



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 trunk 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/h 11⁰⁰

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

petit déj’complet a/d/e/h 22⁰⁰

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

petit déj’tête à tête a/b/c/d/e/h pour 2 pers. 59⁰⁰

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

avec 2 coupes de mimosa 7⁰⁰

champagner mit frisch gepresstem orangensaft

viennoiseries a/d/e 2⁷⁰–3²⁰

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

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

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

tartine forestière a/b/d 18⁰⁰

bauernbrot mit champignons, bayonne-schinken, 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 / j. de bayonne: france / poisson: écossé / 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

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

par pers. 16⁰⁰

assiette de saumon fumé au raifort a/c/d

geräucherter lachs mit meerrettich,
serviert mit getoastetem baguette

16⁰⁰

rillettes de canard

konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart

13⁵⁰

dips aux légumes frais b/d

frisches knackiges marktgemüse, serviert mit
zweierlei hausgemachten saucen

11⁰⁰



viande: france / sardine: france / saumon: écossé

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

MA–VE 11.30–14:00 / MA–SA 18.00–21.30

boeuf bourguignon a/d/f/i **29⁰⁰**

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

filets de féra aux endives braisées a/c/d **28⁰⁰**

felchenfilets an klassisch, weisser buttersauce,
in apfeljus, geschmortem chicorée mit salzkartoffeln

hachis parmentier aux légumes d **22⁰⁰**

gratin mit kartoffelstampf, saisonalem gemüse
mit käse überbacken und gartensalat

l'original – à la viande de boeuf hachée **+3⁰⁰**

tartare de bœuf g **32⁰⁰**

raffiniertes rindstartar mit getoastetem
baguette und gartensalat

avec cognac i **+4⁰⁰**

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

plat de saison **21⁰⁰–27⁰⁰**

fragen sie nach unseren saisonalen gerichten

viande: suisse / poisson: 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

nos desserts

faits maison

tarte au citron a/b/d/e **9⁰⁰**

cheesecake a/b/d/e **9⁰⁰**

mont blanc a/b/d/e
marroniemousse mit crème chantilly und meringue **9⁰⁰**

crème brûlée b/d **9⁵⁰**

café vanille b/d
double espresso mit vanilleeis **8⁵⁰**

MA-SA À PARTIR DE 18.00

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

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	4⁵⁰
café	5⁰⁰
café au lait, cappuccino	5⁵⁰
café mélange café, crème chantilly	6⁰⁰
latte macchiato	6⁵⁰
avec caramel, noisette, vanille ou amaretto	7⁵⁰
chocolat chaud maison	6⁵⁰
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7⁵⁰
thé à la menthe fraîche	6⁵⁰
thé au gingembre frais	6⁵⁰
thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, rooibos, verveine, aux fruits	5⁵⁰
chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome	7⁵⁰
café froid café, lait, avec ou sans sucre	6⁵⁰
café vanille double espresso, glace à la vanille	8⁵⁰
café amarula café, amarula, crème chantilly	10⁵⁰
café royal café, cognac, crème chantilly	10⁵⁰
double shot	1⁵⁰
lait d'avoine (hafermilch) petit/grand	0⁵⁰/1⁰⁰
miel	0⁵⁰

LES BOISSONS FROIDES

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

citron pressé froid ou chaud 20cl **5⁰⁰**

thé froid bio aux 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 ou zero 33cl, bouteille **5⁰⁰**

gents tonic ou 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% **5⁵⁰/8⁵⁰**

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

monaco 25cl/50cl, pression **6⁰⁰/9⁰⁰**

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

picon 25cl/50cl, pression **7⁰⁰/10⁰⁰**

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 früchten

— 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 früchten

— 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

PRIX PAR 10CL OU 75CL

LE VIN ROSÉ

lou cré 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 früchtenoten und
einem ausgeglichenen 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, jahrgang 2007

— der könig der südlichen rhône

LES COCKTAILS

montmartre 75	mousseux, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	15⁰⁰
la vie en rose	lillet blanc, sirop de rose	13⁰⁰
lillet vive	lillet blanc, tonic	13⁰⁰
rosé pamp'	liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	13⁰⁰
hugo	mousseux, sirop de sureau	13⁰⁰
apérol spritz	mousseux, apérol	13⁰⁰
negroni	gin, campari, vermouth rouge	16⁰⁰
amaretto sour	amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	16⁰⁰
espresso martini	double espresso, vodka, amarula	16⁰⁰

VIRGIN COCKTAILS

montmartre virgin	sirop de lavande (fait maison), jus de mûre, jus de citron	11⁰⁰
hugo virgin	soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron	11⁰⁰

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 undbettet 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

