



MONT  
MARTRE

CAFÉ <sup>ET</sup> BISTRO

## BONJOUR — BONSOIR

**là où, entre d'étroites ruelles, l'art et la musique s'allient, se trouve un petit bijou qui vous transportera presque immédiatement dans les années 1920. où? chez la petite sœur du franzos, au montmartre, où les plaisirs de la table sont entièrement consacrés à la grande nation. avec Joséphine et Maurice, tout entier tendus de soie et de velours, deux charmants espaces offrent en outre un cadre unique pour passer la nuit dans le plus petit hôtel de la ville.**

**entrez, bon appétit et bonne nuit !**

da wo kunst und musik sich vereinen, befindet sich ein bijou inmitten von schmalen gassen, das sie fast sofort zurück in die 20er jahre versetzt. wo? bei der kleinen schwester vom franzos, im montmartre, sind speis und trank ganz der grande nation verschrieben. mit Joséphine und Maurice, in samt und seide gehalten, bieten zudem zwei hübsche räume aussergewöhnliche übernachtungsstätte im kleinsten hotel der stadt.

entrez, bon appétit et bonne nuit !

# pour les lève-tôt

## für die frühaufsteher

DIENSTAG–FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG–SONNTAG BIS 15.00

**petit déj'simple** a/d/e **14<sup>00</sup>**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

---

**petit déj'complet** a/d/e **28<sup>00</sup>**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, schinken

---

**petit déj'tête à tête** a/b/c/d/e **pour 2 pers. 68<sup>00</sup>**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, schinken, lachs, rühreier mit speck, bio-joghurt mit saisonalen früchten und cerealien

**avec 2 coupes de mimosa 85<sup>00</sup>**

champagner mit frisch gepresstem orangensaft

---

**viennoiseries** a/d/e **3<sup>50</sup>–4<sup>50</sup>**

croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

---

**yaourt bio <sup>avec</sup> fruits de saison <sup>et</sup> céréales** a/d/e **12<sup>00</sup>**

**pain perdu <sup>aux</sup> mangues** a/b/d **19<sup>00</sup>**

french toast mit mango

---

**œufs brouillés / <sup>au</sup> lard** b/d **13<sup>00</sup> / 16<sup>00</sup>**

rühreier / mit speck

---

**croissant gourmand** a/b/d/e **20<sup>00</sup>**

croissant mit pochiertem ei, spinatblättern, speck und sauce hollandaise

---

**tartine <sup>au</sup> saumon fumé <sup>et à</sup> l'avocat** a/b/c **22<sup>00</sup>**

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

---

**croque-madame** a/b/d/e/g **26<sup>00</sup>**

ein klassiker nach jérémys art — rustikales bauernbrot, schinken, käse und spiegelei, serviert mit einem grünen salat

---

fleisch und eier: schweiz / lachs: schottland

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose), e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

# pour l'apéro als einstieg

DIENSTAG-FREITAG 14.00-18.00  
SAMSTAG AB 15.00

**assiette montmartre** d/e par pers. 18<sup>00</sup>

eine schöne auswahl von verschiedenen  
französischen käse, rohschinken und trockenwurst

**assiette de saumon fumé au raifort** a/c/d 19<sup>00</sup>

geräucherter lachs mit meerrettich,  
serviert mit getoastetem baguette

**rillettes de canard** a 18<sup>00</sup>

konfierte ente – nach traditioneller art lange im ofen gegart

**olives vertes marinées** e 6<sup>00</sup>

marinierte grüne oliven

**noix salées et épicées** b/e 5<sup>00</sup>

paprika-cashew-mandel-mischung



**sardines millésimées** a/c/h

jahrgangssardinen in bestem olivenöl,  
mit baguette, kapern und fleur de sel –  
eine wahre delikatesse aus der dose

selon le millésime  
entre chf 19<sup>00</sup> et chf 22<sup>00</sup>

fleisch: schweiz / ente und sardinen: frankreich / lachs: schottland

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),  
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

# déjeuner

## mittagessen

DIENSTAG – FREITAG AB 11.30

**boeuf bourguignon** <sub>a/i</sub> 33<sup>00</sup>

in rotwein geschmorte rindsbäggli serviert mit karotten, speck, champignons und kartoffelstampf

---

**filets de féra et chou rouge** <sub>a/c/d/i</sub> 34<sup>00</sup>

felchenfilets in wacholderbutter auf rotkohl-apfel-bett

---

**salade de lentilles vertes** <sub>a/g/i</sub> 26<sup>00</sup>

grünlinsensalat mit rotkohl, spinatblättern, orangenfilets und croûtons

---

**oeufs cocotte aux champignons** <sub>b/d/g</sub> 25<sup>00</sup>

überbackene eier aus dem ofen mit champignonmischung und käse, serviert mit einem grünen salat

---

**croque-madame** <sub>a/b/d/e/g</sub> 26<sup>00</sup>

ein klassiker nach jérémys art — rustikales bauernbrot, schinken, käse und spiegelei, serviert mit einem grünen salat

---

**tartare de boeuf** <sub>g</sub> 36<sup>00</sup>

raffiniertes rindstatar mit getoastetem baguette und gartensalat

**avec cognac** <sub>i</sub> +4<sup>00</sup>

---

fleisch, fisch und eier: schweiz

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose), e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

# dîner

## abendessen

DIENSTAG – SAMSTAG 18.00 – 21.30

### ENTRÉES

**rillettes de saumon** a/c/d/g **15<sup>00</sup>**  
frische lachs-rillettes mit crème fraîche

---

**salade de magret de canard** e/g **19<sup>00</sup>**  
entenbrust serviert mit gartensalat, birne und nussmischung

---

**salade de lentilles vertes** a/g/i **16<sup>00</sup>**  
grünlinsensalat mit rotkohl, spinatblättern,  
orangenfilets und croûtons

---

**soupe de carottes au gingembre** **12<sup>00</sup>**  
karottensuppe mit ingwer

---

### PLATS

**boeuf bourguignon** a/i **33<sup>00</sup>**  
in rotwein geschmorte rindsbäggli serviert mit karotten,  
speck, champignons und kartoffelstampf

---

**filets de féra et chou rouge** a/c/d/i **34<sup>00</sup>**  
felchenfilets in wacholderbutter  
auf rotkohl-apfel-bett

---

**oeufs cocotte aux champignons** b/d/g **25<sup>00</sup>**  
überbackene eier aus dem ofen mit champignonmischung  
und käse, serviert mit einem grünen salat

---

**tartare de boeuf** g **36<sup>00</sup>**  
raffiniertes rindstartar mit getoastetem baguette  
und gartensalat  
**avec cognac** : +4<sup>00</sup>

---

rind, felchen und eier: schweiz / ente: frankreich / lachs: schottland

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),  
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

# nos desserts

## faits maison

tarte <sup>au</sup> citron <sub>a/b/d/e</sub> 9<sup>50</sup>

---

cheesecake <sup>avec</sup> coulis de mangue <sub>a/b/d/e</sub> 9<sup>50</sup>

---

crème brûlée <sup>à la</sup> pistache <sub>b/d/e/glutenfrei</sub> 9<sup>50</sup>

---

gâteau <sup>au</sup> chocolat <sub>a/b/d/e</sub> 9<sup>50</sup>

---

café vanille <sub>b/d</sub> 9<sup>00</sup>  
double espresso mit vanilleglace

---

gourmandise <sub>b/d/enthält alcool</sub> 20<sup>00</sup>  
cocktail mit einer kugel vanilleglace, espresso, vodka,  
amarula und amaretto

---

DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00

sélection <sup>de</sup> fromages <sub>d</sub> 16<sup>00</sup>  
sorgfältig ausgewählte französische käsesorten mit  
konfierten zwiebeln, serviert mit baguette und bauernbrot

---

eier: schweiz

legenden der allergenen stoffe: a/glutenhaltiges getreide, b/eier, c/fische, d/milch (laktose),  
e/schalenfrüchte (nüsse), f/sellerie, g/senf, h/sesam, i/sulfite

## LES BOISSONS CHAUDES

**espresso** 4<sup>80</sup>

---

**café** 5<sup>50</sup>

---

**café au lait, cappuccino** 6<sup>00</sup>

---

**café mélange** café, crème chantilly 6<sup>80</sup>

---

**latte macchiato** 7<sup>00</sup>/8<sup>00</sup>

**avec caramel, noisette, vanille ou amaretto**

---

**chocolat chaud maison** 7<sup>50</sup>

---

**chocolat chaud mélange** chocolat maison, 8<sup>50</sup>

crème chantilly

---

**thé à la menthe fraîche** 7<sup>00</sup>

---

**thé au gingembre frais** 7<sup>00</sup>

---

**thé darjeeling, earl grey, jasmin vert,  
peach blossom, rooibos, aux fruits** 6<sup>00</sup>

---

**chai latte** thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome 8<sup>00</sup>

---

**café froid** café, lait, avec ou sans sucre 7<sup>00</sup>

---

**café vanille** double espresso, glace à la vanille 9<sup>50</sup>

---

**café amarula** café, amarula, crème chantilly 12<sup>00</sup>

---

**café royal** café, cognac, crème chantilly 12<sup>00</sup>

---

**double shot**

**lait d'avoine (hafermilch) petit/grand**

**miel**

1<sup>50</sup>

0<sup>50</sup>/1<sup>00</sup>

0<sup>50</sup>



## LES BOISSONS FROIDES

**eau** avec ou sans bulles, 33cl/50cl, bouteille **5<sup>00</sup>/6<sup>50</sup>**

---

**citron pressé froid** **ou** **chaud** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**thé froid bio** **aux** **herbes** 40cl **7<sup>00</sup>**

---

**diabolo maison** eau gazeuse, sirop de menthe, de grenadine, de lavande (fait maison), de sureau, ou d'abricot, 30cl **5<sup>50</sup>**

---

**schorle de pomme** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**orangina** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**coca cola classic** **ou** **zero** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**gents tonic** **ou** **lemon** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**pimento** bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille **7<sup>50</sup>**

---

**jus d'orange frais** 20cl **7<sup>50</sup>**

---

**jus de pamplemousse** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**jus de tomate** 20cl **6<sup>00</sup>**

---

**carafe d'eau du robinet** 30cl/50cl **3<sup>00</sup>/4<sup>50</sup>**

---

für gäste, die nur hahnenwasser wünschen, erlauben wir uns dies zu verrechnen — für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung

---

## LES BIÈRES

### LES PRESSIONS

**kronenbourg 1664** 25cl/50cl, pression, 5.5%

**6<sup>00</sup>/10<sup>00</sup>**

---

unkompliziertes, mildes lager  
– bewährtes «savoir-vivre» im glas

---

**monaco** 25cl/50cl, pression

**6<sup>50</sup>/11<sup>00</sup>**

---

**bière, sirop de grenadine, limonade**  
süsse alternative zum panaché,  
beerig-spritzig

---

**picon** 25cl/50cl, pression

**7<sup>50</sup>/12<sup>00</sup>**

---

**bière, picon**  
der bitterlikör aus orangenschalen gibt unserem «kro»  
eine fruchtig-bittere note

---

## LES BIÈRES

### LES BOUTEILLES

**ch'ti blonde** 33cl, bouteille, 6.0% **9<sup>00</sup>**

---

starkes blondes bier mit dominanten aromen und einer note von hefe und leicht fruchtigem geschmack

---

**paul 10 ipa** 33cl, bouteille, 5.0% **8<sup>00</sup>**

---

rotgoldenes bier mit blumigen und zitrusfruchtartigen geschmack mit schöner malz-note

---

**chopfab amber** 33cl, bouteille, 5.4% **8<sup>00</sup>**

---

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

---

**appenzeller quöllfrisch** non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **8<sup>00</sup>**

---

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter und aromatische hopfenblume

---

**appenzeller leermond** sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **8<sup>00</sup>**

---

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch und ein wenig süsslich

---

## LES VINS MOUSSEUX

**crémant d'alsace prestige** grande cuvée 12<sup>00</sup>/72<sup>00</sup>

---

domaine gruss, eguisheim

cépages: pinot blanc, auxerrois, chardonnay et pinot noir

nase mit getoastetem brioche und gelben früchten

— es muss nicht immer prosecco sein...

---

**crémant d'alsace rosé** 14<sup>00</sup>/84<sup>00</sup>

---

domaine gruss, eguisheim

cépage: pinot noir

frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche  
und roten früchten

— mesdames, dieser rosé wird auch ihren männern gefallen!

---

**crémant royal** crémant à la crème de cassis 13<sup>50</sup>

---

## LE CHAMPAGNE

**blanc de blancs grand cru** extra brut 17<sup>00</sup>/98<sup>00</sup>

---

maison legras & haas, chouilly

cépages: chardonnay

mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

---

**kir royal** champagne à la crème de cassis 18<sup>50</sup>

---

**mimosa** champagne au jus d'orange frais 11<sup>00</sup>

---

gesund und prickelnd in den tag starten ...



**bienvenue au montmartre**, auch bekannt als das 18. arrondissement in paris. wo einst künstler wie picasso und van gogh lebten und die vielleicht berühmteste windmühle der welt steht. zuoberst thront in schneeweiss die basilika sacré-coeur, zu deren füssen, auf dem place du tertre, sich künstler und touristen vermischen. und wo es l'amour in 300 sprachen gibt, sur le mur des «je t'aime». enchanté!

## LES VINS BLANCS

### viognier le crés

9<sup>00</sup>/55<sup>00</sup>

---

château de raissac, pays d'oc, igp

**cépage: viognier**

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

---

### entre-deux-mers

10<sup>00</sup>/62<sup>00</sup>

---

château dulas la gravière, bordeaux, aoc

**cépages: sauvignon blanc, semillon et muscadelle**

süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.

den muss man mal probieren

---

### pouilly-fumé

12<sup>00</sup>/78<sup>00</sup>

---

domaine tinel-blondelet, loire, aoc

**cépage: sauvignon blanc**

ein nachbar vom sancerre, kommt diese cuvée

aus einer der besten parzellen des pouilly

perfekte harmonie und eleganz dank zitrusnoten,

mineralität, frische und kraft

---

### blanc cassis

vin blanc à la crème de cassis

11<sup>00</sup>

---

## LE VIN LIQUOREUX

### muscat de rivesaltes

12<sup>00</sup>

---

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

**cépage: muscat petits grains**

der beste begleiter zu dessert und käse

---

## LE VIN ROSÉ

**lou cré**

**10<sup>00</sup>/62<sup>00</sup>**

**domaine castan, languedoc, aoc**

**cépages: syrah et grenache**

passt zu fast allem, nein — wir korrigieren dies:  
passt immer! samtig aber charaktervoll,  
mit noten von waldbeeren und rosenblüten

## cidre brut de normandie

aus süß-sauren apfelsorten. die kräftige  
nase duftet nach gekochten äpfeln.  
noten von karamell und langer,  
fruchtiger abgang.

**blanc** 75 cl  
**27<sup>00</sup>**



PRIX PAR 10CL OU 75CL

## LES VINS ROUGES

### pinot noir

9<sup>00</sup>/55<sup>00</sup>

---

domaine gruss, alsace, eguisheim, aop

**cépage: pinot noir**

leichter wein mit einer schönen note von kirschen und roten früchten  
– frisch, intensiv und mit einer weichen struktur

---

### belmont

10<sup>00</sup>/64<sup>00</sup>

---

château de raissac, pays d'oc, igp

**cépages: grenache et syrah**

fruchtbombe aus béziers mit vollem und ausgewogenem abgang  
– da bleibt es selten bei nur einem glas

---

### fitou

10<sup>00</sup>/64<sup>00</sup>

---

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

**cépages: carignan et grenache**

dieser filou versteckt seine kraft hinter einer samtigen struktur mit vollen früchtenoten und einem ausgeglichen abgang

---

### fronsac

12<sup>00</sup>/74<sup>00</sup>

---

château du fort pontus, bordeaux, ac

**cépage: merlot**

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin  
– nichts für etikettentrinker

---



## LES VINS ROUGES

### **st. émilion grand cru**

**82<sup>00</sup>**

---

**château martinet, bordeaux, aoc**  
**cépages: merlot et cabernet franc**

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

---

### **châteauneuf-du-pape**

**98<sup>00</sup>**

---

**réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône, ac**  
**cépages: grenache et mourvèdre**

frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein

— der könig der südlichen rhône

---

## LES COCKTAILS

<b>montmartre 75</b> mousseux, gin hendricks, sirop de lavande (fait maison), jus de citron	16 <sup>00</sup>
<b>rosé pamp'</b> liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	15 <sup>00</sup>
<b>hugo</b> mousseux, sirop de sureau	15 <sup>00</sup>
<b>citron spritz</b> mousseux, liqueur de citron, jus de citron	15 <sup>00</sup>
<b>apérol spritz</b> mousseux, apérol	15 <sup>00</sup>
<b>negroni</b> gin, campari, vermouth rouge	17 <sup>00</sup>
<b>espresso martini</b> double espresso, vodka, amarula	17 <sup>00</sup>
<b>gourmandise</b> espresso, vodka, amarula, amaretto, glace à la vanille	20 <sup>00</sup>

## LES SOURS

<b>apérol sauer</b> apérol, jus d'orange frais, jus de citron	15 <sup>00</sup>
<b>lillet sour</b> lillet blanc ou rosé, jus d'orange frais, jus de citron	16 <sup>00</sup>
<b>cassis sour</b> gin, crème de cassis, jus de citron	17 <sup>00</sup>
<b>amaretto sour</b> amaretto, jus d'orange frais, jus de citron	17 <sup>00</sup>
<b>whiskey sour</b> whiskey, jus d'orange frais, jus de citron	17 <sup>00</sup>

## VIRGIN COCKTAILS

<b>montmartre virgin</b> sirop de lavande (fait maison), jus de mûre, jus de citron	11 <sup>00</sup>
<b>hugo virgin</b> soda au gingembre, sirop de sureau, jus de citron	11 <sup>00</sup>

## LES PASTIS

<b>pastis d'antan</b> fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	<b>8<sup>00</sup>/12<sup>00</sup></b>
<b>ricard</b> 2cl/4cl, 45%	<b>7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup></b>
<b>pastis 51</b> 2cl/4cl, 45%	<b>7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup></b>

## LES DIGESTIFS

<b>pineau des charentes</b> 4cl, 17.5%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>vielle prune grande réserve</b> 2cl, 40%	<b>12<sup>00</sup></b>
<b>calvados original pays d'auge</b> 2cl, 40%	<b>12<sup>00</sup></b>
<b>armagnac hors d'âge</b> 2cl, 40%	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>cognac vsop 7 ans</b> 2cl, 40%	<b>14<sup>00</sup></b>

## LES SPIRITUEUX

### LES VODKAS

**cîroc vodka** france, 4cl, 40% **15<sup>00</sup>**

---

**absolut vodka** suède, 4cl, 40% **12<sup>00</sup>**

---

### LES GINS

**turicum** zurich, 4cl, 41,5% **15<sup>00</sup>**

---

**deux frères** zurich, 4cl, 43% **17<sup>00</sup>**

---

**hendricks** écosse, 4cl, 41.4% **14<sup>00</sup>**

---

### LES RHUMS / LES WHISKEYS

**bacardi blanc** puerto rico, 4cl, 37.5% **11<sup>00</sup>**

---

**bardinet negrita rhum** france, 4cl, 37.5% **11<sup>00</sup>**

---

**jack daniels** tennessee whiskey usa, 4cl, 40% **13<sup>00</sup>**

---

**bastille 1789** single malt france, 4cl, 40% **16<sup>00</sup>**

---

## LES SPIRITUEUX

### ET SINON...

<b>lillet blanc</b> <sup>ou</sup> <b>rosé</b> 4cl, 17%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>suze</b> 4cl, 20% amer à la gentiane	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>dolin blanc</b> <sup>ou</sup> <b>rouge</b> 4cl, 16%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>aperol</b> 4cl, 11%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>campari</b> 4cl, 23%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>picon</b> 4cl, 18%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>amaretto</b> 4cl, 28%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>amarula</b> 4cl, 17%	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>cointreau</b> 4cl, 40%	<b>12<sup>00</sup></b>

## BONNE NUIT

**venez passer la nuit comme dans les coulisses d'un film français, au milieu de la vieille ville de zurich. Joséphine est généreuse et confortable, avec sa lucarne en forme d'étoile s'ouvrant sur le ciel nocturne. maurice se décline sur deux niveaux, sous le pignon du vieux bâtiment.**

**faites-vous plaisir ! faites de beaux rêves !**

übernachten wie in einem französischen film, mitten in der zürcher altstadt. Joséphine ist ausladend und präsentiert den nachthimmel durch ein sternförmiges oblicht. bei maurice logiert man originell auf zwei etagen und bettet sich unter dem giebel des charmanten altbaus.

faites-vous plaisir ! faites de beaux rêves !

**montmartre**

haus zum weggen  
weggengasse 4, 8001 zurich

téléphone 044 211 19 20  
bonjour@lemontmartre.ch  
www.lemontmartre.ch

