



ENTRÉES

Salade de haricots verts champignons et parmesan	7.5
Soupe à l'oignon gratinée au fromage	9.8
Authentique ardoise de charcuterie	16.5
Assiette de saumon fumé d'Écosse crème fouettée à l'aneth, pain toasté	16
Bloc de Foie gras de canard, chutney de figues et toasts grillés	16.5
Les 6 Escargots façon Bourgogne au beurre d'ail doux	9.5
tomates anciennes et mozzarella di buffla filet d'huile d'olive	8.5

SALADES

Brooklyn Detox kale, salade, quinoa, avocat, orange, oignons rouges	16.5
Odessa salade, tagliatelle, blanc de poulet, pesto, noix, olives, concombre, tomates, parmesan	15.5
Parisienne salade, œuf dur, tomates, maïs, emmental, jambon de Paris, champignons de Paris	13.5
Paris Montparnasse salade, saumon fumé, œuf poché, avocat, crème d'aneth légèrement citronnée, toast grillé	16.5
Salade César Romaine, émincé de poulet grillé au charbon de bois, croutons, parmesan, sauce César	15.5
Végétarienne salade, kale, tomates, avocat, légumes grillés, concombre, maïs, champignons de Paris	14.9

PÂTES

Spaghetti bolognaise	11.5
Tagliatelle aux deux saumons	14.5
Tagliatelle à la carbonara	12.5
Supplément sans gluten	+ 3

PLATS & SPÉCIALITÉS

Indémorable magret de canard sauce poivre poêlée de légumes ou purée de butternut	19.5
Poulet fermier rôti à basse température 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'Aloyau confit d'échalotes, frites, salade	14.9
Tartare de bœuf préparé par nos soins cru ou aller-retour, frites, salade	15.5
Pavé de cœur de rumsteak sauce poivre, frites, salade	18
Véritable hamburger de bœuf pain boulanger la Parisienne, romaine, tomate confite, confit d'oignons rouges, saint nectaire, sauce du chef	17

POISSONS

Fish (cabillaud) & chips sauce bearnaise	15.5
Très joli filet de bar à la plancha sauce exotique, poêlée de légumes	19.5
Pavé de saumon sauce vinaigrette Argentine, poêlée d'haricots verts	18.5
Fish Burger Pain boulanger la Parisienne, steak de poissons frais aux baies roses, mesclun, tomate confite, sauce yaourt aneth	16.5
poêlée de légumes, Pommes grenailles, Frites, Salade	4.5

haricots vert, purée de butternut GREEN CORNER	6
Velouté Veggie et Tonus servi froid l'été et chaud l'hiver brocoli, poireau, choux Kale, lait de coco	8.5
Spirales d'épeautres aux légumes de saison, pesto vert gluten de qualité, pâtes sans oeufs	15.5
Veggie Burger Pain boulanger la Parisienne, , crème de sésame, steak de légumes aux épices douces, servi avec frites Et retrouvez nos 2 salades Veggie dans le coin SALADES	16.5

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, chantilly maison	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 au fruits rouges et au jasmin	8.5
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé maison	9
Délicieux Moelleux au chocolat maison 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, chantilly maison			8.5
Banana Split glace fraise, vanille, chocolat, 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 Monin, chantilly maison			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


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	5.8	10.2	19.5	24.5
Côtes du Rhône AOC	Les Trois Garçons	5.1	10	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
Crozes Hermitage AOC	Dom. de la Ville Rouge Inspiration	-	-	-	36 
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
Brouilly AOC	Réserve de Beauvoisie	-	-	-	28
Saint-Emilion Grand Cru AOC	Château Lamour	-	-	-	58
Saint-Estèphe AOC	Château Moutinot	-	-	-	45
Espagne, Corazón Loco VT	Castilla by Iniesta	-	-	-	25
Saint Joseph AOP	Les fagottes	8	15	26	38

VINS BLANCS

Italie, IGT Verona Pinot Grigio	Terre di Verona	5	8.9	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	21
Pouilly sur Loire	Patrice Moreux	6.5	11.5	19.5	28 
IGP Côtes de Gascogne	"Elixir", Gros Manseng	6.4	9.9	18.5	27
Chassagne-Montrachet AOC	Vincent Girardin "Vieilles Vignes"				78

VINS ROSÉS

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	100CL
Vittel, Perrier fines bulles, San Pellegrino		5.5	6.5

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

