



LA CREMAILLERE 1900

15, Place du Tertre

75018 Paris

Tél : 0033 1 46 06 58 59

Fax : 0033 1 42 64 08 57

cremaillere1900@club.fr

www.cremaillere1900.com



Vous propose ses MENUS GROUPE

Dans un cadre 1900, agrémenté par des peintures de style Mucha, nous vous accueillons au cœur du Village de Montmartre.

Capacité du restaurant : 350 personnes l'hiver et 450 personnes l'été

Déjeuner & dîner

Cocktail, Brunch & Buffet

Petit-déjeuner & goûter

Menus avec animation Cabaret à partir de 35 personnes

Menu Cancan avec danseuse et pianiste

Menu Guinguette avec chanteuse, accordéoniste et pianiste

Menu Spectacle, 2h de Cabaret Parisien

Imitateur, humoriste, magicien, chanteuse selon programmation

Rires, plaisirs et émotions sont de rigueur



The restaurant La Crémillère 1900 is located Place du Tertre, a few streets away from Paris Montmartre's Basilica of the Sacré Coeur.

Enjoy some delicious, high-quality and traditional French food, including seafood, by the Chef Franck Grelier.

By the evening, a pianist plays music and you can book a cabaret show for your group.

The dining room has a 1900's decor with paintings from the Belle Époque.

You could as well, enjoy our intimate garden with its Wallace fountain, cobblestones and horse chestnut trees.



During summer, you can choose either this peaceful garden or the animated Place du Tertre, where artists and painters expose their easels.

La Crémillère 1900 welcomes up to 450 persons in summer and 350 persons in winter.



MENU PARIS

25 € Lunch / 28€ diner

6 escargots de Bourgogne

6 Burgundy snails

Salade Montmartroise (crudités & terrine)

Montmartre's salad (mix vegetables and country style pate)

Cocktail de crevettes

Shrimps with cocktail sauce

—

Filet de lieu au beurre blanc et riz pilaf

Coalfish fillet with butter and pilaf rice

Poulet cocotte grand-mère, pomme purée à l'huile d'olive

Chicken grandma's style served with mash potatoes

Bœuf Bourguignon, ses pommes sautées

Traditional beef Burgundy with sauteed potatoes

—

Crème caramel

Caramel cream

Bavarois à la framboise

Raspberry Bavarois

Tarte au chocolat

Chocolate tart

1 pichet de vin rouge ou blanc pour 4

1 pitcher of red or white wine for 4

Café

Coffee

MENU MONTMARTRE

35€

Soupe à l'oignon gratinée

French onion soup

Salade Crétoise, fromage, oignons, poivrons, tomates, concombres et olives noires

Cretan salad, sheep's cheese, onions, peppers, tomatoes, cucumbers & black olives

Assiette de saumon fumé Norvégien

Norwegian smoked salmon

—

Bœuf Bourguignon et ses pommes sautées

Traditional Beef Burgundy with sauteed potatoes

Dos de saumon à la plancha, sauce béarnaise, gratin dauphinois

Salmon with Bearnaise sauce and gratin

Cuisse de canard rôtie au poivre vert

Roasted duck leg with green pepper sauce

—

Charlotte aux poires et chocolat

Pear charlotte cake

Crème brûlée

Custard cream

Nougat glacé

Iced nougat

1 Bouteille de vin rouge ou blanc pour 4

1 Bottle of red or white wine for 4

Café

Coffee



MENU CREMAILLERE

45€

Soupe de poisson maison

Homemade fish soup

Cuisses de grenouilles à la provençale

Frogs's legs

Salade de crottins de chèvre chaud

Hot goat cheese on toast served with salad

—

Entrecôte Bordelaise, gratin et haricots

Bordeaux-style rib steak served with gratin and French beans

Confit de canard et son gratin Dauphinois

Preserved duck and potatoes gratin

Filet de bar au basilic et son croustillant de légumes

Fillet of sea bass with basil and crispy vegetables

—

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

Upside down apple pie and vanilla ice cream

Nougat glacé aux amandes et son coulis de fruits rouges

Iced nougat with almonds and red berry coulis

Charlotte aux poires et chocolat

Pear charlotte cake

1 bouteille Bordeaux blanc pour 4

¼ Bottle of white wine Bordeaux for 4

1 Bouteille Bordeaux rouge pour 4

¼ Bottle of red bordeaux

Café

Coffee

MENU VAN GOGH

55€

Salade Périgourdine, foie gras et magrets fumés

Perigord salad, Foie gras and smoked breast duck

Bavaroise de crabes et d'écrevisses

Bavaroise of crab & crayfish

Œuf cocotte au foie gras et ses toasts

Shirred eggs with duck lever and toasts

—

Papillote de sole bonne femme champignons et crevettes

Sole with mushrooms and shrimps cooked in tinfoil

Magret de canard et ses pommes sarladaises

Duck steaklet with potatoes Sarlat style

Côte de veau à la crème de morilles et flan de pomme de terre

Veal chop with morel cream sauce and potatoes

—

Crème brûlée

Custard cream

Carpaccio d'ananas et sorbet fruit rouges

Pineapple carpaccio with red berry sorbet

Moelleux au chocolat

Tender chocolat cake

1 Bouteille de Sancerre pour 4

¼ Bottle of white wine Sancerre

1 Bouteille Bordeaux rouge pour 4

¼ Bottle of red wine Bordeaux

Café

Coffee

MENU PICASSO

75 €

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

Salade de Saint-Jacques tiède au vinaigre balsamique

Scallops salad with balsamic vinegar

Terrine de lièvre à l'Armagnac et aux figues

Hare's pate with Armagnac and bread filled with figs

—

Carré d'agneau au thym et son gratin dauphinois

Rack of lamb with thyme and potatoes gratin

Filet de bœuf et sa sauce poivrade et son mille-feuilles de pommes de terre aux girolles

Fillet of beef with pepper sauce, potatoes and chanterelles in pastery

Dorade royale grillée, sauce choron et son croustillant de légumes au basilic

Grilled fillet of sea bream, Bearnaise sauce and crispy vegetables with basil sauce

—

Nougat glacé

Iced nougat

Farandole de desserts

Assortment of several desserts

Tarte tatin tiède avec sa boule de glace vanille

Upside down apple pie served with vanilla ice cream

1 kir royal

1 Champagne's kir

1 Bouteille sancerre blanc pour 4

1 Bottle of white wine Sancerre for 4

1 Bouteille Bordeaux Médoc pour 4

1 Bottle of red wine Medoc for 4

Café

Coffee

MENU MONET

95 €

2 canapés, 2 verrines

2 canapés, 2 cups

Mille-feuilles de homard et de Saint-Jacques au coulis de crustacés

Lobsters & sea scallops in pastry with shellfish sauce

Foie gras de canard et verre de Loupiac

Duck foie gras with a glass of Loupiac

Turbot glacé aux champignons

Turbot mushrooms delicacy

—

Sorbet de pomme vallée d'auge

Apple sorbet served with apple brandy

—

Filet d'agneau aux cèpes

Roasted lamb fillet with cep sauce

Cœur de filet aux morilles

Fillet of beef with morel sauce

Mignon de veau au citron et girolles

Veal medallions with a lemon & chanterelle sauce

—

Dessert du chef

Chef's suggestion

Farandole de desserts

Assortment of several desserts

Truffes glacées royales à la crème d'amandes et son coulis de framboise

Iced chocolate truffles with almond cream & raspberry coulis

1 kir royal

1 Champagne's kir

1 Bouteille Saint Joseph blanc pour 4

¼ bottle of white wine Saint Joseph

1 Bouteille Saint Estèphe rouge pour 4

¼ Bottle of red wine Saint Estèphe

Café

Coffee