



# LE MONTAIGNE



## Café Parisien

### Qui était il ?

Penseur humaniste et homme politique français. Fils de riches négociants gascons anoblis, Michel Eyquem de Montaigne reçoit une éducation savante et humaniste. Au collège de Guyenne, à Bordeaux, il montre rapidement son talent pour la discussion et la joute rhétorique. Après des études de droit, il devient, en 1554, conseiller à la Cour des Aides de Périgueux, puis au Parlement de Bordeaux. Montaigne se lie d'amitié avec Etienne de La Boétie, jeune magistrat humaniste qui meurt en 1563, âgé de 33 ans. Il décrit cette amitié restée célèbre dans un chapitre des Essais («De l'Amitié»).

C'est en 1571 que Montaigne décide de se retirer dans sa «bibliothèque», au château de Montaigne. Il entreprend dès lors la rédaction de son principal ouvrage, «Les Essais», sur lequel il travaille jusqu'à la fin de sa vie.

De 1580 à 1581, il voyage en Allemagne, en Autriche, en Suisse et en Italie, pour des raisons de santé

et tient un «Journal de voyage» qui ne sera publié qu'en 1774. C'est à Rome qu'il apprend qu'il a été élu maire de Bordeaux, fonction que son père avait déjà tenue. Il exercera ce mandat jusqu'en 1585 en essayant de tempérer les relations entre les catholiques et les protestants. Lui-même catholique, il est respecté par Henri III, catholique, et par Henri de Navarre, protestant. Lorsque ce dernier, devenu le roi Henri IV, l'invite à la cour comme conseiller, il décline la proposition afin de poursuivre, enrichir et réviser «Les Essais».



Dans les Essais, Montaigne se dépeint lui-même, comme un sujet observé, sans artifice, pour révéler son «moi» dans son entière nudité, pour se comprendre et comprendre le monde. Il laisse libre cours à ses pensées souvent imprégnées de pessimisme, telles qu'elles se présentent à lui. Son étonnement philosophique commence avec sa devise «Que sais-je ?»

### “Les Essais” Quelques citations

- Il faut se prêter aux autres et se donner à soi-même •
- La vraie liberté, c'est le pouvoir de toute chose sur soi •
- Les femmes ont raison de se rebeller contre les lois parce que nous les avons faites sans elles •
- Parce que c'était lui, parce que c'était moi. •
- A propos de son amitié pour la Boétie. •
- Je réponds ordinairement à ceux qui me demandent la raison de mes voyages que je sais bien ce que je fuis, mais non pas ce que je cherche. •
- C'est un sujet merveilleusement vain, divers et ondoyant que l'homme. •
- L'âme qui n'a point de but établi, elle se perd : car, comme on dit, c'est n'être en aucun lieu, que d'être partout. •
- Le sage vit tant qu'il doit, non pas tant qu'il peut ; et le présent que nature nous ait fait le plus favorable, et qui nous ôte tout moyen de nous plaindre de notre condition, c'est de nous avoir laissé la clef des champs. •

# la CARTE

## ENTREES / Starters

---

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> <i>Gratinated onion soup</i>	<b>8,50</b>
<b>Œuf mayonnaise</b> <i>Egg Mayonnaise</i>	<b>6,00</b>
<b>Duo de chez Mas, pâté et rillettes</b> <i>Duet from Mas, paté and minced potted meat</i>	<b>7,00</b>
<b>Foie gras maison avec ses toasts</b> <i>Homemade foie gras with toasts</i>	<b>14,00</b>
<i>A déguster accompagné d'un verre de Muscat de Beaumes de Venise AOC</i>	
<b>Saumon fumé et ses toasts</b> <i>Smoked salmon and toasts</i>	<b>14,00</b>
<b>Escargots</b> <i>Snails</i>	<b>les six 8,00 les douze 15,50</b>
<b>Harengs pommes à l'huile</b> <i>Herrings, potatoes with oil</i>	<b>8,00</b>
<b>Camembert rôti (persillade, ail, miel)</b> <i>Roasted camembert (parsley, garlic, honey)</i>	<b>12,00</b>

## LES PÂTES

---

<b>Pennes à l'Arrabiata</b>	<b>13,00</b>
<b>Pennes aux truffes crème de truffe, brisures de truffe</b> <i>Truffle cream, truffle cracks</i>	<b>19,00</b>
<b>Pennes crème de pesto et mozzarella (avec ou sans jambon)</b> <i>Pennes with pesto cream and mozzarella (with or without ham)</i>	<b>14,50</b>

## les PIZZAS MAISON

*Pâte à pizza maison, fromage 100 % mozzarella, sauce tomate*

<b>PIZZA MARGARITA</b> Tomates, mozzarella <i>Tomatoes, mozzarella</i>	<b>12,00</b>
<b>PIZZA CLASSIQUE</b> Tomates, mozzarella, champignons frais, jambon aux herbes, olives <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham with herbs, olives</i>	<b>14,00</b>
<b>PIZZA MERMOZ</b> Crème fraîche, curcuma, piments végétariens, filet de poulet, oignons rouges, mozzarella <i>Cream, curcuma, chilli pepper, chicken breast, red onions, mozzarella</i>	<b>16,00</b>
<b>PIZZA TRUFFE</b> Crème de truffe, mozzarella, brisures de truffe <i>Truffle cream, mozzarella, truffle cracks</i>	<b>29,50</b>
<b>PIZZA MONTAIGNE</b> Tomates, mozzarella, courgette, aubergine, artichaut <i>Tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplant, artichoke</i>	<b>17,00</b>

## A PARTAGER / To be shared

---

<b>CHARCUTERIE "de chez Mas"</b> <i>Cooked pork meats (assortment)</i>	<b>16,00</b>
<b>FROMAGES "La Ferme d'Alexandre"</b> <i>Selection of cheeses "La Ferme d'Alexandre"</i>	<b>16,00</b>
<b>ASSORTIMENT Fromage et charcuterie</b> <i>Assortment of cheese and delicatessen</i>	<b>18,00</b>

<b>Pièce du Boucher selon arrivage env. 180g, frites maison</b>	<b>14,00</b>
<i>Butcher's choice depending of arrival, homemade French fries</i>	
<b>Pavé de Rumsteak env. 200g, frites maison</b>	<b>19,00</b>
<i>Beef pavé 200g, homemade French fries</i>	
<b>Entrecôte env. 350g, frites maison</b>	<b>26,00</b>
<i>Rib steak 350g, homemade French fries</i>	
<b>Steak à cheval env. 180g, frites maison</b>	<b>14,00</b>
<i>Chopped steak with egg on top 180g, homemade French fries</i>	
<b>Sauce au choix : poivre, beurre maître d'hôtel, fondue d'échalotes</b>	
<i>Sauce at choice : pepper, butter with garlic and parsley, purée of shallots</i>	
<b>Supplément garniture : riz, frites maison, salade</b>	<b>4,00</b>
<i>Extra garnishment : rice, homemade French fries, salad</i>	

## BURGERS et FRITES MAISON

<b>Le Burger Classique avec ou sans bacon</b>	<b>16,00</b>
<i>Viande hachée, salade, tomate, oignons, cheddar, sauce</i>	
<i>Classic burger with or without bacon, minced beef, salad, tomato, onions, cheddar, sauce</i>	
<b>Le Chicken Burger Poulet, salade, tomate, oignons, sauce</b>	<b>14,00</b>
<i>Chicken, salad, tomato, onions, sauce</i>	

## ET AUSSI

<b>Bœuf Bourguignon, pommes vapeur</b>	<b>13,00</b>
<i>Beef Bourguignon-style, steamed potatoes</i>	
<b>Poulet fermier <i>Label rouge</i>, frites maison</b>	<b>14,00</b>
<i>Free-range chicken, homemade French fries</i>	
<b>Chicken Korma</b>	<b>14,00</b>
<i>Cuisse de poulet, oignons, épices, yaourt, riz pilaf</i>	
<i>Chicken leg, onions, spices, yoghurt, pilaf rice</i>	

## TARTARES

Servis avec frites maison et salade

<b>Bœuf</b> <i>Raw beef</i>	<b>15,00</b>
<b>Italien</b> <i>Italian raw beef, pesto, parmesan</i>	<b>16,00</b>

## LES POISSONS

<b>Pavé de saumon à la plancha, riz pilaf</b>	<b>16,00</b>
<i>Salmon pavé plancha-style, pilaf rice</i>	
<b>Filet de bar, riz pilaf</b>	<b>18,00</b>
<i>Sea bass filet, pilaf rice</i>	
<b>Moules, frites maison</b>	<b>14,00</b>
<i>Mussels, homemade French fries</i>	

## SALADES / *Salads*

---

<b>SALADE PARISIENNE</b>	<b>13,00</b>
<i>Salade, tomates, jambon de Paris, emmental, champignons, olives</i> <i>Salad, tomatoes, ham, emmental cheese, mushrooms, olives</i>	
<b>SALADE CAESAR</b>	<b>14,00</b>
<i>Salade, tomates, croûtons, parmesan, filet de poulet, sauce César</i> <i>Salad, tomatoes, croutons, parmesan cheese, chicken breast, César sauce</i>	
<b>SALADE NICOISE</b>	<b>14,00</b>
<i>Salade, tomates, haricots verts, anchois, poivrons, olives noires, thon</i> <i>Salad, tomatoes, green beans, anchovies, sweet pepper, black olives, tuna</i>	
<b>SALADE DU MARCHÉ VÉGÉTARIENNE</b>	<b>12,00</b>
<b>Crudités et légumes frais variés</b> <i>Raw vegetables and selection of fresh vegetables</i>	
<b>ASSIETTE ITALIENNE</b>	<b>17,00</b>
<i>Belle boule de mozzarella de bufflonne, tomates confites, basilic, chiffonnade de jambon aux herbes, artichaut, poivrons et aubergines marinés, mesclun, parmesan</i> <i>Bowl of mozzarella di buffala, crystallized tomato, basil, ham with herbes, artichoke, marinated sweet peppers and eggplants, mixed salad leaves, parmesan cheese</i>	

## les DOUCEURS

### DESSERTS AND ICE-CREAMS

---

**Tous les desserts sont faits maison** *All our desserts are homemade*

<b>Moelleux caramel glace yaourt</b>	<i>Fudge soft cake yoghurt ice cream</i>	<b>8,50</b>
<b>Pain perdu et sa boule de glace yaourt</b>	<i>French toast and its yoghurt ice cream</i>	<b>7,00</b>
<b>Fromage blanc coulis fruits rouges ou miel</b>	<i>Cottage cheese with red fruit sauce or honey</i>	<b>6,50</b>
<b>Crème brûlée</b>		<b>7,00</b>
<b>Brownie maison, glace vanille, crème fouettée</b>	<i>Homemade brownie, vanilla ice cream, whipped cream</i>	<b>8,50</b>
<b>Tarte Tatin, crème fraîche</b>	<i>Tatin tart, cream</i>	<b>8,50</b>
<b>Café ou Thé gourmand</b>	<i>Gourmet coffee or tea</i>	<b>8,00</b>

---

### TOUTES NOS GLACES

**sont artisanales et réalisées par un "Maître Glacier"**

*All our ice-creams are traditional*

<b>Coupe glacée façon vacherin</b>	<i>Iced cup vacherin-style</i>	<b>9,50</b>
<b>Coupe Bistrot 3 boules au choix</b>		<b>7,00</b>
<b>Parfums : Chocolat, vanille, fraise, café, citron, parfum du moment</b> <i>Chocolate, vanilla, strawberry, coffee, lemon, flavour of the day</i>		
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	<i>Coffee or chocolate liégeois</i>	<b>8,50</b>
<b>Dame blanche</b>	<i>Vanilla ice, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	<b>8,50</b>
<b>Coupe colonel</b>	<i>Citron vert et vodka 2cl Sorbet lime and vodka 2cl</i>	<b>10,00</b>

**Nous n'acceptons pas les chèques.**

**Prix Nets / Service compris / Minimum CB 10€**

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	100cl
Carlsberg	5,80	11,20	20,00
Kronenbourg 1664	5,20	9,80	18,00
Grimbergen	5,80	11,20	20,00
Grimbergen Blanche	5,80	11,20	20,00
Supplément Picon			2,00

Bière du moment *consultez nous*

## BIÈRES BOUTEILLE

Corona 35,5cl	6,90	Kronenbourg 25cl	6,00
Heineken 33cl	6,90	<i>sans alcool</i>	
Pelforth Brune 33cl	6,90	Cidre 27,5cl	6,90

## APÉRITIFS

Americano 8cl			10,00
Ricard, Pastis 2cl			5,00
Martini blanc ou rouge ou dry 5cl			6,00
Fernet Branca 5cl			8,00
Porto, Suze, Campari 5cl			6,00
Kir Chardonnay 14cl <i>Fraise, framboise, mûre, cassis, pêche, violette</i>			5,50
Kir Royal champagne 12cl			14,50
Coupe de champagne Deutz 12cl			14,00
La piscine d'Aperol Spritz ( <i>Apérol ou Campari</i> ) 25cl			8,50
La piscine de champagne 20cl			20,00

## SODAS

Coca Cola, Zero 33cl	5,20	Fruits pressés 25cl	7,00
Badoit rouge, Evian 33cl	5,20	Mix pressés 25cl	8,00
Fuze Tea 25cl	5,20	Maxi pressés 50cl	10,00
Maxi sodas verre 50cl	6,50	Milk shake 25cl	9,00
ou jus de fruits verre 50cl		Maxi milk shake 50cl	14,00
Sodas, jus de fruits 25cl	5,20	Lait froid nature 25cl	5,20
Café glacé 25cl	6,00	ou sirop	
Tonic 25cl	5,20	Red Bull 25cl	7,00
Eau gazeuse ou plate 50cl	6,50	Ginger beer 37,5cl	7,00
<i>en restauration</i>		Ginger Ale 25cl	5,20

## BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,80	Café américain	5,20
Double express	5,20	Vin chaud	7,00
Café crème	5,20	Thé	5,20
Chocolat	5,20		
Cappuccino	7,00	Grog au rhum	9,00
Café viennois	7,00	Irish coffee	10,50
Chocolat viennois	7,00	French coffee	10,50

WIFI : montaigne wistro

Pass : bonjour

Nous n'acceptons pas les chèques.

# les VINS

BLANCS	Verre 14cl	Bacchus 28cl	Pichet 50cl	Bt. 75cl
<b>Chardonnay IGP "Pays d'Oc"</b>	<b>4,90</b>	<b>9,40</b>	<b>18,00</b>	
<b>Sauvignon de Touraine aoc <i>Les Roches</i></b>	<b>5,70</b>	<b>11,00</b>	<b>20,00</b>	<b>28,00</b>
<b>Sancerre aoc <i>Michel Girard</i></b>	<b>7,90</b>	<b>14,80</b>	<b>28,00</b>	<b>38,00</b>
<b>Muscat de Beaumes de Venise aoc <i>Vin doux naturel</i></b>	<b>7,90</b>	<b>14,80</b>	<b>28,00</b>	<b>38,00</b>
<b>Pouilly Fumé aoc <i>Château de Tracy</i></b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>32,00</b>	<b>46,00</b>
<b>Chablis Beauregard aoc <i>Domaine Brocard</i></b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>32,00</b>	<b>46,00</b>
<b>Hautes Côtes de Beaune aoc <i>Domaine Chanzy</i></b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>32,00</b>	<b>46,00</b>
<b>ROSÉS</b>				
<b>IGP Alpilles</b>	<b>4,90</b>	<b>9,40</b>	<b>18,00</b>	<b>26,00</b>
<b>Côtes de Provence aoc <i>Minuty, Côté Presqu'île</i></b>	<b>7,40</b>	<b>14,40</b>	<b>24,00</b>	<b>36,00</b>
<b>Cuvée "Lampe de la Méduse" <i>Cru classé - Château Sainte-Roseline</i></b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>32,00</b>	<b>46,00</b>
<b>ROUGES</b>				
<b>Merlot IGP Pays des Bouches du Rhône <i>"Sainte Reine"</i></b>	<b>4,90</b>	<b>9,40</b>	<b>18,00</b>	<b>24,00</b>
<b>Côtes du Rhône aoc <i>Les 3 Garçons "Bio"</i></b>	<b>6,20</b>	<b>12,00</b>	<b>22,00</b>	<b>29,00</b>
<b>Bordeaux aoc <i>Réserve James Deschartons</i></b>	<b>5,70</b>	<b>11,00</b>	<b>20,00</b>	<b>28,00</b>
<b>Bourgogne Mercurey aoc <i>Domaine Chanzy</i></b>	<b>8,90</b>	<b>16,80</b>	<b>27,00</b>	<b>40,00</b>
<b>Crozes Hermitage aoc <i>Les Maures 2018</i></b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>32,00</b>	<b>46,00</b>
<b>Grignan-les-adhémar aoc <i>Vallée du Rhône</i></b>	<b>5,70</b>	<b>11,00</b>	<b>20,00</b>	<b>28,00</b>
<b>Le Haut-Médoc de Maucaillou aoc 2014</b>	<b>8,90</b>	<b>16,80</b>	<b>27,00</b>	<b>40,00</b>
<b>Hautes Côtes de Beaune aoc <i>Domaine Chanzy</i></b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>	<b>32,00</b>	<b>46,00</b>
<b>LES BULLES</b>				
<b>Champagne aoc Deutz</b>	<b>14,00</b>			<b>80,00</b>
<b>Prosecco Astoria Cristal</b>	<b>8,00</b>			<b>39,00</b>

VINS PRESTIGE	Verre 14cl	Bt. 75cl
<b>Pessac Léognan aoc <i>L'Esprit de Chevalier Second Vin Rouge</i></b>	<b>14,00</b>	<b>70,00</b>
<b>Saint-Julien aoc <i>Le Connétable de Talbot 2014</i></b>	<b>15,00</b>	<b>75,00</b>
<b>Margaux aoc <i>La Sirène de Giscours 2015</i></b>	<b>16,00</b>	<b>80,00</b>
<b>Pessac Léognan aoc <i>Carbonnieux 2013</i></b>	<b>16,00</b>	<b>80,00</b>
<b>Pomerol aoc <i>La Gravette de Certan 2013</i></b>	<b>17,00</b>	<b>85,00</b>
<b>Saint-Estèphe aoc <i>Haut Marbuzet 2015</i></b>	<b>18,00</b>	<b>90,00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru Classé aoc <i>Château Corbin 2015</i></b>	<b>16,00</b>	<b>80,00</b>
<b>Puligny Montrachet aoc <i>Domaine Chanzy 2017</i></b>	<b>16,00</b>	<b>80,00</b>

Service de Coravin™

Prix Nets / Service compris / Minimum CB 10€