





---

---

38, RUE MONTORGUEIL  
PARIS 1<sup>ER</sup>



CUISINE FRANÇAISE  
TRADITIONNELLE

# LE MENU

LES PETITS  
PLATS

DANS LES  
GRANDS

Au cœur des Halles, L'escargot Montorgueil est un repaire pour tous les gourmands depuis sa création sous le Second Empire. Dans ce lieu unique classé aux Monuments Historiques, notre brigade explore la richesse de la cuisine française au fil des saisons.

---

---

# À MANGER

Déjeuner & Dîner

---

---



## NOS ESCARGOTS



Nos incomparables escargots de Bourgogne sont préalablement blanchis puis mis au court-bouillon relevé d'aromates et de fines herbes.  
La taille des coquilles peut varier mais n'affecte en rien la qualité de la chair.

### RECETTE TRADITIONNELLE

Six pièces — 12 euros  
Douze pièces — 24 euros

### RECETTE AU BRIE ET NOIX

Six pièces — 12 euros  
Douze pièces — 24 euros

### RECETTE AU PIMENT D'ESPELETTE

Six pièces — 12 euros  
Douze pièces — 24 euros

### RECETTE À LA TRUFFE NOIRE

Six pièces — 18 euros  
Douze pièces — 36 euros

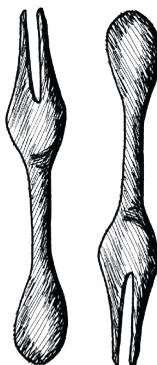
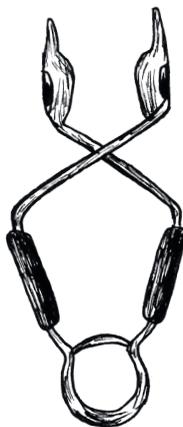
### RECETTE AU FOIE GRAS

Six pièces — 18 euros  
Douze pièces — 36 euros

### TROIS RECETTES EN UNE

2 Traditionnelle - 2 Truffe - 2 Foie gras

Six pièces — 18 euros  
Douze pièces — 36 euros



LE PLATEAU

## DÉGUSTATION

NOS CINQ RECETTES RÉUNIES  
SUR UN PLATEAU À PARTAGER.

Sélection de trente-six pièces

80€

RECETTE TRADITIONNELLE  
ESCARGOTS XXL

Six pièces — 28 euros  
Douze pièces — 54 euros





---

---

LES  
**ENTRÉES**

**PÂTÉ EN CROUTE 16**

Canard et pistache

**CUISSES DE GRENOUILLES 17**

Façon Escoffier

**ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES 24**

Toast brioché et chutney de saison

**SOUPE À L'OIGNON FEUILLETÉE 14**

Belle croûte dorée

**6 OU 12 HUITRES ÉTOILE N°3 22-44**

Chair ferme aux notes de noisette

**TARTARE DE BAR AUX DEUX CAVIARS 23**

Citron caviar et caviar d'Aquitaine, coulis de roquette

**ASPERGES BLANCHES DES LANDES 17**

Sauce Hollandaise

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 19**

Chutney de saison et pain aux fruits

**CAVIAR D'AQUITAINE 5 le gramme (minimum 10 g)**

Blinis, crème crue, oeuf haché

Servi avec un shot givré de vodka Neuvik

Les  
PETITES FAIMS

LES  
**PLATS**  
Spécialités de la Maison

Les  
GRANDES FAIMS

**FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI 42**

L'incontournable ! Pomme Darphin et sauce au foie gras

**NOIX DE RIS DE VEAU AU SAUTOIR 48**

Langoustines & fondue d'épinards

**BELLE CÔTE DE BOEUF POUR DEUX 80**

Sauce au poivre et Béarnaise, frites maison & salade

**TOURTE DE FILET DE CANETTE 38**

Recette culte de L'Escargot Montorgueil

**MÉDAILLON DE LOTTE 42**

Hollandaise & asperges blanches des Landes

Sublimez votre plat en y ajoutant une touche de caviar 20€

**SOLE MEUNIÈRE 54**

Belle pièce préparée minute, purée au beurre



SUITE DES PLATS



## SUITE DES PLATS

### DAURADE ROYALE 30

Servie en croûte de sel, légumes verts sautés

### SUPRÊME DE POULET JAUNE 28

Purée montée au beurre, sauce crémée aux morilles

### TARTARE DE BOEUF 19

Recette revisitée au piment d'Espelette, ciboulette et échalote, frites

### PAVÉ DE RUMSTEAK AU POIVRE MIGNONNETTE 28

Servi avec une sauce aux deux poivres, frites maison

### ENTRECÔTE JUSTE GRILLÉE 35

Sauce Béarnaise, frites maison

### BOEUF BOURGUIGNON 25

Petits légumes, lard fumé et purée montée au beurre

### CUISSE DE CANARD 27

Confite par nos soins, pommes Sarladaises

### SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES 42

Haricots tarbais à la tomate et au romarin

### COCOTTE DE LÉGUMES PRINTANIER 22

Carottes fanes, fèves, petits pois, sucrine, navets et espuma mentholé

*Sublimez votre plat en y ajoutant des escargots de Bourgogne 15€*

NOS

*pour les  
BECS SUCRÉS*

## DESSERTS

*frais et  
FAITS MAISON*

### LE BEAU BABA FRAISE-RHUBARBE 14

Imbibé au sirop de fraise et compotée de rhubarbe

### CAFÉ GOURMAND 12

Mini mousse choco, crème brûlée, chou chantilly, verrine de fraises

### CRÈME BRÛLÉE 12

Recette classique à la vanille Bourbon

### LA GROSSE MOUSSE AU CHOCOLAT 22

À partager pour 2,3,4 gourmands

### TARTE BOURDALOUE 14

Belle tarte aux poires et crème d'amande

### CHOU CHANTILLY 15

Choux craquelins à la chantilly vanillée et sauce onctueuse au chocolat

### ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 9

Chocolat, Vanille, Caramel, Citron, Framboise, Pêche

*Deux boules au choix*

### ENTREMET AUX CERISES GRIOTTES 14

Recette à la vanille et à la pistache



