

entrées starters

BURRATINA CRÉMEUSE 18

variété de tomates assaisonnées d'un gaspacho légèrement relevé
Creamy Burratina, variety of tomato dressed with a slightly spicy gazpacho

FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE 16

relevée à la menthe poivrée, chèvre frais et basilic
Cucumber freshness, flavoured with peppermint, fresh goat cheese and basil

TATAKI DE THON ROUGE 22

condiment à la thaï
Red tuna tataki, thaï condiment

ROLLS D'AUBERGINE 18

garnie d'un tartare de bœuf et copeaux de parmesan
Beef tartare in eggplant rolls with parmesan cheese shavings

MELON CHARENTAIS AU JAMBON SERRANO 18

fine gelée au Muscat
Melon charentais with Serrano Ham, fine Muscat jelly

plats main courses

INSPIRATION DU CHEF GREGORY GBIORCZYK ET SA BRIGADE

S'il vous plaît, veuillez vous référer à votre chef de rang
Inspired by Chef, please ask your waiter

POKE BOWL VÉGAN 19

Riz sushi, wakame, edamame, radis, carotte, concombre, mangue, gingembre rose, échalote frite, sauce sashimi
Vegan Poke Bowl: Sushi rice, wakame, edamame, radish, carrot, cucumber, mango, pink ginger, fried shallot, sashimi sauce

supplément saumon frais 9

Additional fresh salmon

SALSA PLUMA IBÉRIQUE LAQUÉE AU SOJA 45

risotto croustillant au parmesan
Iberian pluma glazed with soy, crispy parmesan risotto

BURGER MOLITOR 32

Pain céréales, steak haché de boeuf charolais 180 gr, sauce tartare au petit suisse, cheddar, chiffonnade salade iceberg, tomate concassée, oignon pickles et frites
Molitor burger with Charolais chopped steak (6,5oz), Swiss cheese tartar sauce, cheddar cheese, iceberg lettuce, crushed tomato, pickled onions and french fries

POULPE ROULÉ AU SATÉ 39

mousseline aux petits pois, réduction d'une bouillabaisse
Octopus in satay, vegetable escabeche with candied lemon



LA CAROTTE FANE 24

contisée d'une mousseline de carotte, sauce au yaourt
Carrot wilts topped with a carrot mousseline, yoghurt sauce

FILET DE VOLAILLE FRANÇAISE RÔTIE AU CITRON 36

fricassée d'artichauts aux olives, pépites de polenta
Lemon roasted French poultry fillet, artichoke fricassee with olives, polenta nuggets

desserts desserts

COUPE BIKINI 14

sorbet liqueur St-Germain, sorbet fraise, sorbet citron, papier de fruits fraise-citron, jus de fraise maison, zeste de citron confit à la fleur de sureau et fraises fraîches
St Germain sorbet, strawberry sorbet, lemon sorbet, strawberry-lemon fruit paper, homemade strawberry juice, lemon zest confit with elderflower, fresh strawberries

COUPE MOLITOR 14

glace pistache, glace pralinée, glace vanille, pralinée noisette maison, éclat de gavottes, dés de brownies maison et fruits secs caramélisés
pistachio ice cream, praline ice cream, vanilla ice cream, homemade hazelnut praline, burst of gavottes, diced homemade brownies and caramelized dried fruit

TARTE AU CITRON INTENSE MERINGUE CROUSTILLANTE 14

Intense Lemon tart with crispy meringue

FRUIT DU MOMENT AU NATUREL, PRÉPARÉ PAR NOS SOINS 14

Seasonal natural fruit, prepared by us

EXPÉRIENCE FONTAINEBLEAU MAISON 12

Servi avec miel toutes fleurs, sucre cassonade et coulis de fruit de saison maison
Amazing homemade Fontainebleau:

served with all-flower honey, brown sugar and homemade seasonal fruit coulis

CHOUCHOU CHOCOLAT PIQUÉ D'UN PRALINÉ NOISETTE 12

La Cheffe pâtissière, Louise Riot vous propose son dessert signature, le Chouchou. Le chouchou est de toute beauté à l'image de Molitor et renferme en son cœur un praliné coulant appelant au plaisir et à déconnexion : bienvenue à Molitor
Chocolate "chouchou" sprinkled with a hazelnut praline
The pastry chef, Louise Riot, offers you her signature dessert, the Chouchou. The Chouchou is a beautiful dessert in the image of Molitor, with a flowing praline at its heart, calling for pleasure and disconnection: welcome to Molitor

vins & champagnes

by the glass
15cl

champagnes

POMMERY 19

Apanage Brut

POMMERY 21

Apanage Rosé

blanc

CHABLIS AOP 13

Domaine Jean-Marc Brocard

POUILLY-FUMÉ AOP 13

Domaine Hubert Veneau

SANCERRE AOP 14

Domaine Henri Bourgeois «Le MD»

MACON LUGNY 14

Les Genièvres

rouge

CROZES-HERMITAGE AOP 13

Domaine Michelas St Jemms

SAINT-EMILION GRAND CRU AOP 14

Château Tour Saint-Christophe
«Les Terrasses »

CÔTES DE BEAUNE AOP 15

Louis Latour

rosé

ROSÉ MOLITOR 11

Coteaux d'Aix en Provence

Côte de Provence AOP 14

Minuty prestige

cocktails

TERRE BATTUE 18

Liqueur St-Germain, rhum Bacardi Añejo Cuatro, jus de citron, jus de passion, jus d'ananas, sirop miel romarin

BASILIC INSTINCT 18

Liqueur St-Germain, gin Bombay Sapphire infusé au basilic et bissap, bitter cardamome, jus de citron

PARISIAN JUNGLE 18

Liqueur St-Germain, vodka Grey Goose, fruit du dragon, jus de citron

mocktails

MAÎTRE-NAGEUR 14

Jus de framboise, jus de fraise, jus de passion, jus de citron

POM' STAR MARTINI 14

Martini Vibrante, jus de passion, jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron

menu enfant

kids menu 19

VOLAILLE FRANÇAISE CUITE SUR PEAU

OU FILET DE POISSON À LA PLANCHA
French poultry cooked on skin or fish fillet "a la plancha"
---- + ----

RIGATONI OU HARICOTS VERTS VAPEUR

Rigatoni pasta or steamed green beans
---- + ----

COOKIE NEW YORKAIS

OU MINI POT DE GLACE HUGO & VICTOR

vanille, chocolat noir, fraise
New York cookie or Hugo & Victor ice cream mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry