

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 - DIMANCHE JUSQU'À 11.00

composez votre assiette comme bon vous semble

beurre maison	2 ⁰⁰
confiture maison	2 ⁵⁰
miel de fleurs alpines du puschlav	3 ⁰⁰

tranches de pain au levain	3 ⁰⁰
croissant	3 ⁵⁰
pain au chocolat	5 ⁰⁰

jambon bio "la natura" de la boucherie zanetti	5 ⁰⁰
avec vinaigrette à l'ail des ours	2 ⁰⁰

saucisse de mouton de montagne fumée de la boucherie zanetti	9 ⁵⁰
avec cornichons et oignons perlés maison	2 ⁰⁰

fromage jersey blue de willi schmid	5 ⁰⁰
le gruyère aop vieux	4 ⁵⁰
fromage bio au sapin de la fromagerie stoffel, toggenbourg	4 ⁵⁰
fromage bio malögin de la latteria bergaglia	4 ⁵⁰

saumon suisse fumé des kuratli, câpres, raifort frais	18 ⁰⁰
---	------------------

petit déjeuner simple 13⁰⁰

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

bircher muesli 8/12⁰⁰

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

assortiment de fromages affinés

servis avec moutarde maison & chutney

23⁰⁰

œufs brouillés demeter

avec bacon bio

11⁰⁰

5⁵⁰

pain perdu

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

18⁰⁰

mimosa

champagne, jus d'orange frais

11⁰⁰

espresso martini

vodka, café, liqueur de café, vanille, bitters

17⁰⁰

bloody mary

vodka, jus de tomate, citron, sauce worcestershire

17⁰⁰

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 - DIMANCHE 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

26⁰⁰

pain au levain, jambon, fromage, œuf au plat

tartare de bœuf

37⁰⁰

coupé à la main, accompagné de garnitures de saison,
pain au levain & beurre maison

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

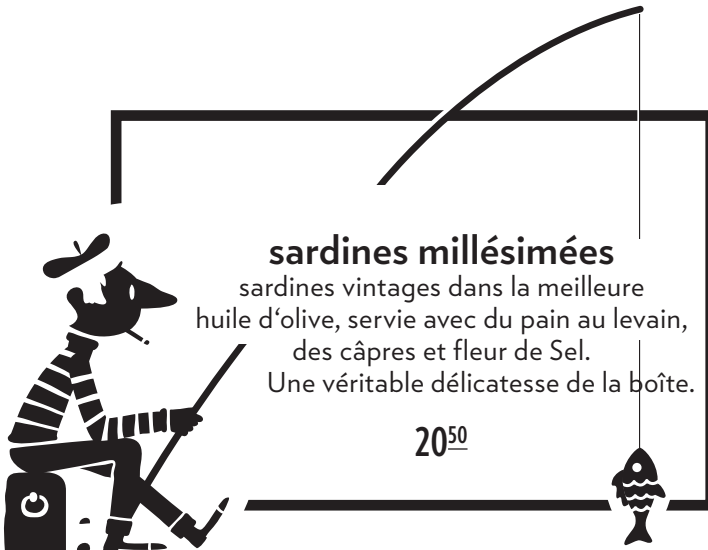
fumée naturellement

pain au levain et beurre maison

3⁵⁰

pickles maison et conserves maison

5⁰⁰



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

caldo verde

16⁰⁰

chou frisé, pommes de terre, oignons, persil, huile d'olive

parfait de champignons

23⁰⁰

salades amères, mostarda de courge, curry,
écume de beurre noisette, noix

nuggets de ris de veau

23⁰⁰

kimchi de trévisano, poires au xérès, jardinière d'échalotes,
mayonnaise

tortellini de queue de bœuf

25⁰⁰

consommé de champignons, trompettes de la mort,
huile de persil, ciboulette

PLATS PRINCIPAUX

épaule d'agneau de montagne

49⁵⁰

au gril à charbon, sauce bordelaise, pommes de terre fondantes,
roulade de chou chinois, gremolata

coq au vin

43⁵⁰

du canton d'appenzell

chou rouge braisé

37⁰⁰

sauce mornay, croustillant d'orge et de noix, fenouil fermenté,
purée de céleri, gnocchis de romaine, herbes des prés

tartare de bœuf

37⁰⁰

coupé à la main, accompagné de garnitures de saison,
pain au levain & beurre 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.