



MOLITOR
MGALLERY PARIS

BRASSERIE

- Chef Gregory Gbiorczyk -

PETIT DEJUNER

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
Week end and public holidays
7:00 am to 10:30 am

DEJUNER

LUNCH

Lundi au Vendredi
12h00 à 14h30
Monday to Friday
12:00 am to 2:30 pm

Fermeture le samedi et dimanche
midi
Close on Sunday lunch time
midi

DINER

DINER

Mardi au Samedi
19h00 à 22h30
Tuesday to Saturday
19:00 pm to 10:30 pm

Fermeture le lundi soir et
dimanche soir
Close on Monday and Sunday
evening

BRUNCH

BRUNCH

Le dimanche
12h30 à 14h30
Sunday
12:30 am to 2:30 pm

CLUB 1929

Tous les jours de 08h00 à
20h00
Everyday
7:00 am to 9:30 pm

Good food = Good mood

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine européenne. Nos crustacés proviennent de l'Océan Pacifique. All our meats and all our fish are from Europe. 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 / List of our allergens available on request
Prix TTC en euros / VAT net prices

According to article r. 3353-2 of the French Public Health Code, the fact that publicans give drinks to people who are obviously drunk or receive them in their establishments is punishable by the fine laid down for 4th class offences; As a result, and in order to protect the peace and health of our customers, the management reserves the right to refuse to serve alcohol to customers who it considers to be drunk or who have consumed too much alcoholic beverage.

TO OUR CUSTOMERS

General management

Selon l'article r. 3353-2 Du code de la santé publique, « le fait pour les débiteurs de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 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 des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

La direction générale

Planche de jambon de Bayonne IGP 12 mois 17

Cured ham platter from Bayonne IGP 12 months

Tarama à la truffe 15

80 gr Bellota-Bellota

Truffle tarama 2.82 oz

Crème d'olives Noires 14

200 gr Bellota-Bellota

Black cream olive 7.05 oz

Sardines à l'huile 14

115 gr Bellota-Bellota

oil sardine 4.05 oz

Terrine de porc Ibérique 19

200 gr Bellota-Bellota

Iberian pork terrine 7.05 oz

Sainte Maure de Touraine AOP au lait cru, miel de provence IGP,**huile d'olive, poivre noir 14**

Sainte Maure de Touraine PDO raw cru, Provence honey IGP, olive oil, black pepper

Pour
commencer*** Sushi à l'avocat et wakamé, condiment au miso et pamplemousse 14**

Avocado and wakame sushi, miso and grapefruit condiment

*** Carpaccio épais de saumon et daurade, sauce gribiche herbacée 17**

Salmon and sea bream's thick carpaccio, herbaceous gribiche sauce

*** Gravlax de betteraves acidulées d'une crème au caviar français et oeufs de truite 15**

Tangy beetroot gravlax with French caviar cream and trout roe

*** Pâté en croute de canard français, coing compoté au cidre 18**

French duck pâté en croute, quince stewed in cider

Lobster roll 's de homard et crabe, quelques côtes d'endives en vinaigrette 23

Lobster and Crab's roll, a few endives in vinaigrette

Sur
la lancée**Accra aux langoustines 29**

Beurre de potimarron et châtaignes

Langoustine Accra, pumpkin butter and chestnuts

Poisson du moment au beurre blanc safrané 27

Blanc en neige iodé aux huîtres, riz vapeur

Fish of the day with saffron beurre blanc, iodised whisked egg white with oysters, steamed rice

**Pressé de pommes de terre aux noix 23**

Beurre maître d'hôtel moderne

Mashed potato with walnuts, modern maître d'hôtel butter

**Ballotine de volaille et canard confit 30**

Haricots de Paimpol en blanquette

Poultry and duck confit ballotine, Paimpol beans in blanquette

**Chou farci au foie gras 35**

Double sauce d'une bordelaise et raifort, mousseline de pomme de terre

Cabbage stuffed with foie gras, double bordelaise and horseradish sauce, potato mousseline

Le chef Gregory Gbiorczyk vous propose de découvrir sa recette

qui a remporté le championnat de France du Chou farci 2023.

Chef Gregory Gbiorczyk invites you to discover his recipe

which won the French Stuffed Cabbage Championship 2023

Fine tarte d'une carbonara de poireau au jus de truffe et pastrami de veau français 24

Fine tart of leek carbonara with truffle juice and French veal pastrami

SIGNATURE DISH

Selle d'agneau français frotté au paprika fumé (pour 2 pers.) 70

Ravioles à la champenoise

Saddle of French lamb rubbed with smoked paprika, ravioles à la champenoise (for 2)

Un hommage à Johnny Weissmuller et à ses origines austro-hongroises. Ce plat marie la tendreté de l'agneau avec la chaleur du paprika, une épice emblématique de la cuisine hongroise. Inspiré par l'héritage culinaire de la région natale de Weissmuller, cette création rend hommage à l'acteur légendaire qui a officié en tant que maître-nageur lors de l'ouverture de la piscine Molitor, tout en célébrant les saveurs authentiques de l'Europe centrale. Un plat qui vous transporte, alliant tradition et modernité dans chaque bouchée.

A tribute to Johnny Weissmuller and his Austro-Hungarian origins. This dish combines the tenderness of lamb with the warmth of paprika, an emblematic spice of Hungarian cuisine. Inspired by the culinary heritage of Weissmuller's native region, this creation pays homage to the legendary actor who served as a lifeguard at the opening of the Molitor Pool, while celebrating the authentic flavors of Central Europe. A dish that transports you, combining tradition and modernity in every bite.

Le
semainier**LUNDI***** Coquillettes jambon truffe et jeune Comté 25**

Monday: Ham and truffle coquillettes with young Comté cheese

**MARDI****Burger Molitor, frites 30**

Steak haché français, emmental, salade iceberg, oignons frits, sauce béarnaise au bacon,

jambon de bayonne IGP 12 mois

Tuesday: Molitor burger, French fries: French minced beef, emmental cheese, iceberg salad, fried

onions, bacon béarnaise sauce, cured ham from Bayonne IGP 12 months

**MERCREDI***** Véritable endive au jambon français sans nitrite gratinée 22**

Wednesday: Genuine endive and nitrite-free french ham gratin

**JEUDI***** Chou-fleur rôti dans l'esprit d'un tajine 20**

Thursday: Roasted cauliflower in the style of a tajine

**VENDREDI***** Fish and chips sauce tartare 26**

Friday: Fish and chips, tartar sauce

Gourmandises

*** Douceur coing et cardamome à la crème crue de la ferme de Beaumontel 9**

Quince and cardamom sweetness with raw cream from Beaumontel farm

*** Chou en cage miel de chez Patrick Cholet 14**

Chou in honey cage from Patrick Cholet

*** L'indémoudable Forêt Noire 11**

The timeless Black Forest

*** Figs françaises, crème légère aux noix et vinaigre acidulé 12**

Option sans noix et crème pour les intolérances aux lactose & fruits à coques

French figs, light walnut cream and tangy vinegar

Option without walnuts and cream for those with lactose & nut intolerances

Produit local

Sans lactose

Sans gluten

Vegan

Formule

Du lundi au vendredi

Lunch menu by Gregory Gbiorczyk from monday to friday

**Entrée / plat ou plat / dessert 39**

Starter / main or main / dessert

**Entrée / plat / dessert 49**

Starter / main / dessert

Boissons et cafés non comprises

Drinks and coffees not included



Menu enfant 19

Kid's menu

Volaille française cuite sur peau ou poisson pané

French poultry cooked on skin or breaded fish

Coquillettes ou haricots verts vapeur ou frites

Coquillettes pasta, steamed green beans or French fries

Compote de pommes ou Mini pot de glace :**vanille, chocolat noir ou fraise**

Apple compote or ice cream mini pot: vanilla, dark

chocolate, strawberry



Cocktails 16

Le Gala Des Artistes 12cl

Rinquinquin, Rhum piment Bacardi, prosecco, jus de citron,

jus de cranberry, sirop de vanille

Rinquinquin, Bacardi pepper rum, prosecco, lemon juice,

cranberry juice, vanilla syrup

Le Normand 10cl

Calvados, amaretto, jus de pomme, jus de citron

Calvados, amaretto, apple juice, lemon juice



Mocktails 12

Le Maître-nageur 24cl

Jus de framboise, jus de fraise, jus de passion, jus de citron

Pom'star Martini 14cl Signature

Martini Vibrante, jus de passion, jus de pomme, sirop de

vanille, jus de citron



Vins au verre 15cl

BLANC WHITE**Chablis AOP 14**

Simonnet-Febvre

Chardonnay IGP 13

Louis Latour, grande Ardèche

Pouilly-Fumé AOP 14

Joseph Mellot

Monbazillac AOP 11

Granjeaulière

ROUGE RED**Côtes de Beaune AOP 15**

Louis Latour

Morgon AOP 13

Cuvée Joseph Domaine Gaget

Saint-Emilion Grand Cru AOP 15

Château Tour Saint-Christophe «Les Terrasses»

ROSE**Coteaux d'Aix en Provence AOP 11**

Rosé Molitor

CHAMPAGNE 12cl**Pommery 20**

Apanage Brut

Pommery 21

Apanage Rosé