

VINS AU VERRE

BLANC-WHITE

COCKTAILS 16

LE GALA DES ARTISTES 12cl

Rinquiquin, Rhum piment Bacardi, prosecco, jus de citron, jus de cranberry, sirop de vanille
Rinquiquin, Bacardi pepper rum, prosecco, lemon juice, cranberry juice, vanilla syrup

LE NORMAND 12cl

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
Raspberry juice, strawberry juice, passion juice, lemon juice

POM'STAR MARTINI 14cl

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

Chablis AOP
Simonnet-Febvre 14

Chardonnay IGP
Louis Latour, grande Ardèche 13

Pouilly-Fumé AOP
Joseph Mellot 14

Monbazillac AOP
Granjeaulière 11

ROUGE-RED

Côtes de Beaune AOP
Louis Latour 15

Morgon AOP
Cuvée Joseph Domaine Gaget 13

ROSÉ

Coteaux d'Aix en Provence AOP
Rosé Molitor 11

CHAMPAGNE

Pommery
Apanage Brut 20

Pommery
Apanage Rosé 21



MOLITOR
MGALLERY PARIS

BRASSERIE

- Chef Gregory Gbiorczyk -

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*

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 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.

La direction générale

TO OUR CUSTOMERS

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.

Alcohol abuse can be dangerous 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
Week end and public holidays
7:00 am to 10:30 am

DÉJEUNER LUNCH

Lundi au Vendredi
12h00 à 14h30

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

Fermeture le samedi midi
Close on Saturday lunch
time

DINER DINER

Mardi au Samedi
19h00 à 22h30

Tuesday to Saturday 7:00
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 1929's CLUB

Tous les jours
de 08h00 à 20h00

Everyday 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 lactose disponible <i>Roscoff onion gratin with young Comté PDO 16 months matured</i> -Gluten free and dairy free option available	14
  PÂTÉ EN CROUTE de canard français, coing compoté au cidre <i>French duck pâté en croute, quince stewed in cider</i>	18
ŒUF COCOTTE bio meurette, fricassée d'escargots persillés <i>Organic eggs cocotte "meurette", parleyed snails fricassee</i>	16
SAUMON GRAVLAX EUROPÉEN à la parisienne, mayonnaise aux grains de caviar français <i>European salmon gravlax "à la parisienne", mayonnaise with french caviar eggs</i>	18

LES INCONTOURNABLES DE MOLITOR



 CROQUE-MONSIEUR CAMPAGNARD emmental, jambon français sans nitrite, salade de jeunes pousses, sauce Mornay au bacon français <i>Rustic Croque-Monsieur: emmental cheese, french ham without nitrite, baby green salad, french bacon Mornay sauce</i> Supplément truffe d'Espagne / Extra truffle from Spain 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 months matured</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 steak haché français, fromage raclette, bacon français, oignons confits, romaine, crème fromagère aux cornichons <i>Molitor Burger: french minced steak, raclette cheese, french bacon, candied onions, romaine lettuce, cream cheese with pickles</i>	32
FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	28

M E N U S

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	KID'S	19
DÉJEUNER	Volaille française ou poisson pané américain Coquillettes ou haricots verts vapeur ou frites <i>French poultry cooked on skin or american breaded fish</i>	49
DINER	Coquillettes pasta, steamed green beans or French fries + Compote de pommes ou Mini pot de glace : vanille, chocolat noir ou fraise <i>Apple compote</i> or ice cream mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry	55

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

LES SIGNATURES DU CHEF

 SELLE D'AGNEAU français frotté au paprika fumé (pour 2 pers.), ravioles à la champenoise <i>Saddle of French lamb rubbed with smoked paprika, ravioles "à la champenoise"</i> (for 2 pax)	35 / PERSONNE
 CHOU FARCI AU FOIE GRAS (supplément menu 4€ - Extra menu 4€) porc français et veau européen, double sauce d'une bordelaise et raifort, mousseline de pommes de terre. Le chef Gregory Gbiorczyk vous propose de découvrir sa recette qui a remporté le championnat de France du Chou farci 2023. <i>Cabbage stuffed with foie gras, french pork and european veal, double bordelaise and horseradish sauce, potatoes mousseline. Chef Gregory Gbiorczyk invites you to discover his recipe which won the French Stuffed Cabbage Championship 2023.</i>	36

LES PLATS

CORDON BLEU FRANÇAIS maison revisité, mousseline de pommes de terre <i>French homemade "cordon bleu" revisited, potatoes mousseline</i> Supplément truffe d'Espagne / Extra truffle from Spain 8	26
FILET DE BŒUF (supplément menu 10€ - Extra menu 10€) français façon carbonade, spatzel à la crème moutardée <i>French fillet of beef carbonade style, spatzel with mustard cream</i>	45
CHOU-FLEUR maraîcher croustillant à la Grenobloise <i>Crispy cauliflower "à la Grenobloise"</i>	21
POISSON EUROPÉEN DU MOMENT au beurre blanc safrané, blanc en neige iodé aux huitres, riz vapeur <i>European fish of the moment with saffron "beurre blanc", iodised whisked white egg with oysters, steamed rice</i>	32
SAUCISSE FRANÇAISE au couteau de chez Olivier Brosset, lentilles du Puy AOP mijoté <i>Olivier Brosset's knife sausage, cooked PDO Puy lentils</i>	27

LES DESSERTS

 MARQUISE intensément chocolat, crème anglaise <i>Intensely chocolate marquise, light custard cream</i>	12
POIRE POCHÉE en croûte feuilletée, crème crue de Beaumonde <i>Poached pear in puff pastry crust, Beaumonde raw cream</i>	14
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>	12
CRÈME à la vanille bourbon, Petits-beurre maison <i>Bourbon vanilla cream, homemade butter cookie</i>	12
 CAFÉ GOURMAND servi avec une madeleine cuite minute au miel de Patrick Cholet <i>Café gourmand served with madeleine freshly baked with honey by Patrick Cholet</i>	10



Plats Bio
Organic



Sans lactose
Dairy free



Sans gluten
Gluten-free



Plat vegan
Vegan



Locaux
Local