

## 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 !

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>espresso</b>	<b>4<sup>80</sup></b>
<b>café</b>	<b>5<sup>50</sup></b>
<b>café <sup>au</sup> lait, cappuccino</b>	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>café mélange</b> café, crème chantilly	<b>6<sup>80</sup></b>
<b>latte macchiato</b>	<b>7<sup>00</sup>/8<sup>00</sup></b>
<b><sup>avec</sup> caramel, noisette, vanille <sup>ou</sup> amaretto</b>	
<b>chocolat chaud maison</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>chocolat chaud mélange</b> chocolat maison, crème chantilly	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>thé <sup>à la</sup> menthe fraîche</b>	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>thé <sup>au</sup> gingembre frais</b>	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, peach blossom, rooibos, aux fruits</b>	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>chai latte</b> thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>café froid</b> café, lait, avec ou sans sucre	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>café vanille</b> double espresso, glace à la vanille	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>café amarula</b> café, amarula, crème chantilly	<b>12<sup>00</sup></b>

double shot

lait d'avoine (hafermilch) petit/grand

miel

1<sup>50</sup>

0<sup>50</sup>/1<sup>00</sup>

0<sup>50</sup>

## LES BOISSONS FROIDES

**eau minéral** non-gazeuse, 50cl **6<sup>50</sup>**

---

**eau minéral** gazeuse 30cl/50cl **4<sup>50</sup>/6<sup>50</sup>**

---

**citron pressé froid** <sup>ou</sup> **chaud** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**thé froid bio** <sup>aux</sup> **herbes** 40cl **7<sup>00</sup>**

---

**schorle de pomme** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**orangina** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**coca cola classic** <sup>ou</sup> **zero** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**gents tonic** <sup>ou</sup> **lemon** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**pimento** bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille **7<sup>50</sup>**

---

**jus d'orange frais** 20cl **7<sup>50</sup>**

---

**jus de pamplemousse** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**jus de tomate** 20cl **6<sup>00</sup>**

---

**carafe d'eau du robinet** 30cl/50cl **3<sup>00</sup>/4<sup>50</sup>**

---

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<sup>50</sup>/8<sup>00</sup>**

---

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

---

**monaco** 25cl/50cl, pression **6<sup>50</sup>/11<sup>00</sup>**

---

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

---

**picon** 25cl/50cl, pression **7<sup>50</sup>/12<sup>00</sup>**

---

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

---

## LES BIÈRES

### LES BOUTEILLES

**ch'ti blonde** 33cl, bouteille, 6.0% **9<sup>00</sup>**

---

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

---

**paul 10 ipa** 33cl, bouteille, 5.0% **8<sup>00</sup>**

---

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

---

**chopfab amber** 33cl, bouteille, 5.4% **8<sup>00</sup>**

---

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

---

**appenzeller quöllfrisch** non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **8<sup>00</sup>**

---

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter und aromatische hopfenblume

---

**appenzeller leermond** sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **8<sup>00</sup>**

---

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch und ein wenig süsslich

---

## LES VINS MOUSSEUX

**crémant d'alsace prestige** grande cuvée 12<sup>00</sup>/72<sup>00</sup>

---

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** 14<sup>00</sup>/84<sup>00</sup>

---

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 13<sup>50</sup>

---

## LE CHAMPAGNE

**blanc de blancs grand cru** extra brut 17<sup>00</sup>/98<sup>00</sup>

---

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 18<sup>50</sup>

---

**mimosa** champagne au jus d'orange frais 11<sup>00</sup>

---

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**

9<sup>00</sup>/55<sup>00</sup>

---

**château de raissac, pays d'oc, igp**

**cépage: viognier**

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

---

### **entre-deux-mers**

10<sup>00</sup>/62<sup>00</sup>

---

**château dulas la gravière, bordeaux, aoc**

**cépages: sauvignon blanc, semillon et muscadelle**

süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.

den muss man mal probieren

---

### **pouilly-fumé**

12<sup>00</sup>/78<sup>00</sup>

---

**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

11<sup>00</sup>

---



## LE VIN ROSÉ

**lou cré**

10<sup>00</sup>/62<sup>00</sup>

**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



PRIX PAR 10CL OU 75CL

## LES VINS ROUGES

### pinot noir

9<sup>00</sup>/55<sup>00</sup>

---

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

10<sup>00</sup>/64<sup>00</sup>

---

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

10<sup>00</sup>/64<sup>00</sup>

---

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

12<sup>00</sup>/74<sup>00</sup>

---

château du fort pontus, bordeaux, ac

**cépage: merlot**

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin  
– nichts für etikettentrinker

---

## LES VINS ROUGES

**châteauneuf-du-pape**

**98<sup>00</sup>**

---

**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

<b>montmartre 75</b> mousseux, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	<b>16<sup>00</sup></b>
<b>apérol spritz</b> mousseux, apérol	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>hugo</b> mousseux, sirop de sureau	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>negroni sbgliato</b> mousseux, campari, vermouth rouge	<b>16<sup>00</sup></b>
<b>negroni</b> gin, campari, vermouth rouge	<b>17<sup>00</sup></b>
<b>espresso martini</b> double espresso, vodka, amarula	<b>17<sup>00</sup></b>

## LES SOURS

<b>apérol sauer</b> apérol, jus d'orange frais, jus de citron	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>amaretto sour</b> amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	<b>17<sup>00</sup></b>

## VIRGIN COCKTAILS

<b>montmartre virgin</b> sirop de lavande (fait maison), jus de mûre, jus de citron	<b>11<sup>00</sup></b>
--	------------------------

## LES PASTIS

**pastis d'antan** fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45% **8<sup>00</sup>/12<sup>00</sup>**

---

**ricard** 2cl/4cl, 45% **7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup>**

---

## LES SPIRITUEUX

### LES VODKAS

**absolut vodka** suède, 4cl, 40% **12<sup>00</sup>**

---

### LES GINS

**deux frères** zurich, 4cl, 43% **17<sup>00</sup>**

---

**hendricks** écosse, 4cl, 41.4% **14<sup>00</sup>**

---

## LES SPIRITUEUX

ET SINON...

<b>dolin rouge</b> 4cl, 16%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>aperol</b> 4cl, 11%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>campari</b> 4cl, 23%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>picon</b> 4cl, 18%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>amaretto</b> 4cl, 28%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>amarula</b> 4cl, 17%	<b>9<sup>00</sup></b>

## 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