

## 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 <sup>00</sup> |
| confiture maison                   | 2 <sup>50</sup> |
| miel de fleurs alpines du puschlav | 3 <sup>00</sup> |

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| tranches de pain au levain | 3 <sup>00</sup> |
| croissant                  | 3 <sup>50</sup> |
| pain au chocolat           | 5 <sup>00</sup> |

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| jambon fumé bio  | 5 <sup>00</sup> |
| avec vinaigrette | 2 <sup>00</sup> |

|                                                  |                  |
|--------------------------------------------------|------------------|
| lard fumé de porc de montagne bio et mostbröckli | 17 <sup>00</sup> |
|--------------------------------------------------|------------------|

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

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.

|                                                       |                  |
|-------------------------------------------------------|------------------|
| saumon suisse fumé des kuratli, câpres, raifort frais | 18 <sup>00</sup> |
|-------------------------------------------------------|------------------|

|                                                                                                |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>petit déjeuner simple</b>                                                                   | 13 <sup>00</sup> |
| croissant, pain au levain, beurre maison, miel de fleurs alpines du puschlav, confiture maison |                  |

|                                                                                      |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>bircher muesli</b>                                                                | 6/12 <sup>00</sup> |
| fruits de saison, raisins secs, flocons d'avoine, miel de fleurs alpines du puschlav |                    |

## **assortiment de fromages affinés**

**23<sup>00</sup>**

servis avec moutarde maison & chutney

notre sélection de fromages se compose de quatre fromages soigneusement sélectionnés. chaque fromage est également disponible à l'unité au prix de chf 5.70. demandez à notre personnel de service quelle est la sélection du jour.

## **œufs brouillés demeter**

**12<sup>00</sup>**

avec bacon bio

**5<sup>50</sup>**

## **omelette**

**12<sup>00</sup>**

avec lardons bio, champignons et légumes de saison

**4<sup>00</sup>**

## **œuf cocotte**

**15<sup>00</sup>**

avec ratatouille de carottes

## **tartine à la truite fumée**

**23<sup>00</sup>**

Pain au levain, fromage frais, truite fumée de Bremgarten, orange & cresson de fontaine

## **pain perdu**

**18<sup>00</sup>**

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

## **mimosa**

**11<sup>00</sup>**

champagne, jus d'orange frais

## **espresso martini**

**17<sup>00</sup>**

vodka, café, liqueur de café, vanille, bitters

## **bloody mary**

**17<sup>00</sup>**

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 - 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**

**26<sup>00</sup>**

pain au levain, jambon, fromage, œuf au plat

### **tartare de bœuf**

**37<sup>00</sup>**

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

DISPONIBLE UNIQUEMENT DE 14.00 À 17:30

**olives** 7<sup>50</sup>

**taralli au peperoncino** 5<sup>00</sup>

**sélection de fromages suisses** 23<sup>00</sup>

provenant de laiteries durables et sélectionnées  
avec moutarde et chutney maison

**saucisse d'agneau des montagnes** 9<sup>50</sup>

**landjäger slow food** 8<sup>00</sup>

fumée naturellement

**lard de montagne bio & mostbröckli** 17<sup>00</sup>

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.

**pain au levain & beurre maison** 4<sup>50</sup>

**suurs & ihgleits** 7<sup>00</sup>

pickles maison

**rillettes de porc** 16<sup>00</sup>

baguette, câpres et échalotes

**pommes allumette au sel aux herbes** 9<sup>50</sup>

avec ketchup de carotte

avec dip miso par patrik marxer

3<sup>00</sup>

4<sup>50</sup>

**sardines** 20<sup>50</sup>

avec câpres et échalotes

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 de carottes au gingembre** 14<sup>00</sup>  
vacherin, cresson

**focaccia au levain** 16<sup>00</sup>  
lardo maison de porc alpin bio, chutney de courgettes

**rosbif de simmental** 25<sup>00</sup>  
sauce vincent, échalotes, groseilles à maquereau, anchois

**tempura de chou-fleur** 18<sup>00</sup>  
aubergine, émulsion à la menthe poivrée, tomates, salade d'herbes

**croquettes de pommes de terre & de champignons** 20<sup>00</sup>  
chanterelles, ricotta, café, pruneaux, ciboulette

### PLATS PRINCIPAUX

**jarret de veau braisé** 40<sup>00</sup>  
sauce bordelaise, gremolata, maïs, haricots verts, pommes de terre

**coq au vin** 43<sup>50</sup>  
de l'appenzell

**tartare de bœuf** 37<sup>00</sup>  
coupé au couteau, selon la saison, servi avec du pain au levain et du beurre maison

**hachis parmentier** 35<sup>00</sup>  
bolognaise de carottes, purée de patates douces, vacherin mont d'or, croustillant de panko & noix

**rigatoni** 30<sup>00</sup>  
courge, chou kale, poireau, scamorza, mûres

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.