
38, RUE MONTORGUEIL
PARIS 1^{ER}



CUISINE FRANÇAISE
TRADITIONNELLE

LE BIEN

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

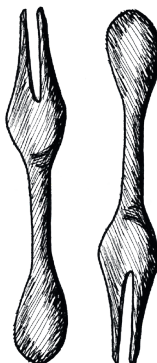
RECETTE AU FOIE GRAS

Six pièces — 18 euros
Douze pièces — 36 euros

TROIS RECETTES EN UNE

Traditionnelle - Truffe - Foie gras

Six pièces — 18 euros
Douze pièces — 36 euros



LE PLATEAU

DÉGUSTATION

NOS CINQ RECETTES RÉUNIES
SUR UN PLATEAU À PARTAGER.
SÉLECTION DE 36 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 13

Belle croûte dorée

6 HUITRES ÉTOILE N°3 22

Chair ferme aux notes de noisettes

CROMESQUIS D'ESCARGOTS 14

Salade frisée et vinaigrette à l'ail noir

CARPACCIO DE SAINT JACQUES 23

Citron caviar et caviar d'Aquitaine

PETIT CHOU FARCI AUX ESCARGOTS 14

Crème légère aillée

PÔLÉE DE GIROLLES 14

Oeuf coulant et émulsion au Porto

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES 16

Blinis maison et tuile à l'encre de seiche

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 19

Chutney de saison et pain aux fruits

SAUCISSON BRIOCHÉ 14

La vraie recette Lyonnaise

Les
PETITES FAIMS

LES

PLATS

Les
GRANDES FAIMS

Spécialités de la Maison

FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI 42

L'incontournable ! Pomme Darphin et sauce au foie gras

VOL AU VENT DE RIS DE VEAU 42

Morilles et pommes grenailles

BELLE CÔTE DE BOEUF POUR DEUX 68

Beurre Maître d'Hotel, frites & salade

TOURTE DE FILET DE CANETTE 37

Recette culte de L'Escargot Montorgueil

SAINT JACQUES AU BEURRE DEMI SEL 42

Topinambours fondants et coulis de potimarron

SOLE MEUNIÈRE 52

Pièce de 500g, préparée minute



SUITE DES PLATS



SUITE DES PLATS

DAURADE ROYALE 30

Servie en croûte de sel, purée

QUENELLE DE BROCHET 24

Sauce Nantua

BALLOTINE DE VOLAILLE 25

Mousseline de chou-fleur, crème au Sauterne et raisins

TARTARE DE BOEUF 19

Recette revisitée au piment d'Espelette, ciboulette et échalote

PAVÉ DE RUMSTEAK AU POIVRE MIGNONETTE 28

Servi avec une sauce aux deux poivres

ENTRECÔTE JUSTE GRILLÉE 32

Beurre maître d'hôtel et frites de la ferme d'Orsonville

BOEUF BOURGUIGNON 25

Pommes vapeurs, petits légumes et lard fumé

CÔTE DE VEAU NORMANDE 36

Recette Normande aux champignons crévés, tagliatelles fraîches

RISOTTO VÉGÉTARIEN 22

Risotto cuit minute aux potimarron, émulsion noïste

CUISSE DE CANARD 27

Confite par nos soins, pommes grenailles

SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES 42

Environ 500g, aubergine grillées et épinards

NOS

pour les
BECS SUCRÉS

DESSERTS

frais et
FAITS MAISON

LE BEAU BABA AU RHUM 22

Imbibé minute, à partager pour 2,3,4 gourmands

CAFÉ GOURMAND 12

Mini mousse choco, crème brûlée, chou à la crème, verrine de poire

CRÈME BRÛLÉE 12

Recette classique à la vanille Bourbon

DUO DE FROMAGES 9

Cantal et Saint Nectaire, bouquet de salade et beurre

LA GROSSE MOUSSE AU CHOCOLAT 22

À partager pour 2,3,4 gourmands

TARTE TATIN

2 boules au choix selon les parfums du moment



ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS 9

2 boules au choix selon les parfums du moment

PAVLOVA AUX POIRES 14

Poires pochées aux épices et sorbet

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 14

Recette maison revisitée au yuzu

PARIS-BREST 15

La recette classique