LE GRAND DICTIONNAIRE

Carte réalisée par - Menu designed by
Jean-Adrien Buniazet

LE 1802 MONTE CRISTO

DÉJEUNER - LUNCH



ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Starter – Main - Dessert

- 32 € -



2 Mezzés aux choix

Houmous d'automne
Pois chiches, courge, tahini, citron
Autumn Hummus - chickpeas, squash, tahini, lemon

Baba ganoush
Aubergine, confit d'échalotes, tahini
Baba Ganoush - eggplant, shallot confit, tahini

Falafel
Sauce blanche aux herbes
Falafel - herbed white sauce

Labneh fumé
Yaourt égoutté, huile d'olive, za'atar, figues
Smoked Labneh - strained yogurt, olive oil, za'atar, figs

Feta rôtie aux noix
Feta, miel, origan, noix
Roasted Feta with walnuts - feta, honey, oregano, walnuts

Plats - Mains

Gnocchis
Champignons, parmesan, beurre noisette
Gnocchi – mushrooms, parmesan, brown butter

Kefta de canard
Panais, raisins, jus de viande
Duck kefta – parsnips, grapes, meat jus

Poisson du moment +3€
Purée de carotte au cumin, carottes rôties aux amandes
Catch of the day – cumin carrot purée, roasted carrots with almonds



Desserts

Ganache au chocolat
Huile d'olive, fleur de sel, piment
Chocolate ganache - olive oil, fleur de sel, chili

Crémeux citron
Crumble chocolat blanc, crème montée
Lemon crémeux - white chocolate crumble, whipped cream

Prix nets, service compris. Liste des allergènes sur demande.
Net prices, service included. Allergen information available upon request.

VINS - WINES

AU VERRE - BY THE GLASS
- 12 cl-

Blancs - White

Menetou Salon – Domaine Clément - 2023 12
IGP Collines Rhodaniennes Viognier - 2024 13
Chablis Domaine Grossot - 2023 15
Chassagne Montrachet - 2023 24
Domaine Fontaine Gagnard

Rouge - Red

Chinon – Domaine Grosbois - 2021 11
Crozes Hermitage Equinox - Maison Esquis - 2024 . . . 12
Hautes côtes de nuit - Domaine Manuel Olivier - 2024 . 15
Savigny les Beaune 1er – Les Serpentières - 2018 . . . 25

Rosé

Minuty Prestige - 2025 11



LE BRUNCH DU DIMANCHE
Prolongez le voyage chaque dimanche, de 11 h 30 à 15 h 00,
autour d'un généreux brunch aux saveurs méditerranéennes.
- 49 € -

Prix TTC en euros - Prices in euros, incl. VAT

DÎNER - DINER



Mezzés

Houmous d'automne 11
Pois chiches, courge, tahini, citron
Autumn Hummus - chickpeas, squash, tahini, lemon

Baba ganoush 12
Aubergine, confit d'échalotes, tahini
Baba Ganoush - eggplant, shallot confit, tahini

Labneh fumé 11
Yaourt égoutté, huile d'olive, za'atar, figues
Smoked Labneh - strained yogurt, olive oil, za'atar, figs

Feta rôtie aux noix 12
Feta, miel, origan, noix
Roasted Feta with walnuts - feta, honey, oregano, walnuts



Falafel 12
Sauce blanche aux herbes
Falafel - herbed white sauce

Pains chauds - Warm Breads

Pain pita 6
Pita bread

Brioche challah 6
Challah brioche





Plats - Mains

Chou-fleur rôti 18
Yaourt grec au miel, chimichurri
Roasted cauliflower - greek yogurt with honey, chimichurri

Lieu jaune grillé 26
Céleri, poire, raifort
Grilled pollack - celery, pear, horseradish

Filet de canette 28
Panais, raisins, jus de viande
Duckling fillet - parsnips, grapes, meat jus

Côte de veau pour deux 78
Citron confit, brocolini à la flamme, jus de viande
Veal chop for two - confit lemon, grilled broccolini, meat jus



Desserts - Deserts

Crémeux citron 10
Crumble chocolat blanc, crème montée
Lemon crémeux - white chocolate crumble, whipped cream

Ganache au chocolat 10
Huile d'olive, fleur de sel, piment
Chocolate ganache - olive oil, fleur de sel, chili



Mont-blanc 12
Crème de marron, rhum, vanille, meringue
Mont-Blanc - chestnut cream, rum, vanilla, meringue

Prix TTC en euros - Prices in euros, incl. VAT



VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

Un cocktail, un mariage, un baptême,
un séminaire ou une réception professionnelle...
Toutes les occasions sont belles pour se retrouver !

Pour célébrer un moment unique,
Le Grand Dictionnaire et le Bar 1802 se privatisent au gré
de vos envies pour vos évènements privées ou professionnels.
N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour
imaginer ensemble votre réception.

- CONTACT -
01.40.09.09.09
direction@hotelmontecristoparis.com