

COCKTAILS 16

LE GALA DES ARTISTES 12 cl

Rinquinquin, rhum Bacardi, prosecco, jus de citron, jus de cranberry, sirop de vanille
Rinquinquin, Bacardi rum, prosecco, lemon juice, cranberry juice, vanilla syrup

LE NORMAND 12 cl

Calvados, amaretto, jus de pomme, jus de citron
Calvados, amaretto, apple juice, lemon juice

MOCKTAILS 12

LE MAÎTRE-NAGEUR 24 cl

Jus de framboise, jus de fraise, jus de passion, jus de citron
Raspberry juice, strawberry juice, passion fruit juice, lemon juice

POM'STAR MARTINI 14 cl

Martini Vibrante, jus de passion, jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron
Martini Vibrante, passion juice, apple juice, vanilla syrup, lemon juice

VINS AU VERRE

BLANC-WHITE

Chablis AOP	14
Domaine Jean-Marc Brocard	
Sancerre AOP	13
Domaine Tassin	
Pouilly-Fumé AOP	14
Domaine Hubert Veneau	
Monbazillac AOP	11

ROUGE-RED

Côtes de Beaune AOP	15
Louis Latour	
Morgon AOP	13
Château de Pizay	
Haut-Médoc AOP	15
Château Peyrat-Fourthon	
Crozes-Hermitage AOP	10
Domaine Michelas St Jemms	

ROSÉ

Coteaux d'Aix en Provence AOP Rosé Molitor	11
--	----

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut	20
Pommery Apanage Rosé	21



MOLITOR
MGALLERY PARIS

BRASSERIE

Good food = Good mood

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine européenne. Nos crustacés proviennent de l'Océan Pacifique.
All our meats and fish are of European origin / *Our shellfish comes from the Pacific Ocean*

Du pain sans gluten est à votre disposition / *Gluten-free bread is available*

Liste de nos allergènes disponible sur demande / *A list of our allergens is available upon request*

Prix TTC en euros / *Prices include VAT in euros*

À L' ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

Selon l'article R. 3353-2 du Code de la santé publique, « le fait pour les débitants de boissons de servir des boissons à des personnes manifestement ivres ou de les admettre dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de 4e classe ». En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à toute personne qu'elle jugerait en état d'ébriété ou ayant consommé une quantité excessive de boissons alcoolisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La direction générale

TO OUR CUSTOMERS

In accordance with article R. 3353-2 of the French Public Health Code, "The act of serving drinks to individuals who are clearly intoxicated or allowing them into licensed establishments is punishable by a fine for a 4th class offense." Therefore, to ensure the peace and health of our customers, the management reserves the right to refuse alcohol service to any customers deemed to be intoxicated or who have consumed excessive amounts of alcohol.

Alcohol abuse is harmful to your health – drink responsibly.

General management

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

Lundi au Vendredi 6h30 à 10h00

Monday to Friday 6:30 am to 10:00 am

Week-end et jours fériés 7h à 10h30

Weekend and public holidays 7:00 am to 10:30 am

DÉJEUNER LUNCH

Lundi au Vendredi 12h00 à 14h30

Monday to Friday 12:00 pm to 2:30 pm

Fermeture le samedi midi

Closed for Saturday lunchtime

DÎNER DINER

Mardi au Samedi 19h00 à 22h30

Tuesday through Saturday 7:00 pm to 10:30 pm

Fermeture le lundi soir

et dimanche soir

Closed on Monday and Sunday evenings

BRUNCH BRUNCH

Le dimanche 12h30 à 14h30


Sunday 12:30 pm to 2:30 pm

CLUB 1929 1929's CLUB

Tous les jours de 08h00 à 20h00

Every day 8:00 am to 8:00 pm

ENTRÉES

 POIREAU de plein champ, vinaigrette au vin jaune <i>Field leek with yellow wine vinaigrette</i>	12
GRATINÉE À L'OIGNON de Roscoff et jeune Comté AOP 16 mois d'affinage   Option sans gluten et sans lactose disponible <i>Roscoff onion gratin with 16-month-aged PDO Comté</i> <i>Gluten-free and dairy-free option available</i>	14
PÂTÉ EN CROÛTE de canard français, coing compoté au cidre <i>French duck pâté en croûte, quince compote with cider</i>	18
ŒUF COCOTTE bio meurette, fricassée d'escargots persillés <i>Organic eggs cocotte "meurette", parsley snails fricassee</i>	16
  SAUMON GRAVLAX EUROPÉEN à la parisienne, gelée de poisson <i>European salmon gravlax, Parisian-style, with fish jelly</i>	18

LES INCONTOURNABLES DE MOLITOR




CROQUE-MONSIEUR CAMPAGNARD Emmental, jambon français sans nitrite, jeunes pousses de salade, sauce Mornay au bacon français <i>Rustic Croque-Monsieur: Emmental cheese, French nitrite-free ham, baby</i> <i>salad leaves, French bacon Mornay sauce</i> Supplément truffe d'Espagne - Extra Spanish truffle 8	26
  COQUILLETES jambon français sans nitrite, truffe et jeune Comté AOP 16 mois d'affinage <i>Coquillettes, French ham without nitrite, truffle and young Comté PDO 16</i> <i>months aged</i>	25
SALADE CAESAR romaine, croûtons, parmesan, œufs, tomates, sauce Caesar <i>Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, eggs, tomatoes, Caesar dressing</i> Supplément poulet français - Extra French chicken 10 Supplément saumon fumé norvégien - Extra smoked Norwegian salmon 10	15
BURGER MOLITOR potato bun, steak haché français, cheddar fumé, oignons confits, pickles de concombre, salade iceberg, sauce cocktail. Servi avec des frites <i>Molitor Burger: potato bun, French beef patty, smoked cheddar, caramelized</i> <i>onions, cucumber pickles, iceberg lettuce, cocktail sauce. Served with fries</i>	28
FISH & CHIPS cabillaud d'origine européenne, frites dorées, sauce tartare <i>Fish and chips, European cod, golden fries, tartar sauce</i>	28

M E N U S

ENTRÉE + PLAT + DESSERT		KID'S	19
DÉJEUNER	49	Volaille française ou poisson pané américain ou steak haché français Coquillettes ou haricots verts vapeur ou frites <i>French poultry (skin-on) or American breaded fish or French beef patty</i> <i>Coquillettes, steamed green beans, or French fries</i>	
DÎNER	55	& Compote de pommes ou Mini pot de glace : vanille, chocolat au lait ou framboise <i>Apple compote or mini pot of ice cream: vanilla, milk chocolate, or raspberry</i>	

Disponible tous les jours sur l'ensemble de la
carte
Available every day across the entire menu

LES SIGNATURES DU CHEF

 SELLE D'AGNEAU français frottée au paprika fumé (pour 2 pers.), ravioles aux champignons et fromage frais <i>French lamb saddle rubbed with smoked paprika, mushroom and cream cheese ravioli (for</i> <i>2 people)</i>	35 / PERS.
  CHOU FARCI AU FOIE GRAS <small>Supplément menu - Menu supplement 10</small> porc français et veau européen, sauce Périgueux à la truffe, mousseline de pommes de terre <i>Stuffed cabbage with foie gras, French pork and European veal, Périgueux sauce with</i> <i>truffle, potato mousseline</i>	36

LES PLATS

CORDON BLEU FRANÇAIS maison revisité, mousseline de pommes de terre <i>French homemade "cordon bleu" revisited, mashed potatoes</i> Supplément truffe d'Espagne - Extra truffle from Spain 8	26
FILET DE BŒUF <small>Supplément menu - Menu supplement 10</small> français, gnocchi maison à la crème moutardée et carbonade <i>French beef fillet, homemade gnocchi mustard cream sauce with carbonnade</i>	42
  AUBERGINE CARAMÉLISÉE pois chiches croustillants, huile d'olive au paprika <i>Caramelized eggplant with crispy chickpeas and paprika-infused olive oil</i>	21
 PÊCHE DU MOMENT au "beurre blanc" tomate, tomates cerises rôties et riz vapeur <i>Seafood of the moment with tomato "beurre blanc", roasted cherry tomatoes,</i> <i>and steamed rice</i>	32
 SAUCISSE FRANÇAISE au couteau de chez Olivier Brosset, lentilles du Puy AOP mijotées <i>Olivier Brosset's knife-cut French sausage, slow-cooked PDO Puy lentils</i>	27

LES DESSERTS

 MOUSSE au chocolat pralinée <i>Praline chocolate mousse</i>	12
  FRUIT DE SAISON dans son jus vanillé <i>Seasonal fruit in vanilla syrup</i>	12
 TARTELETTE à la vanille de Madagascar, cacahuètes pralinées et caramel au beurre salé <i>Madagascar vanilla tartlet with praline peanuts and salted butter caramel</i>	14
CRÈME à la vanille bourbon, Petits-beurre maison <i>Bourbon vanilla cream, homemade butter biscuits</i>	12
 CAFÉ GOURMAND servi avec des madeleines cuites minute au miel de Patrick Cholet <i>Café gourmand served with freshly baked madeleines with honey by Patrick Cholet</i>	10
GLACE ARTISANALE Vanille, chocolat au lait, gelato de framboise <i>Artisanal Ice Cream Vanilla, Milk chocolate, Raspberry gelato</i>	10
CRUMBLE CROUSTILLANT à la poire et chocolat au lait 35% <i>Crispy crumble with pear and 35% milk chocolate</i>	12

