



Nos viandes sont d'origine UE / All our meat are EU origin / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / The abuse of alcohol is dangerous to your health. Notre liste d'allergènes est disponible sur demande / Our list of allergens is available on request

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.

La Direction Générale

**À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE**

**PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.**

*Good food = Good mood*

<p><b>CLUB 1929</b></p> <p>Tous les jours de 08h00 à 20h00 Everyday 7:00 am to 9:30 pm</p>	<p><b>BRUNCH</b></p> <p>Le dimanche 12h30 à 14h30 Sunday 12:30 am to 2:30 pm</p>	<p><b>DINER</b></p> <p>Mardi au Samedi 19h00 à 22h30 Fermeture le lundi soir et dimanche soir Tuesday to Saturday 7:00 pm to 10:30 pm Close on Monday and Sunday evening</p>	<p><b>DEJUNER</b></p> <p><b>LUNCH</b></p> <p>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</p>	<p><b>PETIT DEJUNER</b></p> <p><b>BREAKFAST</b></p> <p>Week-end et jours fériés 7h à 10h30 Week end and public holidays 7:00 am to 10:30 am</p>	<p>Lundi au Vendredi 6h30 à 10h00 Monday to Friday 6:30 am to 10:00 am</p>
--	--	--	---	---	--



MOLITOR

# BRASSERIE

- Chef Gregory Gbiorczyk -

Pour commencer

**Tarama à la truffe d'été & blinis 19** ou **Tarama au yuzu 16**  
*Summer truffle tarama & blinis or yuzu tarama*

**Foie gras de canard, condiment de poire conférence au pain d'épices 24**  
*Foie gras, conference pears condiment with gingerbread*

**Asperges de Lauris à la Burratta des pouilles 23**  
*Olives de Kalamata confites, mouillettes de brioche*  
*Lauris asparagus, Pouilles Burrata, Kalamata Olives and brioche toasts*

**Œuf mollet bio 17**  
*Léger velouté de carbonara au lard de Colonnata*  
*Organic soft-boiled eggs, light carbonara velouté with Colonnata lard*

\* **Gaufre de pommes de terre tiède 16**  
*Tartare aux deux saumons, guacamole*  
*Warm potato waffle, two-salmon tartare, guacamole*

\* **Bouillon végétal à la citronnelle 15**  
*Gyozas végétariens*  
*Vegetarian gyoza with lemongrass broth*

**Salade folle au tourteau 21**  
*vinaigrette en 3 versions*  
*Crab salad, with 3 variation of vinaigrette*

**Potage du moment 10**  
*Soup of the moment*

Sur la lancée

**Pêche du moment, coco citron vert 36**  
*Pak-choï vapeur à la cazette*  
*Fish with coconut and lime, steamed Pak-Choi with Cazette (roasted and crushed hazelnuts)*

**Faux filet normand 250gr 43**  
*Aux poivres des gorilles, pommes boulangères confites dans un fond de volaille*  
*Normandy faux filet (8.8oz) in Likouala pepper, potato gratin*

\* **Vol au vent aux champignons sauvages 26**  
*Sabayon au vin jaune*  
*Wild mushrooms vol-au-vent, vin jaune zabaione*

**Saint-Jacques juste saisies 39**  
*Risotto intensément au potimaron*  
*Saint Jacques with pumpkin risotto*

**Chou farci au foie gras et ris de veau 35**  
**Le chef Gregory Gbiorczyk vous propose de découvrir sa recette qui a remporté le championnat de France du Chou farci 2023**  
*Mousseline de pomme de terre, double sauce bordelaise et crème de raifort*  
*Stuffed cabbage with foie gras and sweetbread, potato mousseline*

**Coquillettes à la truffe mélanosporum 26**  
**ou Version gourmande Molitor accompagnée de jambon 29**  
*Truffle pasta or Molitor gourmet version with ham*

Le semainier

\* **LUNDI**  
**Cordon bleu au jeune comté, mousseline de pomme de terre 27**  
*Monday*  
*Cordon bleu, young Comté, potatoes mousseline*

\* **MARDI**  
**Lasagne au paleron de bœuf confit, sauce bordelaise 23**  
*Tuesday*  
*Beef chuck steak confit lasagnas, Bordeaux sauce*

\* **MERCREDI**  
**Burger Molitor, frites 32**  
*Bacon, pickles, cheddar fumé, iceberg, oignons confits*  
*Wednesday*  
*Molitor burger, French fries*  
*Bacon, pickles, smoked cheddar, iceberg salad, sweet onions*

\* **JEUDI**  
**Ballotine de veau confite comme une blanquette, riz pilaf 25**  
*Thursday*  
*Confit Veal ballotine like a blanquette, pilaf rice*

\* **VENDREDI**  
**Fish and chips Cabillaud, sauce tartare 28**  
*Friday*  
*Cod fish and chips, tartare sauce*

Gourmandises

\* **Paris Molitor 14**  
*Paris-Brest revisité à l'image de Molitor, base café*  
*Revisited Paris-Brest inspired from Molitor, coffee based*

\* **Biscuit cuillère maison au chocolat dans l'esprit d'un tiramisu 14**  
*Homemade tiramisu-style coffee spoon biscuit*

\* **Mille-feuille aérien à la vanille de Madagascar 14**  
*Caramel au beurre salé*  
*Light mille-feuille, with Madagascar vanilla and salted caramel*

\* **Poire pochée à la vanille de Madagascar en croûte feuilletée, crème d'Isigny 14**  
*Poached pear with Madagascar vanilla in puff pastry crust, Isigny cream*

\* **Café gourmand et sa bonbonnière de mignardises 14**  
*Cookie pistache, sablé breton et financier au chocolat*  
*Pistachio cookie, shortbread biscuit, chocolate financier*

# 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*



# Menu enfant 19

*Kids menu*

**Steak haché de boeuf charolais origine France ou filet de cabillaud pané**

*Charolais chopped steak or Breaded cod fillet*

-----  
**Frites ou haricots verts vapeur**

*French fries or steamed green beans*

-----  
**Moelleux au chocolat // Mini pot de glace Hugo & Victor : vanille / chocolat noir / fraise // Fromage blanc**

*Molten chocolate cake or Hugo & Victor ice cream*

*mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry or*

*cottage cheese*



# Cocktails

**TI' COCO 16**

*19cl*

*Rhum 3 rivières, crème de coco, lait de coco, citron vert, menthe, liqueur de Napoléon, fève de tonka*

**NEW FASHIONED 16**

*12cl*

*Dubonnet, cointreau, calvados, sirop d'érable*

**LE GERMAIN (sans alcool) 12**

*Thé vert, jus de pomme, sirop de cannelle, sirop de fleurs de sureau*



# Vins au verre

**Champagne**

*Pommery « Apanage », Brut 20*

**Vin rosé**

*AOP Côteaux d'Aix en Provence Rosé MOLITOR 13*

**Vin blanc**

*AOP Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard 13*

*AOP Pouilly-fumé, Domaine Hubert Veneau 14*


*Chardonnay Louis Latour, Grand Ardèche Louis Latour*

**Vin rouge**

*AOC Côtes-de-Beaune-village, Louis Latour 15*

*AOP Crozes-Hermitage, Domaine Michelas St Jemms 13*

 **Fait Maison**

 **Du pain sans gluten est à votre disposition sur demande. Gluten-free bread is available on request**