
MONT
MARTRE
CAFÉ ET BISTRO

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 frühaufsteher

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

petit déj'bleu a/d/e/h — 10.50
croissant, baguette, marmelade, honig, butter

petit déj'blanc a/d/e/h — 19.50
croissant, baguette, marmelade, honig, butter
käse, schinken

petit déj'rouge a/b/d/e/h — 29.50
croissant, baguette, marmelade, honig, butter
käse, schinken, rühreier, bio-joghurt
mit saisonalen früchten

avec saumon fumé c +3.50
avec oeufs brouillés au lard +2.50

yaourt bio avec fruits de saison et miel d — 8.50

avec céréales a/e +1.00

œufs brouillés / au lard b/d — 11.50 / 14.00

assiette de saumon fumé c — 13.50

croissant au beurre a/d/e — 2.50

pain au chocolat a/d/e — 3.00

brioche a/d/e — 2.70

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 — 11.00
frisches knackiges marktgemüse, serviert mit
zweierlei hausgemachten saucen

rillettes de canard — 12.50
konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart

assiette de saumon fumé c — 13.50
geräucherter lachs, serviert mit getoastetem baguette

assiette montmartre d/e — 18.00/28.00
eine schöne auswahl von verschiedenen französischen käse,
jambon de bayonne und saucisson sec



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 16.00 et chf 19.00

viande: france / poisson: france et 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 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/g — 18.00
quiche mit saisonalem gemüse und
frischkäse vom geisli

---

croque-monsieur avec salade a/d/e/g — 19.50
ein klassiker nach unserer art — rustikales bauernbrot,
schinken, käse und getrocknete tomaten

croque-madame avec un oeuf au plat b +3.50

---

salade de lentilles a/g — 21.00
grüner linsensalat, rotkohl, randen, orangen,
und croûtons

---

galette complète avec salade b/d/g — 24.50
crêpe aus buchweizenmehl, gefüllt mit schinken,
käse, champignons und spiegelei

---

boeuf bourguignon a/d/i — 29.50
in rotwein geschmortes rindsfleisch, mit karotten,
speck, champignons und kartofellstampf

---

cabillaud en papillote c/d/f — 32.00
kabeljau aus wildfang in backpapier geschmort,
mit lauch, sellerie, kürbis an rahmsauce — ein leichter traum

---

tartare de bœuf sans / avec cognac g/i — 32.00 / 36.00
180 gramm raffiniertes rindstartar mit getoastetem
baguette und gemischten gartensalat

---

viande: suisse / poisson: islande / 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 chocolat a/b/d/e — 9.00

tarte au citron a/b/d/e — 9.00

tarte tatin a/b/d/e — 9.50
gestürztes apfelküchlein mit karamellisierten äpfeln

avec crème chantilly d +1.50
avec glace à la vanille b/d +3.00

crêpe au jus de citron et au sucre a/b/d — 9.50

crêpe à la poire et au chocolat a/b/d — 12.50

crêpe au caramel beurre salé avec glace à la vanille a/b/d — 12.00

café vanille b/d — 8.50
double espresso mit vanilleeis

sélection de fromages d — 14.00
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 au lait, cappuccino	5.50
latte macchiato **avec caramel, noisette, vanille ou amaretto**	6.20/7.20
chocolat chaud maison	6.50
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7.80
thé à la menthe fraîche	6.50
thé au 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 royal café, cognac, crème chantilly	10.50
café amarula café, amarula, crème chantilly	10.50
vin chaud	7.50

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 — 5.00/6.50

appenzell eau minerale avec bulles, 33cl/50cl, bouteille — 5.00/6.50

perrier eau gazeuse, 33cl, bouteille — 5.50

diabolo maison eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de sureau, ou d'abricot, 30cl — 5.00

thé froid bio aux herbes 40cl — 6.00

orangina 25cl, bouteille — 5.00

coca cola classic ou zero 33cl, bouteille — 5.00

gents tonic ou lemon 25cl, bouteille — 5.20

pimento bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille — 7.00

schorle de pomme 33cl, bouteille — 5.00

citron pressé froid ou chaud 20cl — 5.00

jus d'orange frais 20cl — 6.80

jus de pamplemousse 20cl — 5.50

jus de tomate 20cl — 5.50

carafe d'eau du robinet 30cl/50cl — 3.00/5.00

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% — 5.40/8.40

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

monaco 25cl/50cl, pression — 5.70/8.70

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

picon 25cl/50cl, pression — 6.70/9.70

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

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

ch'ti blonde 33cl, bouteille, 6.0% — 8.00

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

bellerose ipa 33cl, bouteille, 6.5% — 9.00

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi- und zitrusgeschmack

chopfab amber 33cl, bouteille, 5.4% — 7.20

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

appenzeller quöllfrisch non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% — 7.20

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter und aromatische hopfenblume

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% — 7.20

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch und ein wenig süsslich

LES VINS MOUSSEUX

crémant d'alsace prestige grande cuvée — 10.00/62.00

domaine gruss, eguisheim
cépages: pinot blanc, auxerrois, chardonnay et pinot noir
nase mit getoastetem brioche und gelben früchten
— es muss nicht immer prosecco sein...

crémant d'alsace rosé — 13.00/76.00

domaine gruss, eguisheim
cépage: pinot noir
frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche und roten früchten
— mesdames, dieser rosé wird auch ihren männern gefallen!

crémant royal crémant à la crème de cassis — 11.50

LE CHAMPAGNE

blanc de blancs grand cru extra brut — 16.00/89.00

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 — 11.00

gesund und prickelnd in den tag starten...

kir royal champagne à la crème de cassis — 16.50

PRIX PAR 10CL OU 75CL



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 !

illustration: hej, zurich / crédit d'image: «cafe» de gerda wegener,
«tournée du chat noir» de théophile-alexandre steinlen, «le mur des je t'aime» de frédéric baron

LES VINS BLANCS

viognier le crés igp — 8.00/52.00

château de raissac, pays d'oc
cépage: viognier
aromatisch, frisch und angenehm fruchtig
— frankreich im glas

entre-deux-mers aoc — 8.50/56.00

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 — 10.00/62.00

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 — 9.00

LE VIN LIQUOREUX

muscat de rivesaltes aop — 9.00

domaine bertrand bergé, languedoc
cépage: muscat petits grains
der beste begleiter zu dessert und käse

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LE VIN ROSÉ

lou cré aoc — 8.50/56.00

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
7.50

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

fleurie aop — 8.00/52.00

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 — 8.50/56.00

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 — 9.00/58.00

domaine bertrand bergé, languedoc
cépages: carignan et grenache
dieser filou versteckt seine kraft hinter einer
samtigen struktur mit vollen früchtenoten und
einem ausgeglichen abgang

fronsac ac — 10.00/62.00

château du fort pontus, bordeaux
cépage: merlot
typischer bordeaux mit schönem charakter
und weichem tannin
— nichts für etikettentrinker

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

st. émilion grand cru aoc — 72.00

château martinet, bordeaux
cépages: merlot et cabernet franc
kraftvoll, elegant, ausgewogen
— typischer st. émilion grand cru mit finesse

châteauneuf-du-pape ac — 89.00

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône
cépages: grenache et mourvèdre
frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein
— der könig der südlichen rhône

PRIX PAR 10CL OU 75CL

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	13.00
lillet vive lillet blanc, tonic	13.00
rosé pamp' liqueur de pamplemouse, 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

montmartre virgin sirop de lavande (fait maison), jus de mûre, jus de citron — 11.00

amaretto sour virgin sirop d'amaretto, jus d'orange frais, jus de citron — 11.00

hugo virgin soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron — 11.00

LES DIGESTIFS

pineau des charentes 4cl, 17.5% — 8.00

vielle prune grande réserve 2cl, 40% — 9.00

calvados original pays d'auge 2cl, 40% — 9.00

armagnac hors d'âge 2cl, 40% — 11.00

liqueur amandine d'amande 2cl, 40% — 11.00

cognac vsop 7 ans 2cl, 40% — 12.00

chartreuse verte 4cl, 55% — 13.00

LES SPIRITUEUX

LES VODKAS

cîroc vodka france, 4cl, 40% — 14.00

absolut vodka suède, 4cl, 40% — 11.00

audemus umami spirit france, 4cl, 42% — 14.00
distillation de câpres, vieilli en fûts de cognac

LES GINS

turicum zurich, 4cl, 41,5% — 13.00

deux frères zurich, 4cl, 43% — 17.00

hendricks écosse, 4cl, 41.4% — 13.00

LES RHUMS / LES WHISKEYS

bacardi blanc puerto rico, 4cl, 37.5% — 11.00

bardinet negrita rhum france, 4cl, 37.5% — 11.00

welche's whiskey whiskey alsacien, single malt, 4cl 43% — 14.00

jack daniels tennessee whiskey usa, 4cl, 40% — 13.00

bastille 1789 single malt france, 4cl, 40% — 16.00

LES SPIRITUEUX

ET SINON...

lillet blanc ou **rosé** 4cl, 17%	8.00
suze 4cl, 20% amer à la gentiane	8.00
dolin blanc ou **rouge** 4cl, 16%	8.00
aperol 4cl, 11%	8.00
campari 4cl, 23%	8.00
picon 4cl, 18%	9.00
amaretto 4cl, 28%	9.00
amarula 4cl, 17%	9.00
tequila cazadores blanco 4cl, 40%	11.00
cointreau 4cl, 40%	11.00

TOUS LES PRIX SONT EN CHF, INCL. 7.7% TVA

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

GRAPHISME ET TEXTES: HEJ, ZURICH / CARALINGUA.COM, ZURICH