



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
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

VIANDES & GRILLADES

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	25CL	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'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES. CARTE BLEUE À PARTIR DE 15€. LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE, N'HÉSITÉZ 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

