

BIÈRES

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

CHAMPAGNE

POMMERY Apanage brut	20	95
POMMERY Apanage rosé	21	130

VINS

BLANCS

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

ROSÉS

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

ROUGES

AOP CROZES-HERMITAGES Domaine Michelas St Jemms	14	59
AOP CÔTE DE BEAUNE Louis Latour	15	70

JUS DE FRUITS PRESSÉS 8

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

EAUX 7

Vittel, San pellegrino 50cl
Perrier 33cl

SODAS 8

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

CHAUD

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

AIME X MOLITOR

ANTI INFLAMATORY & DETOX 10

Avec collagène +3

*Pommes, carottes, jus de citron, curcuma
Apples, carrots, lemon juice, curcuma*

FLORAL ELIXIR 10

*Body elixir, sirop de sureau, menthe fraîche, hibiscus, eau plate
Body elixir, elderberry syrup, fresh mint, hibiscus, still water*

COCONUT MATCHA 9

*Matcha Glow, lait de coco, lait d'avoine, sirop d'érable (option), cannelle (option)
Matcha glow, coconut milk, oat milk, maple syrup (option), cinnamon (option)*




TAPAS / ENTREES

 **TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS 19**
Summer truffle tarama & blinis

 **TARAMA AU YUZU 16**
Yuzu tarama

 **JAMBON DE KINTOA AOP AFFINAGE 18 MOIS 22**
Kintoa Ham, ripening 18 month


 **SAUMON FUME 20**
*Crème d'Isigny
smoked salmon platter, Isigny cream, toast*

GYOZA VEGETARIEN 15
*Bouillon de légumes à la citronnelle, trompettes de la mort
Vegetarian gyoza with lemongrass broth*

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS 24
*Condiments aux coing
Foie gras in a pastry crust, with quince condiments*

POTAGE DU MOMENT 10
Soup of the moment

NOS INCONTOURNABLES

 **CLUB SANDWICH AU SAUMON FUME 23**
*Saumon fumé, œuf dur, Ice-Berg
Smoked salmon club sandwich, smoked salmon, boiled egg, Ice-Berg salad*


CLUB VÉGÉTARIEN AU PAIN COMPLET 22
*Yaourt Grecque au curcuma, confiture de citron au gingembre maison, œufs durs, chiffonnade de romaine à la menthe, concombre, avocat.
Greek tumeric yogurt, home-made lemon and ginger jam, boiled eggs, Roman saladd and fresh mint, cucumber, avocado.*

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) 15
*Salade de sucres
Plain or Plain white omelette served with salad*

OMELETTE GARNIE 19
*Garnitures au choix : jambon blanc, saumon, fromage, oignons, tomates, champignons, fines herbes
Stuffed omelette with toppings of your choice: ham, salmon, cheese, onions, tomatoes, mushrooms, fine herbs*

POISSON DU MOMENT AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ÉCRÉMÉS 28
Fish of the day with wild mushrooms sautéed in reduced cream

 **BURGER MOLITOR 32**
*Pain céréales, steak haché de boeuf charolais origine France 180 gr,
Sauce tartare à la Savora, tranches de fromage à raclette fumé, chiffonnade salade iceberg,
compotée d'oignon et frites
Molitor burger with Charolais chopped steak (6,5oz), Savora tartar sauce, smoked raclette cheese,
iceberg lettuce, , onion jam and french fries*

**COQUILLETTE À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM 26
OU VERSION GOURMANDE MOLITOR ACCOMPAGNÉE DE JAMBON 29**
Truffles pasta 26 or Molitor gourmet version with ham 29

 Plats disponibles l'après-midi, de 15 h à 18h/ Food available mid-day from 3pm to 6pm

COKTAIL AIME X MOLITOR

FLORAL ELIXIR 10
*Body elixir, sirop de sureau, menthe fraîche, hibiscus, eau plate
Body elixir, elderberry syrup, fresh mint, hibiscus, still water*

Cette boisson à base de Body Elixir permet de faciliter la détoxification de l'organisme. Son action drainante offre une sensation de légèreté.

SALADES

 **SALADE COMPOSÉE 16**
Mixt salad

 **SALADE CÉSAR VOLAILLE 23**
Cesar salad with french poultry

DESSERTS

DOUCEUR VÉGÉTALE AUX NOISETTES DU PIÉMONT ET CHOCOLAT 9
Veggie sweetness, with Piémont hazelnuts and chocolate.

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

 **FONTAINEBLEAU AUX AGRUME SADS 14**
Citrus fruits Fontainebleau

FROMAGE BLANC D'ISIGNY 12
Isigny cottage cheese

MENU CLARINS 29

CLUB VÉGÉTARIEN AU PAIN COMPLET
*Yaourt Grecque au curcuma, confiture de citron au gingembre maison, œufs durs, chiffonnade de romaine à la menthe, concombre, avocat.
Greek tumeric yogurt, home-made lemon and ginger jam, boiled eggs, Roman saladd and fresh mint, cucumber, avocado.*

DOUCEUR VÉGÉTALE AUX NOISETTES DU PIÉMONT ET CHOCOLAT
Veggie sweetness, with Piémont hazelnuts and chocolate.

MENU ENFANT 19 KID'S MENU

**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