


MONTELEONE



HORAIRES D'OUVERTURE : 12H00 - 23H00

68B AV. JEAN MOULIN - 75014 PARIS - TÉL. : 01 45 42 02 02

Recommandé par tripadvisor

www.restaurantmonteleone.fr / Restaurant Monteleone 



GLI ANTIPASTI - LES ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio di salmon marinato, con insalata, mango e agrumi 18.00 €

Carpaccio de saumon mariné maison, salade mesclun, mangue, agrumes
Carpaccio of marinated salmon, salad and mango

Carpaccio di manzo con rucola balsamico e scaglie di parmigiano 17.00 €

Carpaccio de bœuf cru, parmesan, roquette et filet de vinaigre balsamique
Thin slice of raw beef, parmesan, arugula and balsamic vinegar

Antipasto Italiano 19.00 €

Assortiment de légumes grillés et sautés, mozzarella et jambon cru
Assortiment of grilled and sauted vegetables with mozzarella and ham

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala 20.00 €

Jambon cru, mozzarella di Bufala / Ham, mozzarella di Bufala

Bruschetta Toscana 13.00 €

Bruschetta à la tomate concassée, mozzarella fondue et jambon cru
Bruschetta with crushed tomato, melted mozzarella and ham

Bruschetta Valdostana 13.00 €

Bruschetta à la tomate concassée, mozzarella fondue et bresaola
Bruschetta with crushed tomato, melted mozzarella and bresaola dry beef

Frittura Monteleone 20.00 €

Friture de crevettes, calamar et éperlan / Fried shrimps, squid and smelt

Sauté misto di vongole e cozze 18.00 €

Sauté de palourdes et moules à l'ail, persil et vin blanc
Sautee clams and mussels with garlic, parsley and white wine

Flan di spinaci con crema di taleggio e parmigiano 17.00 €

Flan d'épinard frais à la crème de taleggio et parmesan
Fresh spinach flan with cream of taleggio and parmesan

Involtini di melanzane 16.00 €

Rouleaux d'aubergines et mozzarella, mortadelle gratinée au four
Eggplant rolls with mozzarella, mortadelle gratin baked

Insalata Monteleone 17.00 €

Salade mélangé avec artichaut, jambon de Parme et parmesan
Mixed salad with artichokes, Parma ham and parmesan

Carpaccio di Bresaola 16.00 €

Fines tranches de Bresaola, salade, roquette, copeaux de parmesan
Thin slices of Bresaola, salad, arugula and parmesan

LA PASTA - LES PÂTES - PASTA

Penne con melanzane salsa pomodoro e ricotta salata	16.00 €
<i>Penne sauce tomate, aubergines et ricotta salée / Penne with eggplant, tomato sauce and salted ricotta</i>	
Linguine napolitana	17.00 €
<i>Linguine sauce tomate peu épicée, ail et petits calamars Linguine with spicy tomato sauce, garlic and small squids</i>	
Spaghetti alle vongole	18.00 €
<i>Spaghetti aux palourdes, ail, persil et huile d'olive Spaghetti with calms, garlic, parsley and olive oil</i>	
Penne all arrabiata	16.00 €
<i>Penne à la sauce tomate épicée / Penne with spicy tomato sauce</i>	
Spaghetti con bottarga e asparagi Verdi	20.00 €
<i>Spaghetti boutargue, asperges vertes et tomates cerises Spaghetti with mullet roe and green asparagus with cherry tomatoes</i>	
Spaghetti al pomodoro e basilico	15.00 €
<i>Spaghetti à la sauce tomate et basilic frais Spaghetti with tomato sauce and fresh basil</i>	
Linguine ai frutti di mare	20.00 €
<i>Linguine aux moules, palourdes, calamars et crevettes Linguine with mussels, clams, squids and shrimps</i>	
Linguine speck, scamorza e pesto di zucchini	19.00 €
<i>Linguine speck, mozzarella fumée et pesto de courgettes Linguine with scamorza and zucchini pesto</i>	
Penne con scamorza affumicata e peperoni	18.00 €
<i>Penne à la sauce tomate, mozzarella fumée et poivrons Penne with saucy tomato, smoked mozzarella and bell peppers</i>	

PASTA FRESCA - LES PÂTES FRAÎCHES - FRESH PASTA

Ravioli di ricotta e spinaci alla Monteleone	20.00 €
<i>Pâtes farcies à la ricotta et épinards, champignons, roquette, sauce tomate et mascarpone Pasta stuffed with ricotta and spinach, mushrooms, aragula, tomato sauce and mascarpone</i>	
Mezzelune al gorgonzola e pistachio	20.00 €
<i>Pâtes farcies au chèvre et miel avec crème de gorgonzola et pistache Pasta stuffed with goat cheese and honey with gorgonzola cream and pistachio</i>	
Gnocchi di patate e farina di faro con broccoli, acciughe e pomodori secchi	18.00 €
<i>Gnocchi à la farine d'épeautre avec broccoli, anchois et tomates séchées Gnocchi with spelt flour with broccoli, anchovies and dried tomatoes</i>	
Tagliatelle al rangu di anatra	19.00 €
<i>Tagliatelles au ragoût de canard et pecorino Sardo râpée Tagliatelle with duck ragout and pecorino Sardo</i>	
Tagliatelle com salame picante, pomodori secchi e pesto	19.00 €
<i>Tagliatelles chorizo, tomates séchées et pesto basilic Tagliatelle with, sun-dried tomatoes and basil pesto</i>	

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.**

RISOTTI - LES RISOTTOS - RISOTTO

Risotto 4 formaggi	19.00 €
<i>Risotto aux quatre fromages / Risotto with 4 cheeses</i>	
Risotto al nero di sepia	20.00 €
<i>Risotto à l'encre de seiche / Risotto with cuttle ink</i>	
Risotto con gamberetti e zucchini	23.00 €
<i>Risotto aux crevettes et courgettes / Risotto with shrimps and zucchini</i>	

IL PESCE - LES POISSONS - FISH

Bar al cartoccio in salsa mediterranea	24.00 €
<i>Bar en papillote avec olives, câpres, parlourdes, moules, fenouil, tomates cerises</i>	
<i>Sea bass cooked in foil with olives, capers, clams, mussels, fennel and tomatos</i>	
Salmone in crosta di patate	22.00 €
<i>Saumon en croûte de pommes de terre et pousses d'épinards</i>	
<i>Salmon with potato crust and spinach shoots</i>	
Branzino alla griglia	23.00 €
<i>Bar grillé et légumes / Sea bass grilled accompanied with vegetables</i>	
Calamari alla griglia	23.00 €
<i>Calamars grillés entiers / Whole squid grilled</i>	

LE CARNI LES VIANDES - MEAT

Scaloppina di vitello al mirto Sardo	22.00 €
<i>Escalope de veau au myrte Sarde / Veal escalope with myrtle Sarde</i>	
San Daniele	24.00 €
<i>Escalope de veau, jambon cru d'Italie, concassé de tomates, mozzarella fondue</i>	
<i>Veal escalope, Italian ham, diced tomatoes, covered with melted mozzarella</i>	
Saltimbocca alla romana	23.00 €
<i>Escalope de veau, jambon de Parme et sauge / Veal escalope, Parma ham and sage</i>	
Scaloppina Milanese	23.00 €
<i>Escalope de veau pane / Breaded and fried veal escalope</i>	
Supplément garniture	5.00 €

Le restaurant Monteleone

est l'endroit idéal pour tous vos événements
privés ou professionnels
(banquet, anniversaire, baptême, mariage,
fiançailles, repas d'affaires, réunion).

Chacune de vos requêtes sera étudiée
avec le plus grand soin pour vous proposer
un menu et une prestation sur mesure
à base de spécialités italiennes.

N'hésitez pas à nous consulter
pour de plus amples informations :

www.restaurantmonteleone.fr

DOLCI - LES DESSERTS - DESSERTS

Tiramisu classico al caffè	9.00 €
<i>Tiramisu café classique / Tiramisu classic coffee</i>	
Tiramisu alla fragola	9.00 €
<i>Tiramisu à la fraise / Tiramisu strawberry</i>	
Tris di panna cotta	9.00 €
<i>Trio de crèmes italiennes nappées à la fraise, caramel et chocolat</i> <i>Italian cream coats with strawberry, caramel and chocolate</i>	
Mini Babà al Rhum	9.00 €
<i>Mini-baba au rhum / Mini baba au rhum</i>	
Cannoli siciliani	9.00 €
<i>Gâteau sicilien, farci à la ricotta sucrée, chocolat, pistache et fruits confits</i> <i>Sicilian cake stuffed with sweet ricotta-chocolate, pistachio and candied fruits</i>	
Caffé o deca Gourmand stile Monteleone	10.00 €
<i>Café ou déca ou thé accompagné d'un assortiment de mini-desserts</i> <i>Assortement of mini desserts with coffee or tea</i>	
Piatto di fromaggi italiani e miele d'acacia	12.00 €
<i>Assiette de fromages italiens avec miel d'acacia</i> <i>Italian cheese plate with acacia honey</i>	
Coppa di gelato 2 boules	7.00 €
<i>Vaniglia, cioccolato, pistachio, fragola, limone, mango, caffè</i> <i>Glace aux choix - Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, mangue, café</i> <i>Ice cream 2 scoops - Vanilla, chocolat, pistacchio, strawberry, lemon, mango, coffee</i>	
Tiramisu all'arancia e cioccolato	9.00 €
<i>Tiramisu à l'orange et chocolat / Tiramisu with orange and chocolate</i>	

BEVANDE BOISSON DRINKS

	33cl	6.00 €
 sans sucres	33cl	6.00 €
 ORANGE	25cl	6.00 €
	25cl	5.00 €
 THÉ PÊCHE	25cl	5.00 €
	25cl	5.00 €
SCHWEPPE - TONIC, AGRUM'	25cl	5.00 €
ORANGINA	25cl	5.00 €
ICE-TEA	20cl	5.00 €
JUS DE FRUITS	33cl	5.00 €
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomato</i>		
BIÈRE ITALIENNE	33cl	6.00 €
VERRE DE VIN	14.5cl	7.50 €
SODA		6.00 €
<i>Gassoa, Chinotto, Limonata</i>		
PERRIER	25cl	4.50 €
EAUX PLATES OU PÉTILLANTES	1 litre	6.50 €
EAUX PLATES OU PÉTILLANTES	50cl	5.00 €

CAFÉ - THÉ

CAFÉ, DÉCA	4cl	3.00 €
CAFÉ NOISETTE	4cl	3.50 €
CAPPUCCINO	4cl	4.50 €
THÉ, INFUSON	4cl	5.00 €
CAFÉ VIENNOIS	4cl	5.00 €

Selon disponibilité en point de vente

APERITIVI - APÉRITIFS

MARTINI BLANC, ROUGE OU ROSÉ	10cl	8.00 €
MARSALA FINE, AUX AMANDES OU À L'ŒUF	10cl	8.00 €
CAMPARI, PORTO	10cl	8.00 €
RICARD	8cl	8.00 €
GIN	10cl	8.00 €
COUPE DE PROSECCO, ASTI	17cl	10.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	17cl	10.00 €
VODKA	10cl	8.00 €

COCKTAILS

CRODINO		5.00 €
COCKTAIL DE FRUITS PRESSÉS		9.00 €
VIRGIN MOJITO		8.00 €
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse</i>		
KIR		8.00 €
<i>Vin blanc, crème de cassis, mûre, pêche ou framboise</i>		
KIR ROYAL		10.00 €
<i>Champagne, crème de cassis, mûre, pêche ou framboise</i>		
ROSSINI		10.00 €
<i>Champagne, coulis de fraise</i>		
NEGRONI		8.00 €
<i>Gin, Campari, Martini rosso</i>		
MOJITO		10.00 €
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne eau gazeuse</i>		
ÇAÏPIRINHA		9.00 €
<i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>		
CUBA LIBRE		10.00 €
<i>Rhum, jus de citron, Coca-Cola</i>		
SPRITZ		10.00 €
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>		
AMERICANO		10.00 €
<i>Campari, Martini rouge, Martini blanc</i>		

WHISKIES

J&B	4cl	7.00 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4cl	8.00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl	8.00 €
JACK DANIEL'S	4cl	8.00 €
CHIVAS REGAL	4cl	10.00 €
SINGLE MALT 12 ANS CARDHU	4cl	12.00 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE	75cl	60.00 €
ASTI, PROSECCO	75cl	35.00 €



MONTELEONE

68B AV. JEAN MOULIN - 75014 PARIS

Tél. : 01 45 42 02 02

RCS : 808886162

*Vraiment magique

LES TARIFS APPLIQUÉS SONT
DES TARIFS TTC. SERVICE INCLUS.
MONTANT MINIMUM CARTE BANCAIRE : 1€.