



rooftop

S U M M E R
F O O D

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF
GREGORY GBIORCZYK

entrées

ŒUF MOLLET BIO CROUSTILLANT 15

Maïs texturé, réduction d'agrumes
Crispy organic soft boiled egg, textured corn, citrus reduction

CARPACCIO DE POULPE MARINÉ AU BASILIC 19

Menthe poivrée, guacamole à la flamme
Marinated octopus carpaccio with basil and peppermint, flamed guacamole

VARIÉTÉ DE TOMATES À LA BURRATA 19

Vinaigrette à la vanille de Bourbon et Xérès 10 ans d'âge
Variety of tomatoes with burrata, bourbon vanilla vinaigrette and 10-year-old Xérès vinegar

NOTRE VERSION DU SAUMON FUMÉ ET MARINÉ 22

Rafraîchit au concombre, soubise de fenouil
Our version of smoked and marinated salmon, refreshed with cucumber, fennel «soubise»

JAMBON KINTOA 24

Fougasse parfumée d'un confit de citron aux légumes méditerranéens
Kintoa cured ham, fougasse flavoured with lemon confit and Mediterranean vegetables

TARTARE DE BŒUF 110GR ET HOMARD BLEU 21

Au goût d'une Caesar
Beef tartar 3.8oz and blue lobster, Caesar style

plats

Plat signature

SUPRÈME DE VOLAILLE FRANÇAISE 33

à la mode basquaise, écume de parmesan
French poultry supreme «basquaise» style, parmesan foam

Plat signature de l'été inspiré par les origines hongroises de Johnny Weissmuller, quintuple médaille d'or, premier tarzan à la télévision et présent en tant que maître-nageur en 1929 pour l'inauguration de la piscine. Notre chef a créé un plat rempli de contrastes à l'image de Molitor où chaque bouchée est un voyage entre luxe et street art, entre jaune et bleu, entre le feu du piment et la douceur du poivron.

CÔTE DE VEAU FRANÇAISE 600GR 96

Frottée à l'origan, pommes grenailles et artichauts poivrade à la barigoule
French veal chop 21 oz rubbed with oregano, new potatoes and artichokes, «poivrade à la barigoule»

LIMANDE SOLE CUITE SOUS CLOCHE 48

Salade de pousses d'épinard au curry, rouille allégée
Dab cooked under a bell, spinach salad with curry, light rouille

POKÉ BOWL VÉGAN 19

Nouilles de riz blanc, wakame, edamame, radis, carotte, concombre, mangue, gingembre rose, échalotes frites, sauce sashimi
Vegan poke bowl : white rice noodle, wakame, edamame, radish, carrot cucumber, mango, pink ginger, fried shallots, sashimi sauce

Supplément volaille française ou saumon fumé 8

Additional steamed French poultry or smoked salmon

champagnes

POMMERY	20
Apanage Brut	
POMMERY	21
Apanage Rosé	
FRENCH BLOOM sans alcool	12
Alcohol-free sparkling wine	

vins

blanc	15cl
CHABLIS AOP	13
Domaine Jean Marc Brocard	
CHARDONNAY	15
Louis Latour Grand Ardèche	
POUILLY-FUME AOP	14
Domaine Hubert Veneau	

rouge

CÔTES DE BEAUNE AOP	15
Louis Latour	
MORGON	14
Cuvée Joseph Domaine Gaget	
CROZES-HERMITAGE AOP	14
Domaine Michelas St Jemms	

rosé

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

BURGER MOLITOR 32

Steack haché Français wagyu, mozzarella, iceberg roquette, concassé de tomate, sauce tartare
Minced French Wagyu, mozzarella, iceberg rocket, crushed tomato, tartar sauce

● BURGER MOLITOR VEGAN 32

Steak végétal, iceberg, roquette, concassé de tomates, sauce maison. Frites fraîches
Molitor's Vegan Burger : Vegan steak, iceberg, rocket salad, grinded tomatoes, homemade sauce. French fries

㉚ GAMBAS DE MADAGASCAR À LA PLANCHA 28

Côtes de blettes meunières, jus noir d'olives de kalamata
Madagascar prawns a la plancha, chops of chard meunière, Kalamata Olive sauce

THON SAKU LAQUÉ AU CITRON 28

Boulgour de chou-fleur, acidité au vinaigre de mangue
Lemon-glazed Saku tuna, cauliflower bulgur, sour mango vinegar

TARTARE DE BŒUF 180GR ET HOMARD BLEU 46

Au goût d'une Caesar. Frites fraîches
Beef tartar 6.3 oz and blue lobster, Caesar style. French fries

Desserts

ECLAIR AU CITRON BIO 14

Coiffé d'une meringue
Intense organic Lemon eclair with crispy meringue

TARTELETTE LIQUIDE AU CHOCOLAT TULAKALUM 14

Banane à la fourchette
Liquid chocolate tulakalum tartlet, mashed banana

㉚ COUPE BIKINI 14

à partager ou pas !
Bikini ice cream cup, to share or not !

㉚ MERVEILLE COCO, FRAMBOISE TULAMEN 14

Fine coque meringuée
Coconut Merveille, raspberry tulamen, fine meringue shell

㉚ FRAISES DU MOMENT 14

Au naturel ou chantilly
Fresh natural strawberries or with whipped cream

cocktails

L'incontournable 16

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, Prosecco Martini,
eau pétillante
St-Germain Liqueur, Prosecco, sparkling water

Les Molitor X St-Germain 18

RIO DE JANEIRO 2016

Liqueur St-Germain, Curacao,
eau pétillante, Prosecco Martini
Saint-Germain Liquor, Curacao, sparkling water, Prosecco Martini

MEXICO 1968

Liqueur St-Germain, Tequila Patrón, Gonxhe,
jus de citron, crème de coco
Saint-Germain liquor, tequila Patrón, Gonxhe, lemon juice, coconut cream

mocktails 14

POM' STAR MARTINI

Martini Vibrante, jus de passion,
jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron
Martini vibrante, passion-fruit juice, apple juice, vanilla syrup, lemon juice

CECI N'EST PAS UN SPRITZ

Nona June, French Bloom, Martini Floréale,
eau pétillante
Nona june, French Bloom, Martini Floréale, sparkling water

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.



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



Végétarien/ Vegetarian

eaux & softs

Water & soft drinks

PERRIER 33CL 7

VITTEL, SAN PELLEGRINO 100CL 9

COCA COLA, COCA COLA ZERO 33CL 8

ORANGINA, SPRITE, SCHWEPPES AGRUM', ICE TEA, REDBULL 25 CL 8

COLLECTION SCHWEPPES 20CL 8

Betjeman & Barton

Betjeman & Barton's teas and herbs

THÉS NOIRS Morning Breakfast, Earl Grey,

Black Teas: Morning Breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Darjeeling 6 THÉS VERTS Reveil, Japon, Menthe 6

Green Teas: Japan, Mint, Wake up

INFUSIONS Camomille, verveine, menthe poivrée 6

Herbals teas: Chamomile, Verbena, Peppermint

Rooftop

DU LUNDI AU VENDREDI

déjeuner 12h-14h30 - dîner 19h-22h30

LES WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

déjeuner 12h30-15h - dîner 19h-22h30

Solarium

DU LUNDI AU SAMEDI 17h-00h30

ET LES DIMANCHES 15h-00h

Bikini

TOUS LES JOURS 10h-19h

Club 1929

TOUS LES JOURS 8h-21h30

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

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 considèreraient 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.

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.

General management