



MAI 2026

**APÉRITIFS (HORS MENU)**

|                        |    |                         |    |
|------------------------|----|-------------------------|----|
| FEUILLETÉS BALKANIQUES | 9  | TARAMA TRUFFE (KAVIARI) | 12 |
| ASSIETTE DE FROMAGE    | 12 | SAUCISSON SEC           | 9  |

**MENU SOIR****ENTRÉE, PLAT & DESSERT — 57€****ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT — 44€****ENTRÉES (SEULE : 15€)****\*FEUILLES DE VIGNE & TRUITE FUMÉE***Feuilles de vignes farcies au riz fondant & aux pignons de pain. Truite fumée & crème herbacée*

Accord : Saumur blanc, Bourgogne rouge

**ASPERGES BLANCHES & VIN JAUNE***Asperges grillées, hollandaise au vin jaune, noisettes, haddock*

Accord : Chablis ou Beaujolais blanc

**BONBONS DE LANGOUSTINES***Langoustines en feuille de brick, mayonnaise bisquée, herbes fraîches*

Accord : Bourgogne rouge ou Pouilly-Fumé

**BAR, SARRASIN & CITRON CAVIAR***Carpaccio de bar, crème fraîche au citron confit salé, tuile de galette au sarrasin*

Accord : Beaujolais blanc ou Pouilly-Fumé

**PLATS (SEUL : 32€)****\*AGNEAU DE 10H***Epaule d'agneau confite pendant 10h, raddichio sauté, grenailles, sauce piquillos et melasse de grenade*

Accord : Rhône rouge ou Bourgogne rouge

**MAGRET DE CANARD ROSSINI***Magret de canard rôti, foie gras sauté, salsifis glacés au jus et au thym, légumes de saison*

Accord : Languedoc rouge ou Rhône rouge

**RAVIOLES FORESTIÈRES***Duxelles en feuille de riz, champignons sautés, huile de shiso, herbes fraîches, oignons frits*

Accord : Pouilly-Fumé ou Bourgogne rouge

**LIEU JAUNE & NOILLY PRAT***Lieu jaune, sucrine braisée, petits pois, asperges & sauce au Noilly Prat*

Accord : Beaujolais blanc ou Saumur blanc

\* EN COLLABORATION AVEC L'ARTISTE EXPOSÉ DEMIAN MAJCEN

**DESSERTS (SEUL : 15€)****TARTE CITRON MERINGUÉE***Pâte sablée sarrasin, crémeux citron, meringue italienne, poivre timut***CRÈME BRULÉE TONKA***Crème infusée à la fève tonka***MOUSSE AU CHOCOLAT***Huile d'olive, fleur de sel*

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr



MAI 2026

### APPETIZERS (HORS MENU)

|                          |    |                          |    |
|--------------------------|----|--------------------------|----|
| HOMEMADE BALKAN PASTRIES | 9  | TRUFFLE TARAMA (KAVIARI) | 12 |
| CHEESE PLATE             | 12 | SAUCISSON SEC            | 9  |

### MENU SOIR

**STARTER, MAIN COURSE & DESSERT — 57€**

**STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT — 44€**

#### STARTER (ALONE : 15€)

##### \*VINE LEAVES & SMOKED TROUT

*Stuffed vine leaves with creamy rice and pine nuts. Smoked trout and herb cream.*

Accord : Saumur blanc, Bourgogne rouge

##### WHITE ASPARAGUS & VIN JAUNE

*Grilled asparagus, hollandaise sauce with Vin Jaune, hazelnuts, haddock*

Accord : Chablis ou Beaujolais blanc

##### CRISPY LANGOUSTINES

*Langoustines in brick pastry, bisque mayonnaise, fresh herbs*

Accord : Bourgogne rouge ou Pouilly-Fumé

##### SEA BASS, BUCKWHEAT & FINGER LIME

*Sea bass carapaccio, crème fraîche with salted candied lemon, buckwheat pancake tile*

Accord : Beaujolais blanc ou Pouilly-Fumé

#### MAIN (ALONE : 32€)

##### \*LAMB COOKED FOR 10 HOURS

*Lamb shoulder confit, sautéed radicchio, potatoes, piquillo sauce and pomegranate sauce*

Accord : Rhône rouge ou Bourgogne rouge

##### DUCK BREAST ROSSINI

*Roasted duck breast, sautéed foie gras, salsify & seasonal vegetables*

Accord : Languedoc rouge ou Rhône rouge

##### FOREST RAVIOLI

*Duxelles in rice paper, sautéed mushrooms, shiso oil, fresh herbs, fried onions*

Accord : Pouilly-Fumé ou Bourgogne rouge

##### YELLOW POLLACK & NOILLY PRAT

*Pollack, braised sucrine lettuce, peas, asparagus & Noilly Prat sauce*

Accord : Beaujolais blanc ou Saumur blanc

\* IN COLLABORATION WITH THE FEATURED ARTIST DEMIAN MAJCEN

### DESSERTS (ALONE : 15€)

##### LEMON MERINGUE PIE

*Shortcrust pastry, lemon custard, timut pepper*

##### CHOCOLAT MOUSSE

*Olive oil, sea salt*

##### TONKA BEAN CREME BRULÉE

*Tonka bean infused cream*

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr