



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

petit déjeuner

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

petit déj'bleu a/d/e/h **10⁵⁰**
croissant, baguette, confiture, miel, beurre

petit déj'blanc a/d/e/h **19⁵⁰**
croissant, baguette, confiture, miel, beurre,
fromages, jambon cru

petit déj'rouge a/b/d/e/h **29⁵⁰**
croissant, baguette, confiture, miel, beurre,
fromages, jambon cru, oeufs brouillés,
yaourt bio avec fruits de saison

avec saumon fumé c +3⁵⁰
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 **12⁰⁰**

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

cet hiver

dîner

LU-VE 16.00-22.00 / SA 12.00-22.00 / DI 12.00-17.00

ENTRÉES

légumes de saison ^{et} chèvre frais a/b/d **15⁰⁰**
gemüsearrangement mit karotten, romanesco und blumenkohl auf blätterteig mit ziegenkäsecreme

terrines de campagne ^{et} légumes ^{au} vinaigre a/b/d/i **17⁰⁰**
hausgemachte bauernpastete vom säuli, begleitet von eingelegten gelben rüben und blumenkohl

salade d'hiver de rampon a/b/e/g/i **15⁰⁰/22⁰⁰***
nüsslisalat mit birnen, ei, speck, gemischten nüssen und croûtons *comme plat / als hauptgang

PLATS

chou vert farci ^{au} boulgour b/d **27⁰⁰**
orangenbulgur umhüllt von grünkohl auf violetter samtsoUCE aus rotchabis

filet de loup de mer ^{et} purée de céleri c/d **35⁰⁰**
wolfsbarschfilet an weisser buttersauce mit selleriepüree und mangold

tartare de bœuf / ^{avec} cognac f/g/i **34⁰⁰/37⁰⁰**
160 gramm raffiniertes rindstartar mit getoastetem baguette und blattsalat

entrecôte de boeuf a/d/i **42⁰⁰**
rindsentrecôte mit bratkartoffeln und stängelkohl

viande: suisse / poisson: grèce

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

apéritifs

LU-DI À PARTIR DE 14.00

tartines gourmandes ^a

3/5/7 stück

ob zum apéro oder einfach für zwischendurch

9⁰⁰/14⁰⁰/19⁰⁰

jambon cru rohschinken

rillettes de canard konfierte ente

saumon fumé geräucherter lachs ^{c/d}

tapenade d'olives vertes grüne oliventapenade ^e

cœur d'artichaut à l'huile d'olive artischockenherz in olivenöl

assiette de saumon fumé ^c

12⁰⁰

sélection de fromages ^d

14⁰⁰

sorgfältig ausgewählte französische käsesorten mit
konfierten zwiebeln, serviert mit baguette



viande: suisse et 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

nos gourmandises

faites maison

tarte ^{au} citron a/b/d/e **8⁵⁰**

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

paris-brest a/b/d/e **9⁰⁰**

luftiges ofenkuchlein mit pralinencreme und mandeln

entremets miel ^{et} poire a/b/d/e/i **9⁵⁰**

honigmousse-törtchen mit birne auf lebkuchen

dessert du jour **6⁵⁰ – 8⁵⁰**

unser serviceteam informiert sie gerne über unsere
süssen versuchungen

macaron mediterre a/b/d/e **2⁵⁰**

klein, aber fein – probieren sie die handgemachten
kreationen aus der confiserie dolce vita

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 ⁶⁰
latte macchiato / avec vanille, caramel, noix de macademia, cannelle ou châtaigne	6 ²⁰ / 7 ²⁰
chocolat chaud maison	6 ⁸⁰
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7 ⁸⁰
thé à la menthe fraîche	6 ⁵⁰
thé au gingembre frais / avec cointreau	6 ⁸⁰ / 10 ⁰⁰
thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, rooibos, chai, verveine, aux fruits	5 ⁶⁰
café vanille double espresso, glace à la vanille	8 ⁵⁰
espresso armagnac espresso, armagnac	9 ⁰⁰
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 d'abeille	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, de poire de mirabelle ou de mûre, 30cl	5 ⁰⁰
thé froid bio ^{aux} herbes 40cl	6 ²⁰
pimento bière de gingembre, 25cl, bouteille	7 ⁰⁰
gents tonic ^{ou} lemon 25cl, bouteille	5 ²⁰
orangina 25cl, bouteille	5 ²⁰
coca cola classic ^{ou} zero 33cl, bouteille	5 ²⁰
schorle de pomme 33cl, bouteille	5 ²⁰
citron pressé froid ^{ou} chaud 20cl	5 ⁰⁰
jus du jour 20cl	7 ²⁰
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% **5⁵⁰/8⁵⁰**

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

grimbergen bière d'hiver, 25cl/50cl, pression, 6.5% **6⁶⁰/9⁶⁰**

vollmundiges, aromatisches winterbier
mit noten von karamell und reifem obst

monaco 25cl/50cl, pression **5⁸⁰/8⁸⁰**

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

picon 25cl/50cl, pression **6⁸⁰/9⁸⁰**

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

LES BIÈRES

LES BOUTEILLES

l'échappée 37.5cl, bouteille, 6.0% **9⁵⁰**

erfrischend-blumiges trinkvergnügen
walliser winzer kreieren meisterhaftes, ungefiltertes
bier mit zitrusfrucht-profil

bellerose IPA 33cl, bouteille, 6.5% **8⁵⁰**

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi-
und zitrusgeschmack

ch'ti ambrée 33cl, bouteille, 5.9% **8⁵⁰**

ausgewogenes, kraftvolles amber mit aromen
von geröstetem malz und karamell

chimay bleue 33cl, bouteille, 9.0% **8⁵⁰**

für kenner — kräftiges trappistenbier aus belgien,
würzig, trocken und mit dezemtem portweincharakter

riegele IPA liberis 2+3 sans alcool, 33cl, bouteille, 0.4% **7⁵⁰**

frisch-fruchtiges IPA ohne alkohol,
aber ein 100%igem biergenuss!

LE VIN MOUSSEUX

crémant d'alsace prestige

10⁰⁰/62⁰⁰

domaine gruss, alsace

cépages: pinot blanc, auxerrois, riesling et pinot noir

es muss nicht immer prosecco sein ...

nase mit zitrusnoten und weissen blumen

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, pinot noir et pinot meunier

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

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

mimosa champagne au jus d'orange frais

12⁰⁰

gesund und pickelnd in den tag starten ...

kir royal champagne à la crème de cassis

17⁵⁰



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

vin de mi-nuit

8⁵⁰/52⁰⁰

vignobles dom brial, côtes catalanes

cépage: chardonnay

in der nacht unter den sternern der côtes catalanes geerntet
geradliniger, frischer und fruchtiger chardonnay mit viel schmelz

pinot blanc clos saint-étienne

9⁵⁰/58⁰⁰

domaine gruss, alsace

cépage: pinot blanc

schon für seinen crémant bekannt, bietet das domaine gruss
einen fruchtigen, runden wein mit mineralischem abgang an
— ideal zum apéritif und zu fischgerichten

pouilly-fumé

10⁵⁰/62⁰⁰

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

10⁵⁰

LE VIN LIQUOREUX

muscat de rivesaltes

9⁵⁰

LES VINS ROSÉS

terroir des mazets

9⁰⁰/54⁰⁰

domaine castan, languedoc

cépages: syrah, cinsault et grenache

passt zu fast allem, nein — wir korrigieren dies:

passt immer! samtig aber charaktervoll,

mit noten von waldbeeren und rosenblüten

whispering angel

65⁰⁰

château d'esclans, côtes de provence

cépages: cinsault, grenache, rolle, syrah et tibouren

der berühmteste rosé der welt

unwiderstehlich, unendlich charmant et...

la provence pure, la joie de vivre !



PRIX PAR 10CL OU 75CL

LES VINS ROUGES

fleurie

9⁰⁰/54⁰⁰

château du chatelard, beaujolais

cépages: gamay

noch nie einen guten beaujolais getrunken?
die überraschung wird gross sein! fruchtig, frisch,
weiche struktur und ein schöner abgang

fitou

9⁵⁰/58⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc

cépages: carignan et grenache

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

château les pins

10⁵⁰/62⁰⁰

vignobles dom brial, côtes du roussillon

cépages: grenache, mourvèdre et syrah

wie der duft der roussillon-egend:
kräuter aus der garrigue, wilde beeren und pfeffer
rund, mit viel charakter — wie ferien am meer

gigondas

12⁰⁰/72⁰⁰

vignobles alain jaume, côtes du rhône

cépages: grenache, mourvèdre, syrah

der schelm aus der südlichen rhône
volle frucht, tiefdunkle farbe und gewürze machen
ihn zum perfekten kraftvollen verführer

LES VINS ROUGES

l'enfant perdu

78⁰⁰

domaine des enfants, côtes catalanes

cépages: carignan, grenache, lladoner pelut et syrah

wie ein spaziergang durch wilde landschaft

hier wird noch alles von hand gemacht, ganz nah an
der natur, mit pferd und pflug — kräftig, füllig und saftig

châteauneuf du pape

89⁰⁰

vignobles alain jaume, côtes du rhône

cépages: grenache, mourvèdre et syrah

der grosse bruder des gigondas

eleganter, runder wein mit aromen von kirschen,
brombeeren und blumen — der könig der südlichen rhône

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 APÉRITIFS

montmartre 75 crémant, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	15⁰⁰
la vie en rose lillet blanc, sirop de rose, jus de citron	13⁰⁰
suze tonic suze, tonic, jus de citron	13⁰⁰
spritz au gingembre crémant, jus de gingembre	13⁰⁰
hugo crémant, sirop de sureau	13⁰⁰

LES COCKTAILS

cocktail d'hiver cointreau, jus de citron vert, jus de poire, sirop de châtaigne	15⁰⁰
chartreuse mule chartreuse verte, bière de gingembre, jus de citron vert	15⁰⁰
la garçonne lillet rosé, liqueur de thym, jus de citron	16⁰⁰
negroni gin, campari, vermouth rouge	16⁰⁰
amaretto sour amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	16⁰⁰
espresso martini double espresso, vodka, amarula	16⁰⁰
sidecar pineau des charentes, cointreau, jus de citron	17⁰⁰

VIRGIN COCKTAILS

cocktail d'hiver léger jus de poire, jus de citron vert, sirop de châtaigne	11⁰⁰
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
grey goose france, 4cl, 40%	14⁵⁰
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
citadelle france, 4cl, 44%	14⁰⁰
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

