰

gesund und prickelnd in den tag starten ...



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

viognier le crés

9⁰⁰/55⁰⁰

château de raissac, pays d'oc, igp

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

entre-deux-mers

10⁰⁰/62⁰⁰

château haut bessac, bordeaux, aoc

cépages: sauvignon blanc et muscadelle

süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.

den muss man mal probieren

pouilly-fumé

12⁰⁰/78⁰⁰

domaine tinel-blondelet, loire, aoc

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

11⁰⁰

LE VIN LIQUOREUX

muscat de rivesaltes

12⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

LE VIN ROSÉ

lou cré

10⁰⁰/62⁰⁰

domaine castan, languedoc, aoc

cépages: syrah et grenache

passt zu fast allem, nein — wir korrigieren dies:
passt immer! samtig aber charaktervoll,
mit noten von waldbeeren und rosenblüten

cidre brut de normandie

aus süß-sauren apfelsorten. die kräftige
nase duftet nach gekochten äpfeln.
noten von karamell und langer,
fruchtiger abgang.

blanc 25 cl
9⁵⁰



PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

pinot noir

9⁰⁰/55⁰⁰

domaine gruss, alsace, eguisheim, aop

cépage: pinot noir

leichter wein mit einer schönen note von kirschen und roten früchten
– frisch, intensiv und mit einer weichen struktur

belmont

10⁰⁰/64⁰⁰

château de raissac, pays d'oc, igp

cépages: grenache et syrah

fruchtbombe aus béziers mit vollem und ausgewogenem abgang
– da bleibt es selten bei nur einem glas

fitou

10⁰⁰/64⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépages: carignan et grenache

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

fronsac

12⁰⁰/74⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux, ac

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin

– nichts für etikettentrinker

LES VINS ROUGES

st. émilion grand cru

82⁰⁰

château martinet, bordeaux, aoc
cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

châteauneuf-du-pape

98⁰⁰

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône, ac
cépages: grenache et mourvèdre

frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein

— der könig der südlichen rhône

LES COCKTAILS

montmartre 75 mousseux, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	16 ⁰⁰
la vie en rose lillet blanc, sirop de rose	15 ⁰⁰
lillet vive lillet blanc, tonic	15 ⁰⁰
rosé pamp' liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	15 ⁰⁰
hugo mousseux, sirop de sureau	15 ⁰⁰
apérol spritz mousseux, apérol	15 ⁰⁰
apérol sauer apérol, jus d'orange frais, jus de citron	15 ⁰⁰
negroni gin, campari, vermouth rouge	17 ⁰⁰
amaretto sour amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	17 ⁰⁰
espresso martini double espresso, vodka, amarula	17 ⁰⁰

VIRGIN COCKTAILS

montmartre virgin sirop de lavande (fait maison), jus de mûre, jus de citron	11 ⁰⁰
hugo virgin soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron	11 ⁰⁰

LES PASTIS

pastis d'antan fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	8⁰⁰/12⁰⁰
ricard 2cl/4cl, 45%	7⁰⁰/11⁰⁰
pastis 51 2cl/4cl, 45%	7⁰⁰/11⁰⁰

LES DIGESTIFS

pineau des charentes 4cl, 17.5%	9⁰⁰
vielle prune grande réserve 2cl, 40%	12⁰⁰
calvados original pays d'auge 2cl, 40%	12⁰⁰
armagnac hors d'âge 2cl, 40%	14⁰⁰
cognac vsop 7 ans 2cl, 40%	14⁰⁰

LES SPIRITUEUX

LES VODKAS

cîroc vodka france, 4cl, 40% **15⁰⁰**

absolut vodka suède, 4cl, 40% **12⁰⁰**

LES GINS

turicum zurich, 4cl, 41,5% **15⁰⁰**

deux frères zurich, 4cl, 43% **17⁰⁰**

hendricks écosse, 4cl, 41.4% **14⁰⁰**

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**

bastille 1789 single malt france, 4cl, 40% **16⁰⁰**

LES SPIRITUEUX

ET SINON...

lillet blanc ^{ou} rosé 4cl, 17%	9⁰⁰
suze 4cl, 20% amer à la gentiane	9⁰⁰
dolin blanc ^{ou} rouge 4cl, 16%	9⁰⁰
aperol 4cl, 11%	9⁰⁰
campari 4cl, 23%	9⁰⁰
picon 4cl, 18%	9⁰⁰
amaretto 4cl, 28%	9⁰⁰
amarula 4cl, 17%	9⁰⁰
cointreau 4cl, 40%	12⁰⁰

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

