



BOURGOGNE & MONTANA
PARIS

Room Service

15h – 22h30

(22h on Sunday)

Afin de passer commande, nous vous invitons à
contacter la réception de l'hôtel en composant le 9.
To order, please contact the reception, press 9 on your
phone.



BOURGOGNE & MONTANA
PARIS

Entrées / Starters

Assortiments de fromages Plate of cheese from France	21€
Assiette Charcutière Plate of Cold meat	21€
Avocat aux crevettes sur salade Avocado with shrimps on salad	15€
Terrine de lapin maison, compote d'oignons Homemade Rabbit terrine, onion chutney	15€
Filets de hareng marinés sur pommes de terre tièdes Pickled herrings fillet on warm potatoes	15€
Salade de crottin de Chavignol chaud et bacon Salad with Chavignol Goat cheese and bacon	17€

Salades / Salads

Salade Crabe Crabe, crevettes, avocat, œuf dur Crab, shrimps, avocado, hard egg	22€
Salade Bourbon Saumon Fumé, crevettes, haricots verts frais Smoked salmon, shrimps, fresh Green beans	22€
Salade Bergère Crottin de chavignol, bacon, haricots verts, oeuf dur Chavignol goat cheese, bacon, Green beans, hard-boiled egg	21€
Salade César Salade romaine, poulet, parmesan, croutons, anchois Romaine lettuce, chicken, Parmesan cheese, croutons, anchovy	21€



BOURGOGNE & MONTANA
PARIS

Plats / Main dishes

Pâtes Bolognaise, sauce tomate et viande hachée Pasta bolognese with tomato and minced meat	21€
Pates saumon d'Ecosse label rouge, sauce citronnelle Pasta with red label salmon, citronella sauce	22€
Dos de cabillaud vapeur sauce citronnelle légumes niçoise Cod fillet with citronella sauce, vegetables	24€
Bavette "Angus", sauce à l'échalote "Angus" beef steak, shallot sauce	21€
Suprême de poulet fermier sauce estragon Chicken Supreme, Tarragon sauce	21€
Burger à la française (cantal, bacon, sauce tartare) French Burger (Cantal, bacon, Tartar sauce)	21€

Desserts / Desserts

Mousse au chocolat Chocolate mousse	12€
Ananas frais Fresh pineapple	12€
Crème brûlée	12€
Moelleux au chocolat et Chantilly Chocolate cake with Chantilly	12€

