



MONT  
MARTRE

CAFÉ <sup>ET</sup> 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

DIENSTAG–FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG–SONNTAG BIS 15.00

**petit déj'simple** a/d/e **13<sup>00</sup>**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

---

**petit déj'complet** a/d/e **26<sup>00</sup>**

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

---

**petit déj'tête à tête** a/b/c/d/e **pour 2 pers. 68<sup>00</sup>**

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

**avec 2 coupes de mimosa 85<sup>00</sup>**

champagner mit frisch gepresstem orangensaft

---

**viennoiseries** a/d/e **3<sup>50</sup>–4<sup>00</sup>**

croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

---

**yaourt bio avec fruits de saison et céréales** a/d/e **11<sup>00</sup>**

---

**œufs brouillés / au lard** b/d **12<sup>00</sup> / 15<sup>00</sup>**

---

**croissant gourmand** a/b/d/e **20<sup>00</sup>**

croissant mit pochiertem ei, spinatblättern, speck und sauce hollandaise

---

**tartine au saumon fumé et à l'avocat** a/b/c **21<sup>00</sup>**

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

---

**quiche aux légumes avec salade** a/b/d/g **21<sup>00</sup>**

quiche mit getrockneten tomaten, zucchini und peperoni

---

**croque-madame avec salade** a/d/e/g **25<sup>00</sup>**

ein klassiker nach jérémys art – rustikales bauernbrot, schinken, käse und spiegelei

---

fleisch und eier: schweiz / lachs: schottland

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

DIENSTAG – FREITAG AB 18.00  
SAMSTAG AB 15.00

**assiette montmartre** <sup>d/e</sup> par pers. 17<sup>00</sup>

eine schöne auswahl von verschiedenen  
französischen käse, rohschinken und trockenwurst

**assiette de saumon fumé** <sup>au</sup> **raifort** <sup>a/c/d</sup> 18<sup>00</sup>

geräucherter lachs mit meerrettich,  
serviert mit getoastetem baguette

**rillettes** <sup>de</sup> **canard** <sup>a</sup> 17<sup>00</sup>

konfierte ente – nach traditioneller art lange im ofen gegart

**olives vertes marinées** <sup>e</sup> 6<sup>00</sup>

marinierte grüne oliven

**noix salées** <sup>et</sup> **épiciées** <sup>b/e</sup> 5<sup>00</sup>

paprika-cashew-mandel-mischung



fleisch: schweiz / ente und sardinen: frankreich / lachs: schottland

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

DIENSTAG – FREITAG 11.30 – 14.00

<b>entrecôte <u>de</u> boeuf <u>à la</u> sauce vierge</b> <small>b/d/g/i</small>	<b>42<sup>00</sup></b>
rindsentrecôte an chimichurri-sauce serviert mit crigue ardéchoise und fenchel-radieschensalat	
<b>calamars <u>à la</u> provençale</b> <small>c</small>	<b>32<sup>00</sup></b>
calamari nach provenzalischer art mit peperoni, tomaten, kartoffeln und grünen oliven	
<b>crigue ardéchoise</b> <small>b/d/g/i</small>	<b>28<sup>00</sup></b>
gemüserösti mit kartoffeln, zucchini und getrockneten tomaten serviert mit fenchel-radieschensalat	
<b>croque-madame <u>avec</u> salade</b> <small>a/d/e/g</small>	<b>25<sup>00</sup></b>
ein klassiker nach jérémys art — rustikales bauernbrot, schinken, käse und spiegelei	
<b>quiche <u>aux</u> légumes <u>avec</u> salade</b> <small>a/b/d/g</small>	<b>21<sup>00</sup></b>
quiche mit getrockneten tomaten, zucchini und peperoni	
<b>tartare <u>de</u> boeuf</b> <small>g</small>	<b>34<sup>00</sup></b>
raffiniertes rindstatar mit getoastetem baguette und gartensalat	
<b>avec cognac</b> <small>i</small> +4 <sup>00</sup>	

fleisch und eier: schweiz / calamari: italien

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

DIENSTAG – SAMSTAG 18.00 – 21.30

### ENTRÉES

**rillettes de maquereau** c/d/g **17<sup>00</sup>**  
frische makrelen-rillette mit crème fraîche

---

**beignets de fleurs de courgettes** a/d **19<sup>00</sup>**  
zucchini Blüten in tempurarteig auf kräuterjoghurtsauce

---

**couteaux en persillade** c/e **21<sup>00</sup>**  
schwertmuscheln mit petersiliensauce

---

**soupe froide de tomates** **11<sup>00</sup>**  
kalte tomatensuppe

---

### PLATS

**entrecôte de boeuf à la sauce vierge** b/d/g/i **42<sup>00</sup>**  
rindsentrecôte an chimichurri-sauce serviert mit  
crique ardéchoise und fenchel-radieschensalat

---

**calamars à la provençale** c **32<sup>00</sup>**  
calamari nach provenzalischer art mit peperoni,  
tomaten, kartoffeln und grünen oliven

---

**crique ardéchoise** b/d/g/i **28<sup>00</sup>**  
gemüserösti mit kartoffeln, zucchini und getrockneten  
tomaten serviert mit fenchel-radieschensalat

---

**tartare de bœuf** g **34<sup>00</sup>**  
raffiniertes rindstartar mit getoastetem baguette  
und gartensalat

**avec cognac** : +4<sup>00</sup>

---

fleisch: schweiz / schwertmuscheln: holland  
calamari: italien / makrele: dänemark

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 <sup>au</sup> citron <sub>a/b/d/e</sub> 9<sup>00</sup>

---

cheesecake <sub>a/b/d/e</sub> 9<sup>00</sup>

---

nougat glacé <sup>au</sup> coulis <sup>de</sup> framboise <sub>b/d/e</sub> 10<sup>00</sup>  
nougat glacé mit himbeercoulis

---

café vanille <sub>b/d</sub> 9<sup>00</sup>  
double espresso mit vanilleeis

---

DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00

sélection de fromages <sub>d</sub> 14<sup>00</sup>  
sorgfältig ausgewählte französische käsesorten mit  
konfierten zwiebeln, serviert mit baguette und bauernbrot

---

eier: schweiz

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<sup>50</sup>

---

**café** 5<sup>00</sup>

---

**café au lait, cappuccino** 5<sup>60</sup>

---

**café mélange** café, crème chantilly 6<sup>50</sup>

---

**latte macchiato** 6<sup>80</sup> / 7<sup>80</sup>

**avec caramel, noisette, vanille ou amaretto**

---

**chocolat chaud maison** 6<sup>80</sup>

---

**chocolat chaud mélange** chocolat maison, crème chantilly 7<sup>80</sup>

---

**thé à la menthe fraîche** 6<sup>80</sup>

---

**thé au gingembre frais** 6<sup>80</sup>

---

**thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, peach blossom, roibos, aux fruits** 5<sup>80</sup>

---

**chai latte** thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome 7<sup>80</sup>

---

**café froid** café, lait, avec ou sans sucre 6<sup>50</sup>

---

**café vanille** double espresso, glace à la vanille 9<sup>00</sup>

---

**café amarula** café, amarula, crème chantilly 11<sup>00</sup>

---

**café royal** café, cognac, crème chantilly 11<sup>00</sup>

---

**double shot** 1<sup>50</sup>

**lait d'avoine (hafermilch) petit/grand** 0<sup>50</sup> / 1<sup>00</sup>

**miel** 0<sup>50</sup>



## LES BOISSONS FROIDES

**eau** avec ou sans bulles, 33cl/50cl, bouteille **5<sup>00</sup>/6<sup>50</sup>**

---

**citron pressé froid** **ou** **chaud** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**thé froid bio** **aux** **herbes** 40cl **6<sup>80</sup>**

---

**diabolo maison** eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de sureau, ou d'abricot, 30cl **5<sup>50</sup>**

---

**schorle de pomme** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**orangina** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**coca cola classic** **ou** **zero** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**gents tonic** **ou** **lemon** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**pimento** bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille **7<sup>00</sup>**

---

**jus d'orange frais** 20cl **7<sup>00</sup>**

---

**jus de pamplemousse** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**jus de tomate** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**carafe d'eau du robinet** 30cl/50cl **3<sup>00</sup>/4<sup>50</sup>**

---

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<sup>50</sup>/9<sup>50</sup>**

---

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

---

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

**6<sup>00</sup>/10<sup>00</sup>**

---

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

---

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

**7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup>**

---

**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<sup>50</sup>**

---

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

---

**bellerose ipa** 33cl, bouteille, 6.5% **9<sup>50</sup>**

---

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi- und zitrusgeschmack

---

**chopfab amber** 33cl, bouteille, 5.4% **7<sup>50</sup>**

---

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

---

**appenzeller quöllfrisch** non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **7<sup>50</sup>**

---

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter und aromatische hopfenblume

---

**appenzeller leermond** sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **7<sup>50</sup>**

---

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch und ein wenig süsslich

---

## LES VINS MOUSSEUX

**crémant d'alsace prestige** grande cuvée 11<sup>00</sup>/65<sup>00</sup>

---

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<sup>00</sup>/79<sup>00</sup>

---

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 12<sup>50</sup>

---

## LE CHAMPAGNE

**blanc de blancs grand cru** extra brut 16<sup>00</sup>/89<sup>00</sup>

---

maison legras & haas, chouilly

**cépages:** chardonnay

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

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

---

**kir royal** champagne à la crème de cassis 17<sup>50</sup>

---

**mimosa** champagne au jus d'orange frais 11<sup>00</sup>

---

gesund und prickelnd in den tag starten ...



**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

8<sup>50</sup>/55<sup>00</sup>

---

château de raissac, pays d'oc, igp

**cépage: viognier**

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

---

### entre-deux-mers

9<sup>00</sup>/58<sup>00</sup>

---

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

11<sup>00</sup>/72<sup>00</sup>

---

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

10<sup>00</sup>

---

## LE VIN LIQUOREUX

### muscat de rivesaltes

11<sup>00</sup>

---

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

**cépage: muscat petits grains**

der beste begleiter zu dessert und käse

---

## LE VIN ROSÉ

**lou cré**

**9<sup>00</sup>/58<sup>00</sup>**

**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  
**8<sup>00</sup>**



PRIX PAR 10CL OU 75CL

## LES VINS ROUGES

### pinot noir

8<sup>50</sup>/55<sup>00</sup>

---

domaine gruss, alsace, eguisheim, aop

**cépage: pinot noir**

leichter wein mit einer schönen note von kirschen und roten früchten  
– frisch, intensiv und mit einer weichen struktur

---

### belmont

9<sup>00</sup>/58<sup>00</sup>

---

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

9<sup>50</sup>/62<sup>00</sup>

---

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

**cépages: carignan et grenache**

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

---

### fronsac

11<sup>00</sup>/72<sup>00</sup>

---

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**

**78<sup>00</sup>**

---

**château martinet, bordeaux, aoc**  
**cépages: merlot et cabernet franc**

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

---

### **châteauneuf-du-pape**

**92<sup>00</sup>**

---

**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

<b>montmartre 75</b> mousseux, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	<b>15<sup>50</sup></b>
<b>la vie en rose</b> lillet blanc, sirop de rose	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>lillet vive</b> lillet blanc, tonic	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>rosé pamp'</b> liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>hugo</b> mousseux, sirop de sureau	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>apérol spritz</b> mousseux, apérol	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>negroni</b> gin, campari, vermouth rouge	<b>16<sup>50</sup></b>
<b>amaretto sour</b> amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	<b>16<sup>50</sup></b>
<b>espresso martini</b> double espresso, vodka, amarula	<b>16<sup>50</sup></b>

## VIRGIN COCKTAILS

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

## LES PASTIS

<b>pastis d'antan</b> fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	<b>7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup></b>
<b>ricard</b> 2cl/4cl, 45%	<b>6<sup>00</sup>/10<sup>00</sup></b>
<b>pastis 51</b> 2cl/4cl, 45%	<b>6<sup>00</sup>/10<sup>00</sup></b>

## LES DIGESTIFS

<b>pineau des charentes</b> 4cl, 17.5%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>vielle prune grande réserve</b> 2cl, 40%	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>calvados original pays d'auge</b> 2cl, 40%	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>armagnac hors d'âge</b> 2cl, 40%	<b>12<sup>00</sup></b>
<b>cognac vsop 7 ans</b> 2cl, 40%	<b>13<sup>00</sup></b>

## LES SPIRITUEUX

### LES VODKAS

**câroc vodka** france, 4cl, 40% **14<sup>00</sup>**

---

**absolut vodka** suède, 4cl, 40% **11<sup>00</sup>**

---

### LES GINS

**turicum** zurich, 4cl, 41,5% **13<sup>00</sup>**

---

**deux frères** zurich, 4cl, 43% **17<sup>00</sup>**

---

**hendricks** écosse, 4cl, 41.4% **13<sup>00</sup>**

---

### LES RHUMS / LES WHISKEYS

**bacardi blanc** puerto rico, 4cl, 37.5% **11<sup>00</sup>**

---

**bardinet negrita rhum** france, 4cl, 37.5% **11<sup>00</sup>**

---

**jack daniels** tennessee whiskey usa, 4cl, 40% **13<sup>00</sup>**

---

**bastille 1789** single malt france, 4cl, 40% **16<sup>00</sup>**

---

## LES SPIRITUEUX

### ET SINON...

<b>lillet blanc</b> <sup>ou</sup> <b>rosé</b> 4cl, 17%	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>suze</b> 4cl, 20% amer à la gentiane	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>dolin blanc</b> <sup>ou</sup> <b>rouge</b> 4cl, 16%	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>aperol</b> 4cl, 11%	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>campari</b> 4cl, 23%	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>picon</b> 4cl, 18%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>amaretto</b> 4cl, 28%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>amarula</b> 4cl, 17%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>cointreau</b> 4cl, 40%	<b>11<sup>00</sup></b>

## 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

