



POUR COMMENCER

Salade de haricots verts frais et sa vinaigrette originale avec morceaux de foie gras de canard (sup. +5€)	9.5
Soupe à l'oignon gratinée au fromage	10
Authentique ardoise de charcuterie ou mixte (charcuteries et fromages)	17.5
Quelques tranches de saumon fumé crème citronnée à la ciboulette, pain toasté	17
Terrine de foie gras de canard maison chutney poires & figues	18
Les 6 Escargots façon Bourgogne au beurre d'ail doux	10.5
Os à moelle grillés à la fleur de sel	9.5

SALADES COMPOSÉES

Parisienne mesclun, œuf dur, tomates, maïs, emmental, jambon de paris, champignons de paris	14.5
Paris Montparnasse mesclun, saumon fumé, œuf poché, avocat, crème citronnée à la ciboulette, toasts grillés	17
Salade César romaine, émincé de poulet grillé, croutons, crispy d'oignons, parmesan, sauce César	16
Détox Végétarienne mesclun, choux kale, tomates, avocat, galette de quinoa aux légumes, légumes méditerranéens mijotés, concombre, kiwi, graines de courge	17.5

PÂTES

Spaghetti bolognaise	12.5
Tagliatelle aux deux saumons	15.5
Tagliatelle à la carbonara	13.5
Supplément sans gluten (penne)	+ 2.5

Plat Végétarien

LA SÉLECTION BRASSERIE

Indémoudable magret de canard	20.5
sauce poivre ratatouille ou purée de patates douces	
Poulet fermier rôti	16
jus de cuisson, frites maison	

VIANDES & GRILLADES

POISSONS

Fish (cabillaud) & chips	15.5
sauce bearnaise	
Filet de bar à la plancha	21.5
pesto rouge, ratatouille maison & quinoa rouge	
Tartare de daurade royale à la mangue,	18.5
kiwi & coriandre, jeunes pousses d'épinards	
ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	6
ratatouille, pommes mitraille, frites maison, salade mesclun, tagliatelle, jeunes pousses d'épinards, purée de patates douces	

GREEN CORNER

Velouté Veggie et Tonus	9.5
servi froid l'été et chaud l'hiver brocoli, poireau, pomme golden, lait de coco, pesto vert et noix	
Veggie Bowl	17.5
sauce cacahuète (servie à part!) Quinoa rouge, jeunes pousses d'épinards, avocat, kale, tomates cerise, poivrons jaunes, amandes et coriandre	
Veggie Burger	17
pain boulanger la Parisienne, romaine, sauce soja épaisse, steak de quinoa aux légumes, frites maison	

Et retrouvez notre salade Veggie dans le coin SALADES

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE 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.



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

CRÊPES

Crêpe au sucre ou sucre beurre salé	5.5
Crêpe confiture fraise, abricot ou prune	6.5
Crêpe Nutella	7
Crêpe Nutella banane	8
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	7.5

DESSERTS

Assiette de trois fromages au choix cantal, bleu d'auvergne, saint-nectaire, chèvre	9
Crème brûlée revisitée au chocolat	8.5
Salade de fruits frais	8
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	9.5
Fromage blanc 0% et sucre cassonade (sur le côté!)	6.5

GLACES & SORBETS

	x1	x2	x3
Boule de crème glacée et sorbet	3.5	6.5	8.5
Café Liégeois glace café (2 boules), espresso, crème à la vanille façon chantilly			9
Chocolat Liégeois glace chocolat (2 boules), sauce chocolat, crème à la vanille façon chantilly			9
Banana Split glace fraise, vanille, chocolat, crème à la vanille façon chantilly, chocolat, banane			10.5
Coupe Colonel sorbet citron vert (2 boules), vodka			12
Coupe Paris Montparnasse sorbet mangue, citron vert, fruits frais, crème à la vanille façon chantilly			10.5
Supplément crème à la vanille façon chantilly			1.5

PETIT MONTPARNASSE 12

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'ACCÉPTE 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	9.5	16.5	24
Languedoc AOC	Hecht & Bannier BIO	5.8	11	21	31
Chinon AOC	Gilles de Beauvau	5.5	10.5	17.5	26
Côtes du Rhône AOC	Les Trois Garçons BIO	5.5	10.5	19	27.5
Blaye - Côtes de Bordeaux AOC	Château Gazin Montaigu	6	10.9	21.8	31
Pinot Noir	Domaine d'Antugnac	7	12.5	24	33
Saint Joseph AOP	Les Fagottes	8	16	28	39
Brouilly AOC	Réserve de Beauvoisie	5.9	11	19.5	29
Châteauneuf-du-Pape AOC	Les Granières de La Nerthe BIO	-	-	-	54
Coteaux du Languedoc Pic St-Loup AOC	Mas de l'Oncle, Cuvée Elégance	-	-	-	35
Mercurey AOC	Dom. Faiveley	-	-	-	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	5.5	11	17	26.5
Sancerre AOC	Jean Marc Crochet	7.5	14.5	24.5	33
Pouilly Fumé AOC	Domaine Paul Corneau	8	14.5	25.5	36
IGP Pays d'Oc	Chardonnay, Rocher de la Garde	4.9	9.5	16.5	24
Bourgogne Chardonnay	Millebuis - Côte Chalonnaise	7.3	14	26	32
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 BIO	5.9	10.5	19	28
Côtes de Provence AOC	Côté Presqu'île, Minuty	8	15	27.5	38
IGP Méditerranée	By Famille Sumeire	4.9	9.5	16.5	24

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

CHAMPAGNES AOC

		12CL	75CL
Paul Laurent	Brut	10.5	59
Moët & Chandon	Brut Impérial	-	74
Ruinart	Brut	-	90

Demandez-nous notre carte complète des vins

EAUX MINÉRALES

		50CL	75CL	100CL
Vittel, Perrier fines bulles, San Pellegrino		5.5	-	7
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

