

Service Continu

Pour les informations concernant les allergies, demandez notre registre détaillant la présence d'allergènes dans chacun des mets



Café

MONTORGUEIL

Ouvert 7 jours sur 7
de 6h30 à 2h du matin



NOS ENTREES

Oeufs mayonnaise	9 €
Soupe à l'Oignon	15 €
Camembert rôti au miel	16 €
Assiette de Foie Gras avec Chutney de figue et ses toasts	21 €
6 Escargots de Bourgogne "tout chaud tout chaud"	18 €
Assiette de Saumon fumé	21 €
Velouté de châtaigne	16 €

NOS BELLES SALADES

La Parisienne : salade romaine, jambon blanc, emmental, tomates fraîches, œufs durs, olives noires	16 €
La Salade de Chèvre : chèvre chaud sur toasts, tomates cerise, feuilles d'épinards, jambon de Parme, crème basilique & noix	17 €
La César : salade romaine, poulet mariné émincé, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerise, sauce César	18 €
La Belle Norvégienne : salade romaine, saumon fumé, brochette de gambas, tomates confites, œuf poché, sauce crème fraîche et sa ciboulette	21 €
La Belle Avocat(e) : salade romaine, avocat, émincé de thon, tomate cerise blanc de poulet mariné et guacamole, sauce miel	18 €
La Montorgueil : salade romaine, maïs, tomates confites, thon, brochette de saumon, œuf poché	18 €
La César de Luxe ☉ : salade romaine, poulet mariné émincé pané, tomates cerise, et sauce miel	21 €
La Tomato Mozza : mozzarella, tomates fraîches, sauce balsamique maison	18 €

NOS PLANCHES (idéal pour l'apéro)

Planche de Charcuteries : saucisson sec, jambon de parme, bresaola, rillettes d'œie, pâté de campagne, beurre et cornichons	23 €
Planche "Café Montorgueil" (à partager à 2 ou 3) : assortiment de charcuteries, rillettes d'œie, pâté de campagne, mini club sandwich et assortiment de fromages	39 €
Planche de la Mer : saumon fumé, calamars, gambas, brochette de saumon et cabillaud pané	41 €
Planche XXL (à partager à 2 ou 3) : mini burgers black angus, mini hot dogs new yorkais, bâtonnets de cheddar, beignets de calamars frits, frites maison au cheddar fondu	45 €
Planche de Fromages : Comté, St Marcellin à la Truffe, nems au chèvre, camembert, Roquefort, Beaufort, beurre	23 €
Planche Desserts (à partager à 2 ou 3) : à demander à votre serveur	36 €

NOS RACLETTE ET FONDUES (minimum 2 personnes)

Raclette, assiette de charcuterie, pomme de terre grillées	29 €/ personne
Raclette à la truffe, assiette de charcuterie, pomme de terre grillées	34 €/ personne
Raclette, Bresaola (Bœuf séché) pomme de terre grillées	31 €/ personne
Raclette à la truffe, Bresaola (Bœuf séché) pomme de terre grillées	36 €/ personne
Raclette, saumon fumée, pomme de terre grillées	33 €/ personne
Raclette à la truffe, saumon fumé, pomme de terre grillées	38 €/ personne
Raclette mixte, assiette de charcuterie ou Bresaola (Bœuf séché) et saumon fumé, pomme de terre grillées	37 €/ personne
Raclette à la truffe mixte, assiette de charcuterie ou Bresaola (Bœuf séché) et saumon fumé, pomme de terre grillées	42 €/ personne

Nous vous conseillons pour accompagner votre raclette ou fondue en supplément :
- petite assiette de frite 5€ - petite assiette de poulet panée 7€ - petite assiette de charcuterie 9€

Fondue La Savoyarde: Beaufort, Emental, Comté	27 €/ personne
Fondue La Savoyarde à la Truffe: Beaufort, Emental, Comté et crème de Truffe d'été	31 €/ personne
Fondue La Savoyarde aux morilles: Beaufort, Emental, Comté, et Morilles	29 €/ personne
Fondue au Chocolat et ses fruits frais	15 €/ personne

NOS VIANDES

Tartare de Bœuf : traditionnel ou aller-retour	19 €
Entrecôte (300g) : sauce au choix roquefort, poivre, béarnaise ou à la crème de truffe d'été et champignon	34 €
Filet de Bœuf (250g) : servi avec du foie gras poêlé et sauce au Porto	36 €
Filet de bœuf Rossini (250g) : servi avec du foie gras poêlé et sauce au Porto	41 €
Côte de bœuf pour 2 (1kg) : sauce au choix roquefort, poivre, béarnaise ou à la crème de truffe d'été et champignon	65 €
Suprême de Volaille : sauce à la crème et champignons	23 €

Toutes nos viandes sont garnies aux choix de salades, riz, frites maison ou haricots verts

NOS COQUILLETTES

Coquillettes aux 2 Saumons	21 €
Coquillettes Jambon blanc et crème de truffe d'été et champignon	22 €
Coquillettes Foie gras saupoudré de parmesan	23 €

NOS POISSONS

Filet de Cabillaud pané (façon fish & chips)	22 €
Pavé de Saumon grillé	25 €

Toutes nos poissons sont garnis aux choix de salades, riz, frites maison ou haricots verts

MENU ENFANT

Mini Hot Dog & Frites maison ou Mini Burger Black Angus & Frites maison ou Coquillettes au jambon	
1 Boule de Glace artisanale au choix ou Mini Profiterole au Chocolat	
Fruits frais pressés ou jus de fruit au choix	15 €

NOS GLACES

Artisanales	
1 boule	6 €
2 boules	9 €
3 boules	11 €
Chantilly	1 €
NOS PARFUMS :	
Yaourt nature sans sucre, Speculoos, Caramel fleur de sel, Vanille, Chocolat, Noix de coco	
Sorbet Mangue, Sorbet Fraise, Sorbet Citron	

NOS BURGERS

Hamburger : steak haché Black Angus, oignons rouges, salade et tomate	15 €
Cheese Burger : steak haché Black Angus, cheddar, comté, ketchup, cornichons, salade et tomate	17 €
Double Cheese Burger : double steak haché Black Angus, double cheddar, comté, cornichons, salade et tomate	22 €
L'Italien Burger : steak haché Black Angus, tomate, roquette, bresaola, mozzarella et pistou	19 €
Trio Burgers (assortiment de 3 mini-burgers) : cheese burger Black Angus, chicken burger et burger au saumon	24 €
Burger au Foie gras : steak haché Black Angus, oignons confits, foie gras, salade et tomate	25 €
Avocado Burger : steak haché Black Angus, cheddar, avocat frais et sauce au miel	18 €
Chicken Burger ☉ : poulet pané, galette de pomme de terre, salade et tomate	19 €
Hamburger Kasher ☉ : steak haché kasher, oignons rouges et salade	19 €
Tartufo Burger : steak haché Black Angus, comté, oignons confits, salade, tomate et crème de truffe d'été et champignon	25 €
Montorgueil Burger : steak haché Black Angus, emmental, bacon, salade, tomate et œuf à cheval	19 €
Le Mexicain Burger : steak haché Black Angus, cheddar fondu, poivron, guacamole, sauce tomate épicée, nachos au cheddar fondu	19 €
Courchevel Burger : steak haché Black Angus, galette de pommes de terre, fromage à raclette et salade	20 €
Burger Végétarien : tomate cœur de bœuf, mozzarella, aubergine, poivrons jaunes, pistou et oignons confits	17 €
Fish Burger : cabillaud pané, sauce tartare, avocat, salade et tomate	19 €
Burger Parisien : steak haché Black Angus, emmental, crème de champignons, salade et tomate	18 €
Assiette de garniture supplémentaire	5 €

Tous nos burgers sont servis avec nos frites maison et coleslaw
Supplément : Oignons confits, tomates, cornichons, etc 1 € - Cheddar, emmental, chèvre, etc 2€ - Foie gras, bresaola, saumon, etc 3€

NOS HOT DOGS

Hot Dog à la Parisienne : baguette de pain, saucisse de volaille, emmental et moutarde de Dijon	17 €
Hot Dog à la Mexicain : pain brioché, saucisse de volaille, guacamole, sauce tomate épicée, poivron rouge et nachos au cheddar fondu	19 €
Hot Dog à la New-Yorkaise : pain brioché, saucisse de volaille, cheddar, ketchup moutarde et oignons confits	18 €

Tous nos hot dogs sont servis avec nos frites maison et coleslaw

NOS BAGELS

Bagel au Chèvre : chèvre, roquette, tomates confites, pignons et sauce au miel	16 €
Bagel au Saumon : saumon fumé, philadelphia et roquette	19 €
Bagel Pastrami ☉ : pastrami, cornichon polonais, salade et mayonnaise	19 €
Bagel Poulet ☉ : poulet mariné, sauce au miel, avocat et cheddar	18 €

Oignons confits, tomates, cornichons, etc 1 € - Cheddar, emmental, chèvre, etc 2€ - Foie gras, bresaola, saumon, etc 3€

Tous nos bagels sont servis avec nos frites maison et coleslaw

NOS CLUBS

Club Poulet ☉ : poulet mariné, salade, tomate et mayonnaise	17 €
Club Saumon : saumon fumé, salade, tomate, crème fraîche et ciboulette	19 €
Club Pastrami ☉ : pastrami, cornichon polonais, salade et mayonnaise	18 €

Tous nos clubs sont servis avec nos frites maison et coleslaw

NOS FRITURES

Frites maison au Cheddar fondu	14 €
Frites maison à la Truffe copeaux de parmesan, crème de truffe d'été et champignon	15 €
Frites maison au Reblochon fondu	15 €
Bâtonnets de Mozza : mozzarella pané et sa sauce pesto	19 €
Beignets de calamars frits et scampis : servis avec sa sauce tartare	21 €
Nachos : chips Mexicaines, Cheddar fondu, guacamole, sauce piquante	15 €
Frites maison à l'Emmental fondu	14 €

NOS BROCHETTES

Brochette de Poulet pané au Cheddar fondu et ses légumes grillés	27 €
Brochette de Bœuf et ses légumes grillés, sauce au choix	29 €
Brochette de la Mer, cabillaud, gambas, saumon et ses légumes grillés	31 €
Brochette de Poulet ☉ et ses légumes grillés, sauce au choix	28 €

NOS CROQUES

Croque Monsieur	16 €	Croque Madame	17 €
Croque à la crème de Truffe d'été et champignon			19 €

NOS GAUFRES

Gaufre Bacon, cheddar, œuf poché, épinards	16 €	Gaufre Nutella banane	12 €
Gaufre poulet pané, œuf au plat, avocat, maïs grillé	16 €	Gaufre fruits des bois, chantilly et sirop d'érables	12 €
Gaufre Saumon, œuf poché, crème fraîche, avocat, épinard, ciboulette	18 €		

NOS DESSERTS

Crème brûlée	10 €
Brioche façon pain perdu et sa boule de glace vanille	11 €
Cheese cake, coulis de fruits rouges	11 €
Mi-cuit chocolat et sa boule de glace Vanille	11 €
Profiteroles du "Café Montorgueil"	11 €
Plateau de fruits frais de saison	19 €
Tarte Tatin et sa boule de glace caramel beurre salé	11 €
Café gourmand	11 €
Thé «Mariage Frères» gourmand	12 €
Pâtisserie du jour	11 €
Planche Desserts (à partager à 2 ou 3) : à demander à votre serveur	36 €

BRUNCH

*Fruits pressés (orange, pamplemousse ou citron)
*Boisson chaude (café, thé ou chocolat)
*Mini Viennoiseries (croissant, pain au chocolat et pain aux raisins)
*Tartines (confiture, nutella, beurre)
*Assiette Gourmande : oeufs brouillés, bacon grillé, duo burgers, frites et salade romaine
ou
*Assiette Fraîcheur : oeufs bénédicte, saumon fumé, saucisse de volaille, tartare avocat crevette, frites et salade roquette
*Dessert : salade de fruits
26 €