

BIÈRES

BOUTEILLES	10	
BIÈRE MOLITOR 33CL		
blonde aux notes d'agrumes		
HEINEKEN 33CL	10	
CORONA 33CL	10	
PRESSION	25CL	50CL
GALIA	7	12

CHAMPAGNE

POMMERY	20	95
Apanage brut		
POMMERY	21	130
Apanage rosé		

VINS

BLANCS

CHABLIS AOP	13	59
Domaine Jean Marc Brocard		
POUILLY-FUME AOP	14	65
Domaine Hubert Veneau		

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP	14	69
Château Minuty,Prestige		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	13	61
Rosé MOLITOR		

ROUGES

HAUT-MÉDOC AOP	12	55
«La Demoiselle d'Haut-Peyrat»		
CÔTE DE BEAUNE AOP	15	70
Louis Latour		

JUS EXTRAIT À FROID 5

LE SHPLOUF SHOT-5CL
Shot intense d' extraction de
gingembre et citron
Ginger, lemon shot

LES JUS D'ANGÈLE 12

JUS ÉNERGIE 20CL
Carotte, jus d'orange sanguine,
curcuma
carot and blood orange juices, curcuma
JUS DÉTOX 20CL
Détox citron & spiruline
Apple, mint, lemon & spiruline

JUS DE FRUITS PRESSÉS 8

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU
POMME
OU CITRON JAUNE 20CL
Orange or grapefruit or apple or lemon

EAUX

Vittel, San pellegrino 1l 9
Perrier 33cl 7

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite 33cl 8
Ice Tea, Orangina, Redbull 25cl 8
Schweppes Premium Tonic, Ginger Ale 20cl 8

CHAUD

Expresso, expresso décaféiné 4,5
Café crème, cappuccino, latte 7
Chocolat chaud Monbana 9
Thés & infusions Betjeman & Barton 8
Thé vert Matcha bio 8



1929

COCKTAILS SIGNATURE PAR MADIBA CAMARA

79 EME CABINE 18

Noilly prat, jus de citron, jus de pomme, liqueur de Chambord, liqueur de st-germain

Ce cocktail unique prend son nom de l'histoire Molitor, est composé d'une base d'alcool français.

Riche en héritage qui ne demande qu'à être transmis, ce cocktail fait référence aux cabines de notre bassin intérieur. Chacune des 78 cabines qui entourent le bassin intérieur a été investie par un artiste, du sol au plafond, pour composer une immense galerie d'art contemporain urbain. 79 ème cabine représente notre art de création de cocktail unique à Molitor.

TAPAS / ENTREES

JAMBON DE KINTOA AOP AFFINAGE 18 MOIS 22

Jamon Kintoa, ripening 18 month

SAUMON FUME 20

Crème d'Isigny

smoked salmon platter, Isigny cream, toast

GYOZA VEGETARIEN 16

Bouillon de légumes a la citronnelle

Vegetarian gyoza with lemongrass broth

NOS INCONTOURNABLES

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUME ET GUACAMOLE 26

Mayonnaise à la moutarde de Meaux, œuf et tomates, jeunes pousses de salade

Smoked salmon club sandwich with lettuce, Meaux mustard mayonnaise, eggs and tomatoes, salad

CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON DE PARIS ET GRUYÈRE 20

Béchamel maison, jeunes pousses de salade

Toasted ham & cheese sandwich: cooked ham and gruyere cheese, homemade Béchamel, salad

OMELETTE NATURE OU BLANCHE (2 ŒUFS), SALADE DE JEUNES POUSSES 15

Plain or Plain white omelette served with salad

OMELETTE GARNIE 19

Garnitures au choix : jambon blanc, volaille française, saumon, fromage, oignons, tomates, champignons, fines herbes

Stuffed omelette with toppings of your choice: cooked ham, French poultry, salmon, cheese, onions, tomatoes, mushrooms, fine herbspour terminer

BURGER MOLITOR ET FRITES CAMPAGNARDES 32

Pain céréales, steak haché de boeuf charolais origine France 180 gr, sauce tartare au petit suisse, cheddar, chiffonnade salade iceberg, tomate concassée, oignon pickles et frites

Molitor burger with Charolais chopped steak (6,5oz), Swiss cheese tartar sauce, cheddar cheese, iceberg lettuce, crushed tomato, pickled onions and rustic french fries

COQUILLETES JAMBON TRUFFE A LA MELANOSPORUM, COMTE 29

Ham and truffles elbow macaronis with comte cheese

SALADES

Salade Caesar à la volaille française (cuisson vapeur) 23

Romaine, croûtons, parmesan tomates cerises, oeufs de poule, sauce Caesar

Caesar Salad with steamed French poultry : Romain lettuce, croûtons, parmesan cheese, cherry tomatoes, eggs, Caesar dressing

SALADE AU DEUX QUINOA COMME UN TABOULE (Clarins)19

Vinaigrette curcuma, condiment à la datte

Two-quinoa salad “as a tabbouleh”, turmeric vinaigrette, date palm fruits condiments

DESSERTS

FLOCON D'AVOINES, VU COMME UN RIZ AU LAIT 12

Oat flakes, like a rice pudding

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE GUANAJA 70% CACAO 12

Guanaja 70% cocoa molten chocolate cake

FRUIT DU MOMENT AU NATUREL, PRÉPARÉ PAR NOS SOINS 12

Seasonal natural fruit, prepared by us

KOUGLOF FACON BABA 14

Kouglof dessert

MENU CLARINS - 2 PLATS 27

SALADE AU DEUX QUINOA COMME UN TABOULE

Vinaigrette curcuma, condiment à la datte

Two-quinoa salad “as a tabbouleh”, turmeric vinaigrette, date palm fruits condiments

-----+-----

FLOCON D'AVOINES, VU COMME UN RIZ AU LAIT

OAT FLAKES, LIKE A RICE PUDDING

MENU ENFANT 19

STEAK HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS ORIGINE FRANCE OU FILET DE CABILLAUD PANE

Charolais chopped steak or Breaded cod fillet

FRITES OU HARICOTS VERTS VAPEUR

French fries or steamed green beans

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU MINI POT DE GLACE HUGO & VICTOR : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, FRAISE OU FROMAGE BLANC

Molten chocolate cake or Hugo & Victor ice cream mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry or cottage cheese





1929

PETIT DÉJEUNER
DE 7H À 11H TOUS LES JOURS

PLONGEZ DANS LA GOURMANDISE

JUS EXTRAIT À FROID 5

LE SHPLOUF SHOT-5CL

SHOT GINGEMBRE ET CITRON
GINGER, LEMON SHOT

LES JUS D'ANGÈLE 12

JUS ÉNERGIE 20CL

CAROTTE, JUS D'ORANGE ET CURCUMA
CAROT, ORANGE JUICES AND CURCUMA

JUS DÉTOX 20CL

POMME, MENTHE, CITRON ET SPIRULINE
APPLE, MINT, LEMON AND SPIRULINE

JUS DE FRUITS PRESSÉS 8

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU POMME
OU CITRON JAUNE 20CL
ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE OR LEMON

EAUX

VITTEL, SAN PELLEGRINO 1L
PERRIER 33CL

9
7

SODAS 8

COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE 33CL
ICE TEA, ORANGINA, REDBULL 25CL
SCHWEPPES PREMIUM TONIC, GINGER ALE 20CL

CHAUD

EXPRESSO, EXPRESSO DÉCAFÉINÉ
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, LATTE
CHOCOLAT CHAUD MONBANA
THÉS & INFUSIONS BETJEMAN & BARTON
THÉ VERT MATCHA BIO

4.5
7
9
8
8

PLONGEZ DANS LA GOURMANDISE

NOS FORMULES

LA PRESSÉE 15

UNE BOISSON CHAUDE, UNE CORBEILLE DE VIENNOISERIES OU PAIN , JUS DE FRUIT KOOKABARA

HOT DRINK, BASKET OF PASTRIES OR BREAD, KOOKABARA FRUIT JUICE

LA 1929 25

UNE BOISSON CHAUDE, OEUF AU CHOIX (AU PLAT, OMELETTE, COQUE, MOLET, POCHÉS) AVEC 2 GARNITURES AU CHOIX. UNE CORBEILLE DE VIENNOISERIES ET PAIN , UN JUS DE FRUIT KOOKABARA.

HOT DRINK, BASKET OF PASTRIES AND BREAD, EGGS (FRIED, BOILED, OMELET, POACHED, SCRAMBLED) WITH 2 FILLINGS OF YOUR CHOICE. KOOKABARA FRUIT JUICE

LA SPORTIVE 20

UNE BOISSON CHAUDE, UN PORRIDGE DE GRAINES DE CHIA OU DE FLOCONS D'AVOINE AVEC GRANOLA ET FRUITS. JUS DE FRUIT KOOKABARA OU JUS D'ANGÈLE

HOT DRINK, CHIA SEEDS OR OAT PORRIDGE WITH GRANOLA AND FRUITS. KOOKABARA OR ANGÈLE FRUIT JUICE.

À LA CARTE

LES OEUF 11

AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS, BROUILLÉS, OMELETTE.

FRIED EGGS, SOFT BOLLED EGGS, POACHED EGGS, SCRAMBLED EGGS, AND OMELET.

+2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
POMMES DE TERRE, JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS, TOMATES, SAUCISSES, BACON.

+ CHOICE OF 2 SIDES : POTATOES, HAM, CHEESE, MUSHROOMS, TOMATOES, SAUSAGES, BACON.

LES DOUCEURS

YAOURT NATURE OU AUX FRUITS 3
PLAIN YOGURT OR WITH FRUITS

FRUITS FRAIS 9
FRESH FRUITS

PART DE CAKE HUGO & VICTOR 4
(MARBRÉ CHOCOLAT OU CITRON)

COOKIE OU PART DE CAROTTE CAKE 4
SANS GLUTEN DE LA MAISON NOGLU