

LES STARTERS

SALADE NIÇOISE « MONTAIGNE	28 €
tomates grappe, artichauts, concombre, poivrons marinés, romaine, œufs de caille, thon, anchois, pommes de terre, haricots verts <i>Tomatoes, artichokes, cucumber, marinated peppers, romaine lettuce, quail eggs, tuna, anchovies, potatoes, green beans</i>	
SALADE CÉSAR DES « GOBELINS »	34 €
romaine, tomates cerises, parmesan, poulet, petits croûtons et poitrine crispy <i>Roman lettuce, cherry tomatoes, parmesan, chicken, croutons and crispy bacon</i>	
SALADE CÉSAR GAMBAS	44 €
romaine, gambas, sauce césar safranée et copeaux de parmesan <i>Roman lettuce, King Prawns, ceasar sauce with saffron, parmesan cheese shavings</i>	
TOMATES ANCIENNES ET MOZZARELLA DI BUFFALA	26 €
pistou au basilic <i>"Old style" tomato and mozzarella di Buffala, pesto sauce and basil</i>	
ASSIETTE DE JAMBON BELOTTA DI BELOTTA	32 €
pain Poilâne toasté <i>Belotta di Belotta ham, toasted "Poilâne" bread</i>	
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE	36 € 31 €
blinis et condiment <i>Scottish smoked salmon, blinis</i>	
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT	38 €
brioche toastée, échalotes confites, compote de pommes <i>Duck foie gras "mi-cuit" from "Les landes", toasted brioche, shalots preserve, stewed apples</i>	
GASPACHO DE TOMATES CŒUR DE BŒUF	26 €
crostini au jambon belotta di belotta <i>Tomato gazpacho «cœur de bœuf», ham crostini Belotta di Belotta</i>	

NOS SANDWICHES

CLUB SANDWICH TRADITION	29 € 25 €
tomates, romaine, poulet, bacon, œuf, mayonnaise, servi avec des chips maison <i>Traditional club sandwich: tomatoes, romaine salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise served with home-made crispy chips</i>	
CLUB SANDWICH AU HOMARD	46 €
tomates, romaine, homard, radis noir, concombre, avocat, sauce homardine et wasabi, servi avec des chips maison <i>Lobster club sandwich: tomatoes, romaine lettuce, lobster, black radish, cucumber, avocado, homardine and wasabi sauce, home made crisps</i>	
CROQUE-MONSIEUR / Toasted ham and cheese sandwich	24 €
jambon au torchon, crème de gruyère, servi avec une salade mesclun <i>Cooked ham, gruyère cheese, served with mesclun salad</i>	
CROQUE-PLAZA / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich	28 €
volaille braisée, crème de fromage, vin jaune, marmelade de truffe noire <i>Braised chicken, cream cheese, "vin jaune", black truffle marmalade</i>	

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009

LES JAPONAIS CLASSIQUES

SUSHI AU SAUMON – <i>Salmon sushi (8 pièces)</i>	24 €
SUSHI D'ESCOLIER – <i>Escolar fish sushi (8 pièces)</i>	28 €
MAKI D'ESCOLIER – <i>Escolar fish maki (8 pièces)</i>	20 €
SASHIMI D'ESCOLIER, RIZ VAPEUR – <i>Escolar fish sashimi</i>	22 €
SASHIMI AU SAUMON, RIZ VAPEUR – <i>Salmon sashimi</i>	22 €

LES PLATS CHAUDS



LÉGUMES DE NOS MARAÎCHERS EN COOKPOT	26 €
sirop de tomate épicé <i>Fresh garden vegetables « en cookpot », spicy tomato syrup</i>	
RISOTTO AUX ARTICHAUTS ÉPINEUX	28 €
copeaux de parmesan <i>Artichokes risotto, pamesan cheese shavings</i>	
PAILLARD DE VEAU GRILLÉ	36 €
Cœur de laitue ciselé, copeaux de parmesan <i>Grilled veal « paillard », lettuce hearts, aged parmesan cheese shavings</i>	
PLAT DU JOUR	32 € 28 €
<i>Special dish of the day</i>	

LES DÉFILÉS SUCRÉS

L'ORÉADE, Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005	16 €
<i>Coulis framboise, glace vanille kirsch, chantilly, croustillant deux chocolats Raspberry sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, milk and black chocolate crispy</i>	
VACHERIN	16 €
<i>Fraise, rose, litchi strawberry, rose, litchi</i>	
CHOCOLAT	16 €
<i>Caramel et praline à la noisette du Piémont caramel and hazelnut praline from Piémont</i>	
COUPE FRUITS ROUGES	16 €
<i>fruits rouges et jus de cuisson, crème fraîche red fruits and cooking juice, fresh cream</i>	
SÉLECTION DE MIGNARDISES - 6 PIÈCES	13 €
<i>Selection of delicacies – 6 pieces</i>	
CHOIX DE PÂTISSERIES PARISIENNES - LA PIÈCE (DE 12H À 19H)	16 €
<i>Choice of Parisian pastries – each (from noon to 7 pm)</i>	
GLACES AU CHOIX : CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ	16 € 14 €
<i>Home-made ice cream : chocolate, vanilla, coffee</i>	
SORBETS AU CHOIX : FRAISE, CITRON, YAOURT	16 € 14 €
<i>Home-made sorbet: strawberry, lemon, yogurt</i>	

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009

La terrasse
MONTAIGNE

CHAMPAGNE

	BOUT.	VERRE 16CL	VERRE 22CL
nv Sélection Alain Ducasse	144 €	24 €	
nv Laurent Perrier - Brut	144 €	25 €	
nv Duval Leroy - Brut rosé	170 €	26 €	
nv Laurent Perrier - Ultra Brut	250 €		
1996 Femme - Duval Leroy	298 €		
2000 Dom Pérignon - Moët & Chandon	480 €		
2002 Cristal - Louis Roëderer	548 €		

VINS

	BOUT	16CL	22 CL
VINS BLANCS			
2008 Sancerre - La Côte des Monts Damnés - H.Bourgeois	72 €	12 €	18 €
2005 Pouilly Fumé - Cuvée Majorum - M.Redde	148 €		
2007 Chablis - Vieilles Vignes - G.Tremblay	72 €	12 €	18 €
2006 Chablis Grand Cru Blanchot - Laroche	160 €		
2008 Meursault - Le Limozin - Jobard Chabloz	128 €	32 €	
2008 Puligny Montrachet - René Monnier	124 €	20 €	24 €
2007 Chassagne Montrachet 1er cru Cailleret - M.Morey	184 €		
2007 Corton Charlemagne - Grand Cru - Laleure Piot	264 €		

VINS ROUGES

2002 Saint Emilion Grand cru - Château De Fonbel	82 €	12 €	18 €
2005 Haut-Médoc - Les Douves Château La Tour Carnet	72 €		
2006 Pessac Léognan - Clémentin du Château Pape Clément	118 €		
2004 Haut-Médoc - Château Cantemerle	138 €	32 €	
2007 Pessac Léognan - le Clarence de Haut Brion	230 €		
1998 Margaux - Château Rauzan Ségla	368 €		
2001 Pauillac - Château Mouton Rothschild	1226 €		
2004 GevreyChambertin 1 ^{er} cru LavauxSaintJacques-H.Geoffroy	168 €		
2003 Grand-Echezeaux - Domaine Thénard	228 €		
1999 Volnay 1 ^{er} cru Clos des Chênes - M. Lafarge	310 €		
2004 Chateaneuf du Pape - Cros de la Mûre	146 €		
1999 Hermitage - Jean Louis Chave	236 €		

VINS ROSÉS

2008 Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite	74 €	16 €	22 €
2009 Coteaux Varois - Abbaye de la Seine		16 €	

EAUX MINERALES / Mineral water 50 CL 10 €

SODAS 10 €

COCA, COCA LIGHT, COCA ZÉRO ~~10 €~~ 8 €

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES / Freshly squeezed fruit juices 11 €

CAFES, THES, INFUSIONS / Coffee, Tea, Herbal tea

Earl Grey, Ceylan, tilleul, verveine	9 €
Expresso	9 € 7 €
Cappuccino, double expresso, café américain, menthe fraîche	10 €

CHOCOLAT CHAUD / Hot Chocolate 12 €

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse / du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles The above modified prices reflect the VAT reduction / introduced by the French government on July 1st, 2009

PRIX NETS / Net prices

COCKTAILS

Champêtre	28 €
CHAMPAGNE, RHUM, JUS DE CITRON, MENTHE, SUCRE	
Apple Martini	26 €
VODKA, MANZANA, JUS DE POMME FRAIS	
Cosmopolitan	26 €
VODKA CITRON, COINTREAU, JUS D'AIRESSES	

COCKTAILS "SAFE SHOT" 18 €

Bartender - FRAISE, FRAMBOISE, ABRICOT, VANILLE, ORANGE, PÊCHE
Flower Power - CORDIAL DE FLEUR, EAU OGO
Thé glacé - THÉ, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT
Smoothies - FRUITS FRAIS MIXÉS, YAOURT 0%, SANS SUCRE

ALCOOLS

SCOTCH & MALT WHISKIES

Johnny Walker Black Label, Chivas Regal 12 ans	26 €
Johnny Walker Gold Label, Chivas Regal Century	48 €
Lagavulin 16 ans	30 €
Macallan 25 ans	90 €

GIN & VODKA

Bombay Sapphire, Hendrick's	26 €
Belvedere, Grey Goose	28 €

COGNAC

Hennessy XO, Rémy Martin XO	50 €
Rémy Martin Louis XIII	240 €
Hennessy Ellipse	421 €

ARMAGNAC

Boingnières 1968	44 €
Laberdolive 1962	72 €
Laberdolive 1946	128 €

EAUX DE VIE DE FRUIT 24 €

LIQUEURS 24 €

Les prix « barrés » ont été modifiés afin de vous faire bénéficier de la baisse du taux de TVA en restauration appliquée sur certains articles

The above modified prices reflect the VAT reduction introduced by the French government on July 1st, 2009