

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 fumé bio | 5 ⁰⁰ |
| avec vinaigrette | 2 ⁰⁰ |

| | |
|--|------------------|
| lard fumé de porc de montagne bio et mostbröckli | 17 ⁰⁰ |
|--|------------------|

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

toutes nos charcuteries sont élaborées avec le plus grand soin à la **macelleria zanetti** – embossées à la main, séchées à l'air et fumées. préparées avec passion et patience, elles sont servies sur notre planche en bois.

| | |
|--|-----------------|
| 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 fruits de saison, raisins secs, flocons d'avoine, miel de fleurs alpines du puschlav | 8/12⁰⁰ |
| assortiment de fromages affinés servis avec moutarde maison & chutney | 23⁰⁰ |
| œufs brouillés demeter avec bacon bio | 12⁰⁰ 5⁵⁰ |
| omelette avec lardons bio, champignons et légumes de saison | 11⁰⁰ 4⁰⁰ |
| 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

pain au levain, jambon, fromage, œuf au plat

26⁰⁰

tartare de bœuf

coupé à la main, accompagné de garnitures de saison,
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

DISPONIBLE UNIQUEMENT DE 14.00 À 17:30

| | |
|--|--|
| olives | 7⁵⁰ |
| taralli au peperoncino | 5⁰⁰ |
| sélection de fromages suisses provenant de laiteries durables et sélectionnées avec moutarde et chutney maison | 23⁰⁰ |
| saucisse d'agneau des montagnes | 9⁵⁰ |
| landjäger slow food fumée naturellement | 8⁰⁰ |
| lard de montagne bio & mostbröckli | 17⁰⁰ |
| <p>toutes nos charcuteries sont préparées avec soin à la macelleria zanetti – embossées à la main, séchées à l'air et fumées. avec passion et patience, elles arrivent sur notre planche en bois.</p> | |
| pain au levain & beurre maison | 4⁵⁰ |
| suurs & ihgleits pickles maison | 7⁰⁰ |
| rillettes de porc baguette, câpres et échalotes | 16⁰⁰ |
| pommes allumette au sel aux herbes avec ketchup de carotte | 9⁵⁰ 3⁰⁰ |
| avec dip miso par patrik marxer | 4⁵⁰ |
| sardines avec câpres et échalotes | 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

| | |
|--|------------------|
| gaspacho de melon livèche, frisée | 16 ⁰⁰ |
| salade de fenouil citron confit, fraises, laitue, vinaigrette à la moutarde | 22 ⁰⁰ |
| galantine de poulet de l'appenzell sauce verte, chanterelles, pickles de carottes, concombre | 25 ⁰⁰ |
| tarte tatin aux asperges oignons rouges, oseille, beurre blanc, asperges sauvages | 22 ⁰⁰ |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|------------------|
| sandre alpin du Valais concombre, babeurre, pousses de sapin, caponata | 49 ⁰⁰ |
| coq au vin du canton d'appenzell | 43 ⁵⁰ |
| parmigiana grillée au charbon de bois aubergines, sauce tomate, sbrinz, basilic, ciboulette | 35 ⁰⁰ |
| tartare de bœuf coupé à la main, accompagné de garnitures de saison, 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.