



ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Salade de haricots verts, magret fumé et copeaux de parmesan vinaigrette au cidre | 7.5 |
| Soupe à l'oignon gratinée au fromage | 9.8 |
| Authentique ardoise de charcuterie | 16.5 |
| Assiette de saumon fumé crème citronnée à la ciboulette, pain toasté | 16 |
| Terrine de foie gras maison mendiants aux fruits secs, toasts grillés | 17 |
| Les 6 Escargots façon Bourgogne au beurre d'ail doux | 9.5 |
| Tomates de saison et mozzarella di bufala pesto vert | 8.5 |
| Os à la moelle rôtis à la fleur de sel | 8.5 |

SALADES

| | |
|--|------|
| Brooklyn Detox choux kale, mesclun, spirales d'épeautre sans oeuf avocat, orange, oignons rouges | 16.5 |
| Parisienne mesclun, œuf dur, tomates, maïs, emmental, jambon de paris, champignons de paris | 13.5 |
| Paris Montparnasse mesclun, saumon fumé, œuf poché, avocat, crème citronnée à la ciboulette, toasts grillés | 16.5 |
| Salade César romaine, émincé de poulet grillé, croutons, crispy d'oignons, parmesan, sauce César | 15.5 |
| Végétarienne mesclun, choux kale, tomates, avocat, galette de quinoa aux légumes, légumes sautés, concombre, maïs, champignons de paris | 15.5 |

PÂTES

| | |
|--------------------------------|-------|
| Spaghetti bolognaise | 12 |
| Tagliatelle aux deux saumons | 14.5 |
| Tagliatelle à la carbonara | 13 |
| Supplément sans gluten (penne) | + 2.5 |

Plat Végétarien

PLATS & SPÉCIALITÉS

| | |
|---|------|
| Indémorable magret de canard sauce poivre poêlée de légumes ou purée de butternut | 19.5 |
| Poulet fermier rôti jus de cuisson, frites ou purée de butternut | 15.5 |
| Côtelettes d'agneau marinées aux herbes fraîches et grillées au charbon de bois, poêlée de légumes ou pommes grenailles | 19.5 |

VIANDES & GRILLADES

| | |
|---|------|
| Bavette d'ailou sauce échalote, frites, salade | 14.9 |
| Tartare de bœuf préparé par nos soins (env. 180g) cru ou aller-retour, frites, salade | 15.5 |
| Travers de porc caramélisés (env. 300g) sauce barbecue, pommes grenaille aux herbes | 17.5 |
| Véritable hamburger de bœuf pain boulanger la Parisienne, steak frais origine France 120g, romaine, tomate confite, confit d'oignons rouges, saint nectaire, sauce du chef | 17 |

POISSONS

| | |
|--|------|
| Fish (cabillaud) & chips sauce bearnaise | 15.5 |
| Filet de bar à la plancha sauce exotique, poêlée de légumes de saison | 19.5 |
| Pavé de saumon sauce chimichurri, poêlée d'haricots verts | 17.5 |
| Fish Burger pain boulanger la Parisienne, pavé de cabillaud à la panure croustillante, romaine, tomate confite, sauce béarnaise | 16.5 |

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

| | |
|---|-----|
| Poêlée de légumes, pommes grenailles, frites, salade | 4.5 |
| Haricots verts, purée de butternut | 6 |

GREEN CORNER

| | |
|---|------|
| Velouté Veggie et Tonus servi froid l'été et chaud l'hiver brocoli, poireau, pomme golden, lait de coco | 8.5 |
| Spirales d'épeautre (comme des fusilli) aux légumes de saison, pesto vert gluten de qualité, pâtes sans oeufs | 15.5 |
| Veggie Burger pain boulanger la Parisienne, crème de sésame, steack de quinoa aux légumes, servi avec gros champignons | 17 |

Et retrouvez nos 2 salades Veggie dans le coin SALADES

COMME NOTRE CUISINE, TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON AVEC LE SOUCI DE LA QUALITÉ
AINSI QU'UN TRÈS FORT DÉSIR D'AUTENTICITÉ.

CRÊPES

| | |
|---|-----|
| Crêpe au sucre ou sucre beurre salé | 5 |
| Crêpe confiture | 6 |
| Crêpe Nutella | 6.5 |
| Crêpe Nutella banane | 7.5 |
| Crêpe Nutella, boule de vanille et crème à la vanille de Madagascar façon chantilly | 8.5 |
| Crêpe flambée au Grand Marnier | 10 |
| Crêpe au caramel beurre salé maison | 7 |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Assiette de trois fromages au choix cantal, bleu d'auvergne, saint-nectaire, chèvre | 8.5 |
| Crème brûlée à la cassonade et à la vanille Bourbon | 7.5 |
| Salade de fruits frais | 7.5 |
| Café très gourmand du Paris Montparnasse | 9 |
| Tiramisu aux fruits rouges et au jasmin | 8.5 |
| Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé maison notre spécialité | 9 |
| Tartelette au chocolat et au pralin et son sorbet Pistache | 8 |

GLACES & SORBETS

| | x1 | x2 | x3 |
|---|-----|-----|-----|
| Boule de crème glacée et sorbet vanille, chocolat noir, café, citron vert, mangue, fraise, pistache | 3.5 | 6.5 | 8.5 |
| Café Liégeois glace café (2 boules), espresso, crème à la vanille façon chantilly | | | 8.5 |
| Chocolat Liégeois glace chocolat (2 boules), sauce chocolat, crème à la vanille façon chantilly | | | 8.5 |
| Banana Split glace fraise, vanille, chocolat, crème à la vanille façon chantilly, chocolat, banane | | | 9.5 |
| Coupe Colonel sorbet citron vert (2 boules), vodka | | | 11 |
| Coupe Paris Montparnasse sorbet mangue, citron vert, fruits frais, sirop de pamplemousse, crème à la vanille façon chantilly | | | 9.5 |
| Supplément crème à la vanille façon chantilly | | | 1 |

PETIT MONTPARNASSE 11




pour les enfants de moins de 10 ans

Spaghetti bolognaise ou Steak frites ou Jambon blanc frites
+ Boule de glace vanille ou chocolat ou salade de fruits

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTE BLEUE À PARTIR DE 15€.
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE, N'HÉSITÉS PAS À REMPLACER UN ALLERGÈNE DANS VOTRE SALADE OU PLAT PRÉFÉRÉ.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTE BLEUE À PARTIR DE 15€.
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE, N'HÉSITÉS PAS À REMPLACER UN ALLERGÈNE DANS VOTRE SALADE OU PLAT PRÉFÉRÉ.


VINS ROUGES

| | | 12CL | 25CL | 50CL | 75CL |
|--------------------------------------|-----------------------------------|------|------|------|--|
| Vin du Mois | | 4.9 | 8.5 | 15.5 | 21 |
| Languedoc AOC | Hecht & Bannier | 5.6 | 10.8 | 20.5 | 29  |
| Chinon AOC | Gilles de Beauvau | 5.2 | 10.2 | 16.5 | 24.5 |
| Côtes du Rhône AOC | Les Trois Garçons | 5.1 | 9.8 | 16.2 | 23.5  |
| Blaye - Côtes de Bordeaux AOC | Château Gazin Montaigu | 6 | 10.9 | 21.8 | 29 |
| Pinot Noir | Domaine d'Antugnac | 6.8 | 11.5 | 22 | 30 |
| Saint Joseph AOP | Les fagottes | 8 | 15 | 26 | 38 |
| Brouilly AOC | Réserve de Beauvoisie | 5.9 | 11 | 18.5 | 28 |
| Châteauneuf-du-Pape AOC | Les Granières de La Nerthe | - | - | - | 54  |
| Coteaux du Languedoc Pic St-Loup AOC | Mas de l'Oncle, Cuvée Elégance | - | - | - | 35 |
| Mercurey AOC | Dom. La Framboisière, Villeranges | - | - | - | 42 |
| Chassagne-Montrachet AOC | Louis Latour | - | - | - | 68 |
| Saint-Emilion Grand Cru AOC | Château Lamour | - | - | - | 58 |
| Saint-Estèphe AOC | Château Moutinot | - | - | - | 45 |
| Haut-Médoc AOC | Ch. Cantemerle, Grand Cru classé | - | - | - | 105 |
| Côte Rôtie AOC | E.GUIGAL "Brune et Blonde" | - | - | - | 89 |

VINS BLANCS

| | | 12CL | 25CL | 50CL | 75CL |
|---------------------------------|------------------------------------|------|------|------|------|
| Italie, IGT Verona Pinot Grigio | Terre di Verona | 5 | 9.5 | 16 | 24 |
| Sancerre AOC | Jean Marc Crochet | 7 | 11 | 20.5 | 30 |
| Pouilly Fumé AOC | Domaine Paul Corneau | 7.5 | 12 | 23.5 | 33 |
| IGP Pays d'Oc | Chardonnay, Rocher de la garde | 4.9 | 8.5 | 15.5 | 21 |
| Pouilly sur Loire | Patrice Moreux | 6.5 | 11.5 | 19.5 | 29 |
| IGP Côtes de Gascogne | "Elixir", Gros Manseng | 6.4 | 9.9 | 18.5 | 29 |
| Chassagne-Montrachet AOC | Vincent Girardin "Vieilles Vignes" | - | - | - | 78 |

VINS ROSÉS

| | | 12CL | 25CL | 50CL | 75CL |
|-------------------------------|-------------------------|------|------|------|--|
| Coteaux d'Aix en Provence AOC | Sainte Nine | 5.9 | 9.9 | 18.5 | 26  |
| Côtes de Provence AOC | Côté Presqu'île, Minuty | 7.5 | 14 | 26 | 34 |
| IGP Méditerranée | By Famille Sumeire | 4.9 | 8.5 | 15.5 | 21 |

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

CHAMPAGNES AOC

| | | 12CL | 75CL |
|----------------|---------------|------|------|
| Paul Laurent | Brut | 9.5 | 59 |
| Moët & Chandon | Brut Impérial | - | 74 |
| Ruinart | Brut | - | 90 |

EAUX MINÉRALES

| | | 50CL | 75CL | 100CL |
|--|--|------|------|-------|
| Vittel, Perrier fines bulles, San Pellegrino | | 5.5 | - | 6.5 |
| Châteldon | | - | 8 | - |

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTE BLEUE À PARTIR DE 15€. LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE, N'HÉSITEZ PAS À REMPLACER UN ALLERGÈNE DANS VOTRE SALADE OU PLAT PRÉFÉRÉ.

menuonline.fr / Droits Réservés



NOTRE CUISINE A ÉTÉ ÉLABORÉE DE FAÇON À PLAIRE AU PLUS GRAND NOMBRE, ELLE SOUHAITE NÉANMOINS ÉVITER LE PIÈGE DU "TROP" QUANTITATIF AVEC LA TRÈS SINCÈRE VOLONTÉ DE PRIVILÉGIER DES ALIMENTS NON TRANSFORMÉS ET FRAIS, LA BASE D'UNE CUISINE QUE L'ON SOUHAITE TRÈS SAINE.

TOUTE L'ÉQUIPE DU PARIS MONTPARNASSE VOUS SOUHAITE UN EXCELLENT APPÉTIT ET ESPÈRE VOUS FAIRE PASSER EN SA COMPAGNIE UN TRÈS AGRÉABLE MOMENT.

NOTEZ NOUS SUR TRIP ADVISOR ET SUR FACEBOOK & SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

