
38, RUE MONTORGUEIL
PARIS 1^{ER}



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

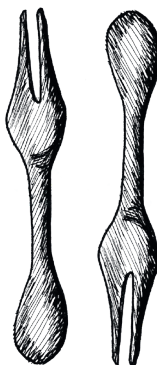
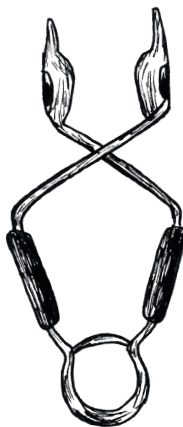
RECETTE AU FOIE GRAS

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



