

MONT
MARTRE

CAFÉ ET BISTRO

BONJOUR — BONSOIR

là où l'art s'allie à la littérature s'ouvre un bijou d'expériences sensorielles, laissant les papilles gustatives virevolter comme bon leur semble. 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 !

dort wo kunst mit literatur vereint sind, ein bijou an sinneserlebnissen sich erschliesst: dort spielen neu die geschmacksknospen verrückt. 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!

pour les lève-tôt

für die frühauftsteher

LU-VE JUSQU'À 11.00 / SA-DI JUSQU'À 14.00

petit déj'bleu a/d/e/h **10⁵⁰**
croissant, baguette, marmelade, honig, butter

petit déj'blanc a/d/e/h **19⁵⁰**
croissant, baguette, marmelade, honig, butter
käse, schinken

petit déj'rouge a/b/d/e/h **29⁵⁰**
croissant, baguette, marmelade, honig, butter
käse, schinken, rühreier, bio-joghurt
mit saisonalen fruchten

avec saumon fumé c **+3⁵⁰**
avec oeufs brouillés au lard **+2⁵⁰**

yaourt bio avec **fruits de saison** et **miel** d **8⁵⁰**
avec céréales a/e **+1⁰⁰**

œufs brouillés / au lard b/d **11⁵⁰ / 14⁰⁰**

assiette de saumon fumé c **13⁵⁰**

croissant au beurre a/d/e **2⁵⁰**

pain au chocolat a/d/e **3⁰⁰**

brioche a/d/e **2⁷⁰**

viande: suisse / poisson: écosse / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

pour l'apéro

als einstieg

LU-DI À PARTIR DE 14.00

dips ^{aux} légumes frais ^{b/d} 11⁰⁰

frisches knackiges marktgemüse, serviert mit zweierlei hausgemachten saucen

rillettes de canard 12⁵⁰

konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart

assiette de saumon fumé ^c 13⁵⁰

geräucherter lachs, serviert mit getoastetem baguette

assiette montmartre ^{d/e} 18⁰⁰ / 28⁰⁰

eine schöne auswahl von verschiedenen französischen käse, jambon de bayonne und saucisson des pyrénées



sardines millésimées ^{a/c/h}

jahrgangssardinen in bestem olivenöl,
mit baguette, kapern und fleur de sel —
eine wahre delikatesse aus der dose

selon le millésime

entre chf 16⁰⁰ et chf 19⁰⁰

viande: france / poisson: écosse et france

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

déjeuner et dîner

mittag- und abendessen

LU–VE 11.30–22.00 / SA 12.00–22.00 / DI 12.00–17.00

quiche aux légumes avec salade a/b/d 18⁰⁰

quiche mit saisonalem gemüse und
frischkäse vom geisli

croque-monsieur avec salade a/e/g/d 19⁵⁰

ein klassiker nach unserer art — rustikales bauernbrot,
schinken, käse und getrocknete tomaten

croque-madame avec un oeuf au plat b +3⁵⁰

salade niçoise b/d/c/g 23⁰⁰

gemischter gartensalat, thunfisch, grüne bohnen,
peperoni, gekochtes ei und zwiebeln

galette complète avec salade a/b/d/g 24⁵⁰

crêpe aus buchweizenmehl, gefüllt mit schinken,
käse, champignons und spiegelei

saumon en papillote c 28⁰⁰

lachsfilet in backpapier geschmort, mit blumenkohl, fenchel
und karotten — ein leichter traum

tartare de bœuf / avec cognac g/i 34⁰⁰ / 37⁰⁰

180 gramm raffiniertes rindstatar mit getoastetem
baguette und gemischten gartensalat

rosbif avec pommes de terre sautées b/g 36⁰⁰

roastbeef an bester tartare-sauce mit bratkartoffeln

viande: suisse / poisson: norvège / oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

nos desserts

faits maison

gâteau au chocolat b/d/e **7⁵⁰**

tarte au citron a/b/d/e **9⁰⁰**

tarte tatin a/b/d/e **9⁵⁰**

gestürztes apfelkuchlein mit karamellisierten äpfeln

avec crème chantilly d +1⁵⁰

avec glace à la vanille b/d +3⁰⁰

crêpe au jus de citron et au sucre a/b/d **9⁵⁰**

crêpe à l'orange et au chocolat a/b/d **12⁵⁰**

crêpe de saison a/b/d **13⁰⁰**

fragen sie nach unserer saisonalen crêpe

café vanille b/d **8⁵⁰**

double espresso mit vanilleeis

sélection de fromages d **14⁰⁰**

sorgfältig ausgewählte französische käsesorten mit
konfierten zwiebeln, serviert mit baguette

oeufs: zurich

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

LES BOISSONS CHAUDES

espresso	4 ⁵⁰
----------	-----------------

espresso macchiato	4 ⁸⁰
--------------------	-----------------

café	5 ⁰⁰
------	-----------------

café mélange café, crème chantilly	6 ⁰⁰
------------------------------------	-----------------

café <u>au</u> lait, cappuccino	5 ⁵⁰
---------------------------------	-----------------

latte macchiato	6 ²⁰ / 7 ²⁰
<u>avec</u> caramel, noisette, vanille <u>ou</u> amaretto	

chocolat chaud maison	6 ⁵⁰
-----------------------	-----------------

chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7 ⁸⁰
---	-----------------

thé <u>à la</u> menthe fraîche	6 ⁵⁰
--------------------------------	-----------------

thé <u>au</u> gingembre frais	6 ⁷⁰
-------------------------------	-----------------

thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, rooibos, verveine, aux fruits	5 ²⁰
---	-----------------

chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardomome	7 ²⁰
---	-----------------

café froid café, lait, avec ou sans sucre	6 ⁵⁰
---	-----------------

café vanille double espresso, glace à la vanille	8 ⁵⁰
--	-----------------

café royal café, cognac, crème chantilly	10 ⁵⁰
--	------------------

café amarula café, amarula, crème chantilly	10 ⁵⁰
---	------------------

double shot	1 ⁵⁰
lait d'avoine (hafermilch) petit/grand	0 ⁵⁰ / 1 ⁰⁰
miel	0 ⁵⁰

LES BOISSONS FROIDES

appenzell	eau minerale sans bulles, 33cl/50cl, bouteille	5⁰⁰/6⁵⁰
------------------	--	--------------------------------------

appenzell	eau minerale avec bulles, 33cl/50cl, bouteille	5⁰⁰/6⁵⁰
------------------	--	--------------------------------------

perrier	eau gazeuse, 33cl, bouteille	5⁵⁰
----------------	------------------------------	-----------------------

diabolo maison	eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de sureau, d'abricot, de mirabelle ou de mûre, 30cl	5⁰⁰
-----------------------	---	-----------------------

thé froid bio ^{aux} herbes	40cl	6⁰⁰
--	------	-----------------------

orangina	25cl, bouteille	5⁰⁰
-----------------	-----------------	-----------------------

coca cola classic ^{ou} zero	33cl, bouteille	5⁰⁰
---	-----------------	-----------------------

gents tonic ^{ou} lemon	25cl, bouteille	5²⁰
--	-----------------	-----------------------

pimento	bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille	7⁰⁰
----------------	--	-----------------------

schorle de pomme	33cl, bouteille	5⁰⁰
-------------------------	-----------------	-----------------------

citron pressé froid ^{ou} chaud	20cl	5⁰⁰
--	------	-----------------------

jus d'orange frais	20cl	6⁸⁰
---------------------------	------	-----------------------

jus de pamplemousse	20cl	5⁵⁰
----------------------------	------	-----------------------

jus de tomate	20cl	5⁵⁰
----------------------	------	-----------------------

carafe d'eau du robinet	30cl/50cl	3⁰⁰/5⁰⁰
--------------------------------	-----------	--------------------------------------

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%

5⁴⁰/8⁴⁰

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

monaco 25cl/50cl, pression

5⁷⁰/8⁷⁰

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

picon 25cl/50cl, pression

6⁷⁰/9⁷⁰

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

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

kronenbourg 1664 blanc 25cl, bouteille, 5.0% **6⁵⁰**

durststillendes weissbier aus dem elsass mit einem
hauch zitrone für heisse tage

ch'ti blonde 33cl, bouteille, 6.0% **8⁰⁰**

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

bellerose ipa 33cl, bouteille, 6.5% **9⁰⁰**

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi-
und zitrusgeschmack

chopfab amber 33cl, bouteille, 5.4% **7²⁰**

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter
malz- und hopfenaromatik

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **7²⁰**

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch
und ein wenig süsslich

LES VINS MOUSSEUX

crémant d'alsace prestige grande cuvée

10⁰⁰/62⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépages: pinot blanc, auxerrois, chardonnay et pinot noir

nase mit getoastetem brioche und gelben fruchten

— es muss nicht immer prosecco sein...

crémant d'alsace rosé

13⁰⁰/76⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépage: pinot noir

frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche
und roten fruchten

— mesdames, dieser rosé wird auch ihren männern gefallen!

crémant royal crémant à la crème de cassis

11⁵⁰

LE CHAMPAGNE

blanc de blancs grand cru extra brut

16⁰⁰/89⁰⁰

maison legras & haas, chouilly

cépages: chardonnay

mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

mimosa champagne au jus d'orange frais

11⁰⁰

gesund und prickelnd in den tag starten...

kir royal champagne à la crème de cassis

16⁵⁰



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 igp

8⁰⁰/52⁰⁰

château de raissac, pays d'oc

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

entre-deux-mers aoc

8⁵⁰/56⁰⁰

château haut bessac, bordeaux

cépages: sauvignon blanc et muscadelle

süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.

den muss man mal probieren

pouilly-fumé aoc

10⁰⁰/62⁰⁰

domaine tinel-blondelet, loire

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

9⁰⁰

LE VIN LIQUOREUX

muscat de rivesaltes aop

9⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

LE VIN ROSÉ

terroir des mazets aoc

8⁵⁰/56⁰⁰

domaine castan, languedoc

cépages: syrah et grenache

passt zu fast allem, nein — wir korrigieren dies:

passt immer! samtig aber charaktervoll,
mit noten von waldbeeren und rosenblüten

cidre brut de normandie

aus süß-sauren apfelsorten. die kräftige
nase duftet nach gekochten äpfeln.
noten von karamell und langer,
fruchtiger abgang.

blanc 25 cl
7⁵⁰



PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

fleurie aop

8⁰⁰/52⁰⁰

château du chatelard, beaujolais

cépage: gamay

noch nie einen guten beaujolais getrunken?

die überraschung wird gross sein! fruchtig, frisch

und mit einer jugendlichen leichtigkeit

carabenas igp

8⁵⁰/56⁰⁰

château de raissac, pays d'oc

cépages: cabernet et merlot

ein sehr schöner cabernet aus dem languedoc. fruchtig

mit einer feinen struktur. viel frische mit schönem körper

— da bleibt es selten bei nur einem glas

fitou aop

9⁰⁰/58⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc

cépages: carignan et grenache

dieser filou versteckt seine kraft hinter einer

samtigen struktur mit vollen fruchtenoten und

einem ausgeglichen abgang

fronsac ac

10⁰⁰/62⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter

und weichem tannin

— nichts für etikettentrinker

LES VINS ROUGES

st. émilion grand cru aoc

72⁰⁰

château martinet, bordeaux

cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

châteauneuf-du-pape ac

89⁰⁰

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône

cépages: grenache et mourvèdre

frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein

— der könig der südlichen rhône

LES PASTIS

pastis d'antan	fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	6 ⁰⁰ /10 ⁰⁰
ricard	2cl/4cl, 45%	5 ⁰⁰ /9 ⁰⁰
pastis 51	2cl/4cl, 45%	5 ⁰⁰ /9 ⁰⁰

LES COCKTAILS

montmartre 75	crémant, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	15 ⁰⁰
la garçonne	lillet rosé, liqueur de thym, jus de citron	16 ⁰⁰
la vie en rose	lillet blanc, sirop de rose, jus de citron	13 ⁰⁰
lillet vive	lillet blanc, tonic	13 ⁰⁰
rosé pamp'	liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	13 ⁰⁰
hugo	crémant, sirop de sureau	13 ⁰⁰
apérol	crémant, apérol	13 ⁰⁰
chartreuse mule	chartreuse verte, bière de gingembre, jus de citron vert	15 ⁰⁰
negroni	gin, campari, vermouth rouge	16 ⁰⁰
amaretto sour	amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	16 ⁰⁰
espresso martini	double espresso, vodka, amarula	16 ⁰⁰
sidecar	pineau des charentes, cointreau, jus de citron	17 ⁰⁰

VIRGIN COCKTAILS

le virgin hugo	soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron	11⁰⁰
-----------------------	---	------------------------

poutoun amer	citronnade, jus de citron vert, bitter	10⁰⁰
---------------------	--	------------------------

LES DIGESTIFS

pineau des charentes	4cl, 17.5%	8⁰⁰
-----------------------------	------------	-----------------------

vielle prune grande réserve	2cl, 40%	9⁰⁰
------------------------------------	----------	-----------------------

calvados original pays d'auge	2cl, 40%	9⁰⁰
--------------------------------------	----------	-----------------------

armagnac hors d'âge	2cl, 40%	11⁰⁰
----------------------------	----------	------------------------

liqueur amandine d'amande	2cl, 40%	11⁰⁰
----------------------------------	----------	------------------------

cognac vsop 7 ans	2cl, 40%	12⁰⁰
--------------------------	----------	------------------------

chartreuse verte	4cl, 55%	13⁰⁰
-------------------------	----------	------------------------

LES SPIRITUEUX

LES VODKAS

cîroc vodka france, 4cl, 40%	14⁰⁰
-------------------------------------	------------------------

absolut vodka suède, 4cl, 40%	11⁰⁰
--------------------------------------	------------------------

audemus umami spirit france, 4cl, 42% distillation de câpres, vieilli en fûts de cognac	14⁰⁰
---	------------------------

LES GINS

audemus pink pepper france, 4cl, 44% gin à base de baies roses, de genévrier et de cardamome avec des notes vanillées et de miel	15⁰⁰
---	------------------------

deux frères suisse, 4cl, 43%	17⁰⁰
-------------------------------------	------------------------

hendricks écosse, 4cl, 41.4%	13⁰⁰
-------------------------------------	------------------------

LES RHUMS / LES WHISKEYS

bacardi blanc puerto rico, 4cl, 37.5%	11⁰⁰
--	------------------------

bardinet negrita rhum france, 4cl, 37.5%	11⁰⁰
---	------------------------

welche's whiskey whiskey alsacien, single malt, 4cl 43%	14⁰⁰
--	------------------------

jack daniels tennessee whiskey usa, 4cl, 40%	13⁰⁰
---	------------------------

bastille 1789 single malt france, 4cl, 40%	16⁰⁰
---	------------------------

LES SPIRITUEUX

ET SINON...

folle envie 4cl, 11.2% apéritif bio à base de citron et cardamome	9⁰⁰
lillet blanc ou rosé 4cl, 17%	8⁰⁰
suze 4cl, 20% amer à la gentiane	8⁰⁰
dolin blanc ou rouge 4cl, 16%	8⁰⁰
aperol 4cl, 11%	8⁰⁰
campari 4cl, 23%	8⁰⁰
picon 4cl, 18%	9⁰⁰
amaretto 4cl, 28%	9⁰⁰
amarula 4cl, 17%	9⁰⁰
tequila cazadores blanco 4cl, 40%	11⁰⁰
cointreau 4cl, 40%	11⁰⁰

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

