



**MON  
CRÈME**  
RUE MONMARTRE



gluten-  
free

À PARTAGER - TO SHARE

	GUACAMOLE - chips de maïs <i>guacamole - corn chips</i>	12
	ASSIETTE DE SAUCISSON SEC <i>dry sausage</i>	10
	CUISSES DE GRENOUILLES <i>frog legs</i>	16
	BEIGNETS D'AUBERGINE - sauce crème ciboulette <i>eggplant fritters - chive cream sauce</i>	12
	GALETTE DE PDT CROUSTILLANTE - saumon fumé, crème d'aneth & oignon rouge supp avocat +2€ <i>crispy potato pancake - smoked salmon, dill cream and red onion extra, avocado +2€</i>	19
	NEMS DE POULET <i>chicken rolls</i>	11
	ONION RINGS - sauce tartare	9
	QUESADILLA - fromage, oignons, tomate <i>cheese, onions, tomato</i>	14
	BOL DE FRITES MAISON - cheddar fondu <i>homemade french fries with melted cheddar</i>	9.5
	SOUPE À L'OIGNON	12
	SPRING ROLLS - carotte, concombre, chou rouge, avocat & edamame <i>carrot, cucumber, red cabbage, avocado &amp; edamame</i>	15
	ESCARGOTS x6 ou x12 <i>snails</i>	12 / 22

BURGERS - FRITES MAISON

	CHEESEBURGER - Oignons rouges, salade, sauce tartare, sauce cheddar <i>cheeseburger - red onions, salad, tartar sauce, cheddar sauce w/ homemade french fries</i>	18
	BACON CHEESEBURGER <i>bacon cheeseburger</i>	20
	CHICKEN BURGER <i>chicken burger</i>	18
	VEGETARIAN BURGER <i>vegetarian burg.</i>	17.5

MEAT & FISH CORNER

	FILET DE DAURADE - riz basmati & ratatouille <i>sea bream fillet - basmati rice and vegetables</i>	22
	FISH AND CHIPS - sauce tartare	21
	TATAKI DE THON - salade	18.5
	ENTRECÔTE 350gr - haricot vert <i>rib steak, green beans</i>	27
	CONFIT DE CANARD - pomme de terre sautées <i>duck confit - fried potatoes</i>	25
	TARTARE DE BOEUF - frites maison <i>beef tartare - French fries</i>	19
	BAGEL AU PASTRAMI - cornichon, oignon, & moutarde jaune <i>pastrami bagel - pickle, onion and yellow mustard, cheddar sauce on the side</i>	17.5

## FOR TOAST LOVERS

---

- AVOCAT BRIOCHÉ - oeuf cassé 15.5  
supp halloumi +3€ bacon +3€ saumon +4€  
*brioche avocado with poached egg, - extra halloumi cheese +3€ bacon +3€ salmon +4€*
- TOAST AUBERGINE - patate douce sautées, feta, grenade  16  
*eggplant toast, fried sweet potatoes, feta, pomegranate*


## SALADES

---

- COBB SALADE - tomates cerises, bacon, poulet pané, œuf dur, avocat, roquefort, oignon 18.5  
*tomato, bacon, chicken breast, eggs, avocado, blue cheese, onions*
- CÉSAR SALADE - poulet pané, avocat  17  
*caesar salad with fried chicken and avocado*
-  QUINOA BOWL - radis, petit pois, feta, menthe 15.5  
supp oeuf poché +1.5€ avocat +2€ halloumi +3€ saumon +4€  
*quinoa, pea, radish, feta cheese, mint - extra poached egg +1.5€ avocado +2€ halloumi cheese +3€ salmon 4€*
-  HALLOUMI - patate douce, avocat, épinard & noix  16  
*halloumi, sweet potato, avocado, spinach & walnuts*
-  POULET THAÏ - carotte, concombre, cacahuète, gingembre, ail & coriandre 17.5  
*thai chicken, carrot, cucumber, peanuts, ginger, garlic & coriander*

## PLATS VÉGÉTARIENS

---

- HOT-DOG VÉGÉTARIEN - frites maison "Saucisse Beyond Meat"  19  
chou rouge, cheddar, oignons frits, ketchup, moutarde - supp avocat +2€  
*red cabbage, cheddar, fried onion, ketchup, mustard w/ homemade french fries - extra avocado +2€*
- BAGEL HALLOUMI - guacamole, salade 16  
supp bacon +3€ saumon +4€  
*halloumi bagel, guacamole, salad - extra bacon +3€ salmon +4€*
- SOUPE À L'OIGNON - onion soup 12
- SPRING ROLLS - carotte, concombre, chou rouge, avocat & edamame  15  
*carrot, cucumber, red cabbage, avocado n edamame*
- SPAGHETTIS - burrata & sauce tomate 16.5

LES BOUTEILLES D'EAUX 7€50 : EVIAN 75CL OU BADOIT 75CL

LES SUPPLÉMENTS AU CHOIX :

AVOCAT +2€ / SAUMON FUMÉ +4 / HALLOUMI +3€ / BACON +3€ /  
POULET PANÉ +3€ / OEUF POCHÉ +1€50 / FRITES MAISON +6€ /  
SALADE VERTE +6€ / RATATOUILLE +6€ / PDT SAUTÉES +6€

NOS PAINS SONT BIO & VEGAN

## DESSERTS



*desserts*

- PAIN PERDU NUTELLA - banane caramélisée 11  
*nutella french toast - caramelized banana*
- CRUMBLE - pomme & poire 9  
*appleand pear crumble*
- CAROTT CAKE - maison  8
- BROOKIE - maison 8
-  CHEESECAKE - spéculos  9
- PAIN PERDU - mascarpone, vanille, myrtille, sirop d'érable  11  
*french toast - mascarpone, vanilla, blueberry, maple syrup*
-  GRANOLA BOWL 8
- GAUFRE NUTELLA - supp banane +1€ 8  
*nutella waffle - extra banana +1€*



# LES BIÈRES PRESSION

*draft beers*

	25CL	50CL
BLONDE DU MOMENT - <i>bland beer</i>	4.9	8
KOBUS BLANCHE - <i>white beer</i>	5	9
BROOKLYN LAGER - <i>lager beer</i>	5.5	9.5
HUBSTER IPA - <i>local beer</i>  	5.5	9.5
GRIMBERGEN BLONDE - <i>abbey beer</i>	5	9

## BIÈRES BOUTEILLES

*beer bottles*

CORONA 35.5 CL - <i>lager mexican beer</i>	8
CIDRE APPIE 33CL - <i>french cider</i> 	8
HUBSTER NEPA 33CL - <i>new england pale ale</i> 	8
KRO PUR MALT - <i>alcohol free 25cl</i>	8


## APÉRITIFS

APEROL, CAMPARI 5CL	5
MARTINI ROUGE OU BLANC 5CL - <i>martini red or white</i>	5
PORTO ROUGE OU BLANC, SUZE 5CL	6
PASTIS 51, RICARD 3CL	5
KIR 12CL	5
KIR ROYAL 13CL	12



## SPIRITUEUX 4CL

*spirits*

VODKA FJOROWKA PREMIUM	10
VODKA GREYGOOSE	12
GIN GIBSON'S	10
GIN HENDRICK'S, BOMBAY SAPPHIRE, ROKU JAPENESE	12
RHUM HAVANA 3 ANS, CAPTAIN MORGAN	10
RHUM DIPLOMATICO, KRAKEN, MEZCALE, HAVANA 7ANS	12
TEQUILA ACAYUCAN	10
TEQUILA PATRON SILVER, MEZCAL 	15
WHISKY JB, PADDY	10
WHISKY JACK DANIEL'S, NIKKA, CHIVAS 12 ANS	12
ACCOMPAGNEMENT LONG DRINKS	2

## DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

*digestive & liqueurs*

COGNAC COURVOISIER VSOP	12
COGNAC COURVOISIER XO	15
ARMAGNAC, CALVADOS, EAU DE VIE, GET 27	10
LIQUEURS DE MARQUE 4CL	10

# LES COCKTAILS

*cocktails*

## LE BLACK PEARL



RHUM CAPTAIN MORGAN, CRÈME DE BANANE, CAMPARI, JUS D'ANANAS  
BLANC D'OEUF, SIROP DE VANILLE, FLEURS SÉCHÉES & CITRON VERT

13



## PXXXN STAR MARTINI

VODKA, SIROP DE VANILLE, LIQUEUR DE PASSION, PURÉE DE  
PASSION & SON SHOOTER DE FRIZZANTE

12



## APEROL SPRITZ

APEROL, FRIZZANTE, SODA, ORANGE

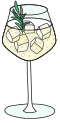
10

## G.S.K GOD SAVE THE KING

GIN GIBSON, CONCOMBRE FRAIS, CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE, GINGER ALE



11



## LE SAINT-GERMAIN

LIQUEUR DE SUREAU, FRIZZANTE, SODA, CITRON VERT

11

## MOSCOW MULE



VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, ANGOSTURA

10

## PINK JALISCO FLOWER



TEQUILA, CRÈME DE PAMPLEMOUSSE, MEZCAL, CITRON VERT, RAISINS FRAIS

12

## LA RUE MONTMARTRE

CALVADOS, JUS DE POMME, CHAMPAGNE, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE

13



## SPRITUEUX

*sans alcool & sans sucre*

## SPRITZ ? NO THX

BTRR N1 AMER & INTENSE, SCHWEPES TONIC  
TRANCHE D'ORANGE

10

## LIKE A VIRGIN TONIC

JNPR N1 & SCHWEPES TONIC, CONCOMBRE

10

## MOCKTAIL

### LOUISETTE

MATCHA, CITRON VERT, KIWI, MENTHE  
FRAÎCHE & TONIC

9

# VINS & CHAMPAGNE



## VINS BLANCS

*white wines*

	12cl	50cl	75cl
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP - <i>le Sudiste</i>	4.9	19	27
COTEAUX DU PONT DU GARD IGP - <i>Montfrin la Four</i>	6	24	34
VIOGNIER PAYS D'OC - <i>le Versant</i>	6	24	34
PETIT CHABLIS AOC - <i>domaine Chantemerle</i>	7.3	30	42
POUILLY FUMÉ AOC - <i>domaine Bardin</i>	8	34	47

## VINS ROSÉS

*rosé wines*

	12cl	50cl	75cl
ALPILLES IGP - <i>Aimée des Alpilles</i>	4.9	19	27
MÉDITERRANÉE IGP - <i>studio by Miraval</i>	6	24	34
CÔTES DE PROVENCE AOC - <i>Château Barbaneau - l'Instant</i>	7.3	30	42

## VINS ROUGES

*red wines*

	12cl	50cl	75cl
MERLOT IGP - <i>Bouches du Rhône Sainte Reine</i>	4.9	19	27
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC - <i>le Titi</i>	5.5	21	30
CÔTE DE BROUILLY AOC - <i>Lionel Manigand - Coup de foudre</i>	6	24	34
TANNAT SANS SOUFRE VDF - <i>Lionel Osmin</i>	6	24	34
BORDEAUX SUPERIEUR AOC - <i>Château Guillot</i>	6.9	29	40
TERRASSES DU LARZAC AOC - <i>Sainte - Apolline</i>	6.9	29	40
BOURGOGNE AOC - <i>Côte Châlonnaise - Millebuis</i>	8	34	47
MARGAUX AOC - <i>les Confidences de Prieuré Lichine</i>	-	-	70
MERCUREY 1ER CRU AOC - <i>Château d'Étroyes - le Clos l'Évêque</i>	-	-	80

## CHAMPAGNE & BULLES

*champagne and bubbles*

	13cl	75cl
CHAMPAGNE - <i>cuvée du moment</i>	11	70
PROSECCO DOC - <i>Riccadonna</i>	8	45
RUINART - <i>brut</i>	-	130

*vegan*



# LES BOISSONS CHAUDES

*hot drinks*

EXPRESSO MASSAYA 		2.8
LATTE - <i>steamed milk with a shot of coffee</i>		5.5
CAFÉ FILTRE - <i>filter coffee</i>		4.5
CHOCOLAT CHAUD - <i>hot chocolate</i>		5.5
CAPPUCCINO		6.5
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL - <i>hot milk with vanilla or honey</i>		5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS - <i>coffee or hot chocolate w/ whipped cream</i>		7.5
IRISH COFFEE		11
VIN CHAUD - <i>spiced mulled wine</i>		8
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE - <i>extra oat milk</i>		0.5

# LES BOISSONS FRAÎCHES

*cold drinks*

COCA - COLA, ZÉRO 33CL		5.2
ORANGINA, LIPTON ICE TEA PÊCHE 33CL		5.2
SPRITE, SCHWEPES TONIC 33CL		5.2
EVIAN - <i>still water</i> 33CL, PERRIER - <i>sparkling water</i> 33CL		5.2
LIMONADE MONA ARTISANALE CITRON, CITRON VERT 33CL 		5.2
TRIP CBD INFUSED 33CL - PÊCHE, GINGEMBRE, BOISSON PÉTILLANTE 		5.8
<i>sparkling drink infused with cbd, peach &amp; ginger</i>		
COLA BIO 25CL - UMA 		5.8
SHORLE GROSEILLE CHATOYANTE 33CL - LES FILLES DE L'OUEST 		5.8

## FAIT AVEC AMOUR

*made with love*



THÉ GLACÉ MAISON 33CL - <i>homemade ice tea</i>	5.6
CITRONNADE MAISON 33CL - <i>homemade lemonade</i>	5.6
SMOOTHIE FRAISE & BANANE - <i>strawberry and banana</i>	7
SMOOTHIE BANANE, KIWI & MIEL - <i>banana, kiwi fruit &amp; honey</i>	7



## JUS DE FRUITS PRESSÉS 25CL

*fresh juice*

ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON - <i>orange, grapefruit or lemon</i>	6
---	---

## JUS DE FRUITS 25CL

*fruit juice*



ORANGE, TOMATE, ANANAS, POMME OU CRANBERRY <i>orange, tomato, pineapple, apple or cranberry</i>	5.2
--	-----

# LATTE VEGAN - LAIT D'AVOINE

6.5



## MATCHA

BOOST LE SYSTÈME IMMUNITAIRE, DÉTOXIFIE  
*reinforcement of immune system, powerful detox*

## GOLDEN TURMERIC

CURCUMA, ANTI - INFLAMMATOIRE - DIGESTIF  
*anti-inflammatory, digestive*

## BEETROOT CACAO

VITAMINES, MINÉRAUX, SUBSTANCES VÉGÉTALES  
*vitamines, mineral and plant substances*

## CHARCOAL

CHARBON ACTIF, GINGEMBRE,  
VERTUS DETOXIFIANTES ET PURIFIANTES  
*active charcoal, ginger - detoxifying and purifying properties*

## CHAÏ

ANTI-INFLAMMATOIRE, ANTIOXYDANT,  
FAVORISE LA DIGESTION ET COMBAT LA NAUSÉE  
*anti-inflammatory, favours digestion and anti-nausea*

FRAPPÉ - *iced latte* +2

SUPP CHANTILLY - *sweet whipped cream* +1

# THÉS & INFUSIONS - KUSMI TEA

5.5

## THÉ VERT JAMIN

PARFUMÉ AU JASMIN  
*green tea infused with jasmine*

## THÉ VERT GINGEMBRE CITRON

INFUSÉ AU GINGEMBRE ET CITRON  
*green tea infused with ginger and lemon*

## BB DÉTOX

THÉ VERT, MATÉ, PAMPLEMOUSSE ET GUARANA  
*green tea mate infused with grapefruit and guarana*

## EARL GREY

THÉ NOIR INFUSÉ À LA BERGAMOTTE  
*black tea infused with bergamot*

## CAMOMILLE

INFUSION À LA CAMOMILLE  
*camomille infused*

## ROOIBOS VANILLE

INFUSION DE ROOIBOS ET VANILLE  
*rooibos infused with vanilla*

