

MONT
MARTRE

CAFÉ ET BISTRO

BONJOUR — BONSOIR

là où, entre d'étroites ruelles, l'art et la musique s'allient, se trouve un petit bijou qui vous transportera presque immédiatement dans les années 1920. 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 !

da wo kunst und musik sich vereinen, befindet sich ein bijou inmitten von schmalen gassen, das sie fast sofort zurück in die 20er jahre versetzt. 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 frühaufsteher

MA-VE JUSQU'À 11.00 / SA-DI JUSQU'À 15.00

petit déj'simple a/d/e **11⁰⁰**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

petit déj'complet a/d/e **22⁰⁰**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, schinken

petit déj'tête à tête a/b/c/d/e **pour 2 pers. 59⁰⁰**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, schinken, lachs, rühreier mit speck, bio-joghurt mit saisonalen fruchten und cerealien

avec 2 coupes de mimosa 76⁰⁰

champagner mit frisch gepresstem orangensaft

viennoiseries a/d/e **3⁰⁰ – 3⁵⁰**

croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

yaourt bio avec fruits de saison et céréales a/d/e **9⁵⁰**

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

pain perdu au lard et au fromage frais a/b/d/e **19⁰⁰**

french toast mit speck, friskkäse und ahornsirup

tartine au saumon fumé et à l'avocat a/b/c **17⁰⁰**

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

quiche aux légumes avec salade a/b/d/g **19⁰⁰**

quiche mit blumenkohl, brokkoli und karotten

croque-madame avec salade a/d/e/g **23⁰⁰**

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

jambon: suisse / saumon: 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

MA-VE À PARTIR DE 18.00 / SA À PARTIR DE 15.00

assiette montmartre d/e

par pers. **16⁰⁰**

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

assiette de saumon fumé au **raifort** a/c/d

16⁰⁰

geräucherter lachs mit meerrettich,
serviert mit getoastetem baguette

olives vertes marinées e

5⁰⁰

marinierte grüne oliven

noix salées et **épiciées** b/e

4⁰⁰

paprika-cashew-mandel-mischung



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 / sardine: france / saumon: écosse

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

mittagessen

MA–VE 11.30–14.00

boeuf bourguignon a/d/f/i 29⁰⁰

in rotwein geschmortes rindsfleisch, mit karotten,
speck, champignons und kartoffelstampf

hachis parmentier aux **légumes** d 22⁰⁰

gratin mit kartoffelstampf, saisonalem gemüse
mit käse überbacken und gartensalat

croque-madame avec **salade** a/d/e/g 23⁰⁰

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

quiche aux **légumes** avec **salade** a/b/d/g 19⁰⁰

quiche mit blumenkohl, brokkoli und karotten

hachis parmentier à la viande de boeuf d 25⁰⁰

das original mit rinderhackfleisch, kartoffelstampf
mit käse überbacken und gartensalat

tartare de bœuf g 32⁰⁰

raffiniertes rindstartar mit getoastetem
baguette und gartensalat

avec cognac i +4⁰⁰

viande: suisse / 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

dîner

abendessen

MA-SA 18.00-21.30

ENTRÉES

tartare de dorade ^c 16⁰⁰
doradentartar mit orangen- und zitronenfilets und chili

os à la moelle ^{a/e/g} 13⁰⁰
markknochen, serviert mit fleur de sel und grobkörnigem senf
15 minuten kochzeit

salade lyonnaise ^{b/e/g} 12⁰⁰
gemischter salat mit ei, speck und croûtons

velouté d'asperges ^{a/d} 9⁰⁰
grüne spargelcremesuppe mit croûtons

PLATS

boeuf bourguignon ^{a/d/f/i} 29⁰⁰
in rotwein geschmortes rindsfleisch, mit karotten,
speck, champignons und kartoffelstampf

truites meunières ^{c/d/e} 28⁰⁰
forellenfilets müllerin-art serviert mit stängelkohl
und dampfkartoffeln

petit épeautre ^{aux} **asperges** ^d 25⁰⁰
dinkel mit grünen spargeln, eierschwämme, frischkäse und comté

tartare de bœuf ^g 32⁰⁰
raffiniertes rindstartar mit getoastetem
baguette und gartensalat

avec cognac ⁱ +4⁰⁰

viande: suisse / truite: italie / dorade: grèce / 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

tarte ^{au} citron a/b/d/e 9⁰⁰

cheesecake a/b/d/e 9⁰⁰

gâteau ^{au} chocolat a/b/d/e 9⁰⁰

crème brûlée b/d 9⁵⁰

café vanille b/d 8⁵⁰
double espresso mit vanilleeis

MA-SA À PARTIR DE 18.00

sélection de fromages d 12⁰⁰
sorgfältig ausgewählte französische käsesorten mit
konfierten zwiebeln, serviert mit baguette und bauernbrot

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
----------	-----------------

café	5 ⁰⁰
------	-----------------

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

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

latte macchiato	6 ⁵⁰ / 7 ⁵⁰
-----------------	-----------------------------------

<u>avec</u> caramel, noisette, vanille <u>ou</u> amaretto	
---	--

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

chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7 ⁵⁰
---	-----------------

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

thé <u>au</u> gingembre frais	6 ⁵⁰
-------------------------------	-----------------

thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, rooibos, verveine, aux fruits	5 ⁵⁰
---	-----------------

chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome	7 ⁵⁰
---	-----------------

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

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

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

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

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

LES BOISSONS FROIDES

eau avec ou sans bulles, 33cl/50cl, bouteille	5⁰⁰/6⁵⁰
--	--------------------------------------

citron pressé froid <u>ou</u> chaud 20cl	5⁰⁰
---	-----------------------

thé froid bio <u>aux</u> herbes 40cl	6⁰⁰
---	-----------------------

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

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

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

coca cola classic <u>ou</u> zero 33cl, bouteille	5⁰⁰
---	-----------------------

gents tonic <u>ou</u> lemon 25cl, bouteille	5⁵⁰
--	-----------------------

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

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

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

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

carafe d'eau du robinet 30cl/50cl	3⁰⁰/4⁵⁰
--	--------------------------------------

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% **5⁵⁰/9⁰⁰**

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

monaco 25cl/50cl, pression **6⁰⁰/9⁵⁰**

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

picon 25cl/50cl, pression **7⁰⁰/11⁰⁰**

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

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

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% **7⁵⁰**

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

appenzeller quöllfrisch non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **7⁵⁰**

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter und aromatische hopfenblume

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **7⁵⁰**

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

8⁰⁰/52⁰⁰

château de raissac, pays d'oc, igp

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

entre-deux-mers

8⁵⁰/56⁰⁰

château haut bessac, bordeaux, aoc

cépages: sauvignon blanc et muscadelle

süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.

den muss man mal probieren

pouilly-fumé

10⁰⁰/62⁰⁰

domaine tinel-blondelet, loire, aoc

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

9⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

LE VIN ROSÉ

lou cré

8⁵⁰/56⁰⁰

domaine castan, languedoc, aoc

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

pinot noir

8⁰⁰/52⁰⁰

domaine gruss, alsace, eguisheim, aop

cépage: pinot noir

leichter wein mit einer schönen note von kirschen und roten fruchten
— frisch, intensiv und mit einer weichen struktur

belmont

8⁵⁰/56⁰⁰

château de raissac, pays d'oc, igp

cépages: grenache et syrah

fruchtbombe aus béziers mit vollem und ausgewogenem abgang
— da bleibt es selten bei nur einem glas

fitou

9⁰⁰/58⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépages: carignan et grenache

dieser filou versteckt seine kraft hinter einer
samtigen struktur mit vollen fruchtenoten und
einem ausgeglichen abgang

fronsac

10⁰⁰/62⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux, ac

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter
und weichem tannin
— nichts für etikettentrinker

LES VINS ROUGES

st. émilion grand cru

72⁰⁰

château martinet, bordeaux, aoc

cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

châteauneuf-du-pape

89⁰⁰

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône, ac

cépages: grenache et mourvèdre

frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein

— der könig der südlichen rhône

LES COCKTAILS

montmartre 75	mousseux, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	15 ⁰⁰
la vie en rose	lillet blanc, sirop de rose	13 ⁰⁰
lillet vive	lillet blanc, tonic	13 ⁰⁰
rosé pamp'	liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	13 ⁰⁰
hugo	mousseux, sirop de sureau	13 ⁰⁰
apérol spritz	mousseux, apérol	13 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

VIRGIN COCKTAILS

montmartre virgin	sirop de lavande (fait maison), jus de mûre, jus de citron	11 ⁰⁰
hugo virgin	soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron	11 ⁰⁰

LES PASTIS

pastis d'antan fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	6⁰⁰/10⁰⁰
ricard 2cl/4cl, 45%	5⁰⁰/9⁰⁰
pastis 51 2cl/4cl, 45%	5⁰⁰/9⁰⁰

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
cognac vsop 7 ans 2cl, 40%	12⁰⁰

LES SPIRITUEUX

LES VODKAS

cîroc vodka	france, 4cl, 40%	14⁰⁰
absolut vodka	suède, 4cl, 40%	11⁰⁰

LES GINS

turicum	zurich, 4cl, 41,5%	13⁰⁰
deux frères	zurich, 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
jack daniels	tennessee whiskey usa, 4cl, 40%	13⁰⁰
bastille 1789	single malt france, 4cl, 40%	16⁰⁰

LES SPIRITUEUX

ET SINON...

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
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

