

NOTRE CUISINE

marco pierre white a dit un jour :

« la nature est le véritable artiste en cuisine. »

notre passion appartient à la gastronomie – cuisiner et accueillir.
c'est notre vocation. mais un autre sujet nous tient tout autant à cœur et
marque particulièrement notre génération : la durabilité.

bien avant que la reprise du montmartre soit décidée, il était clair pour
nous – l'équipe de partage – que si nous devons gérer un établissement
gastronomique ensemble, il devait être durable.

pour nous, il ne s'agit pas simplement d'utiliser de la viande
suisse alors que des fraises figurent au menu en hiver.
non – nous allons un pas plus loin.

nos produits viennent de suisse : ils y sont élevés, cultivés, transformés,
traités, abattus, récoltés ou moulus. et nous savons exactement d'où ils
viennent – et quelle histoire se cache derrière.

nous nous approvisionnons en légumes auprès de fermes durables, aux
concepts agricoles innovants et inspirants. nos produits laitiers sont
régionaux et biologiques. nos œufs sont certifiés demeter.

mais que signifient tous ces labels sans les personnes qui se trouvent
derrière ? ce sont les gens qui travaillent avec la même passion pour la
bonne cuisine que nous.

nous parlons de personnalités comme willi schmid, qui fait peut-être le meilleur fromage de suisse à partir du lait de vaches heureuses.

gianluca zanetti, qui produit les meilleures charcuteries – et nous a appris que le landjäger n'est pas simplement du landjäger. silvano en est convaincu : « le landjäger slow food est le meilleur du monde ! »

claudia et markus de naturgut katzhof privilégient la préservation des sols à la quantité – avec pour résultat des légumes qui ont à nouveau le goût de légumes. par ailleurs, nous appliquons le principe du « zéro déchet ».

les restes de notre cuisine sont transformés en bouillons et contribuent à sublimer nos plats – tout comme les arêtes ou la peau du saumon suisse.

nos poulets arrivent entiers – nous pouvons ainsi préparer de délicieuses sauces à partir des carcasses, cous et pattes.

pour le bœuf, nous utilisons l'animal dans sa totalité : les os pour les fonds, la langue pour le carpaccio, le cœur, le foie et les rognons pour les terrines – et la queue devient une soupe du jour raffinée.

tout cela est réalisé avec la précision de la cuisine française, selon les principes d'auguste escoffier. la différence se sent.

nombre de nos recettes sont simples mais inspirées par la tradition classique. car, comme mentionné au début :

« nous laissons la nature parler d'elle-même. »

et maintenant, bon appétit !

POUR LES LÈVE-TÔT

MARDI - VENDREDI JUSQU'À 11.00
SAMEDI - DIMANCHE JUSQU'À 14.00

composez votre assiette comme bon vous semble

beurre maison 2⁰⁰
confiture maison 2⁵⁰
miel de fleurs alpines du puschlav 3⁰⁰

tranches de pain au levain 3⁰⁰
croissant 3⁵⁰
pain au chocolat 5⁰⁰

jambon bio "la natura" de la boucherie zanetti 5⁰⁰
avec vinaigrette à l'ail des ours 2⁰⁰

saucisse de mouton de montagne fumée de la boucherie zanetti 9⁵⁰
avec cornichons et oignons perlés maison 2⁰⁰

fromage jersey blue de willi schmid 5⁰⁰
le gruyère aop vieux 4⁵⁰
fromage bio au sapin de la fromagerie stoffel, toggenbourg 4⁵⁰
fromage bio malögin de la latteria bergaglia 4⁵⁰

saumon suisse fumé des kuratli, câpres, raifort frais 18⁰⁰

yaourt lanz, noix caramélisées, flocons d'avoine, miel de fleurs alpines du puschlav 12⁰⁰

petit déjeuner simple 13⁰⁰

croissant, pain au levain, beurre maison, miel de fleurs alpines du puschlav, confiture maison

à partager pour deux 84⁰⁰

parfait pour partager – du beurre maison au yaourt lanz

bircher muesli 12⁰⁰

fruits de saison, raisins secs, flocons d'avoine, miel de fleurs alpines du puschlav

assortiment de fromages affinés 23⁰⁰
servis avec moutarde maison & chutney

œufs brouillés demeter 11⁰⁰
avec bacon bio 5⁵⁰

ratatouille de carottes 20⁵⁰
carottes, panais, pommes de terre palatines,
œuf poché, pain au levain

tartine au saumon 25⁰⁰
pain au levain, saumon suisse fumé des kuratli, guacamole,
œuf poché, petits pois

pain perdu 18⁰⁰
tranches de pain au levain, œuf, cannelle & sucre,
pommes caramélisées

à propos du saumon sur la tartine :

nous utilisons un tartare de qualité, préparé à partir de spécialités de saumon bio de suisse, d'écosse et d'irlande. celui-ci est fumé doucement par l'entreprise familiale kuratli à nussbaumen. avec ce produit, nous nous engageons activement dans une démarche de zéro déchet.

mimosa 11⁰⁰
champagne, jus d'orange frais

espresso martini 17⁰⁰
vodka, café, liqueur de café, vanille, bitters

bloody mary 17⁰⁰
vodka, jus de tomate, citron, sauce worcestershire

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.

DÉJEUNER

MARDI - VENDREDI À PARTIR DE 11.30

chaque semaine, nous cuisinons des plats frais et de saison. passe nous voir et profite-en!

nous servons des menus du midi variés:

végétariens, avec de la viande, une soupe ou un plat de pâtes.

montmartre classiques:

croque madame

pain au levain, jambon, fromage, œuf au plat

26⁰⁰

tartare de bœuf

émulsion à l'ail des ours, salade d'herbes, échalotes, pain au levain, beurre maison

37⁰⁰

chaque plat est servi avec une salade et une vinaigrette maison

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.

POUR L'APÉRO

À PARTIR DE 14.00

olives

7⁵⁰

sélection de fromage fin

23⁰⁰

fromage jersey blue de willi schmid, le gruyère aop vieux
fromage bio au sapin de la fromagerie stoffel, toggenbourg
fromage bio malögin de la latteria bergaglia

saucisse d'agneau fumée de la montagne

9⁵⁰

de la boucherie Zanetti

saucisse landjäger

8⁰⁰

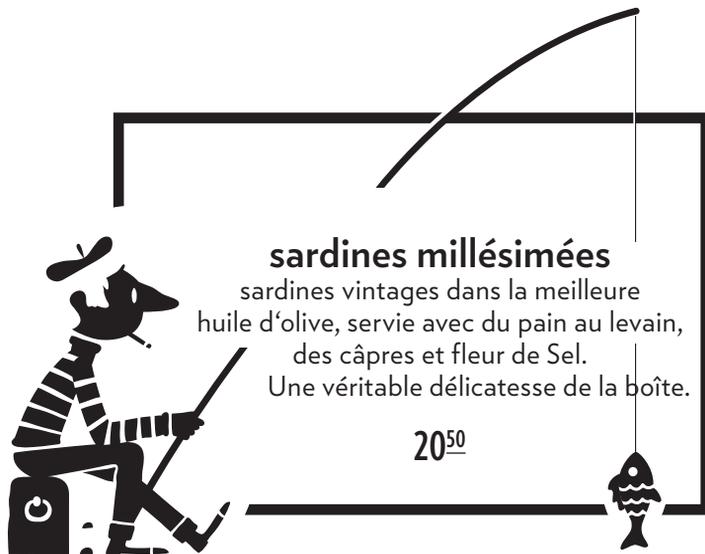
fumée naturellement

pain au levain et beurre maison

3⁵⁰

pickles maison et conserves maison

5⁰⁰



sardines millésimées
sardines vintages dans la meilleure
huile d'olive, servie avec du pain au levain,
des câpres et fleur de Sel.
Une véritable délicatesse de la boîte.

20⁵⁰

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.

DÎNER

MARDI - SAMEDI À PARTIR DE 18.00

ENTRÉES

| | |
|---|------------------|
| soupe froide de concombre sherry, crème aigre, menthe, sarriette | 18 ⁰⁰ |
| salade de carottes mousse de cresson, fraises, câpres, aneth | 22 ⁰⁰ |
| courgettes cornichons, raifort, engrain (blé ancien), persil | 23 ⁵⁰ |
| ceviche de féra buratta d'entlebuch, échalotes, câpres, aneth, pain au levain | 26 ⁰⁰ |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|------------------|
| bœuf bouilli sauce vincent, anchois, pommes de terre, fenouil, concombres, tomates | 40 ⁰⁰ |
| coq au vin du canton d'appenzell | 43 ⁵⁰ |
| betteraves rôties au four sauce américaine, échalotes, laitue, yaourt | 32 ⁰⁰ |
| tartare de bœuf émulsion à l'ail des ours, salade d'herbes, échalotes, pain au levain, beurre maison | 37 ⁰⁰ |

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.