

Les bières bouteille

Desperados	7,5€
Heineken 0.0 sans alcool	6,5€
Red Stripe	8€
Mort Subite Kriek	8,5€
Pelforth brune	7€

Les bières pression

	25cl	50cl	1L
Heineken	5,5€	10,5€	20€
Affligem	7€	12€	23€
Bianche	6€	11€	21€
Cidre	6€	10,5€	20€

Les softs

Coca-Cola classic, light, Fanta, Nestea, limonade, diablo.	5,5€	10,5€
Jus de fruits à base de concentré pomme, orange, pamplemousse	5,5€	10,5€
Jus de fruits 100%abricot, tomate	5,5€	10,5€
Nectar d'ananas	5,5€	10,5€
Fruits pressés simple double orange, citron, duo	7,5€	14,5€
Badoit, Evian	33cl	5,5€ 75cl 9€

Les cocktails

Piña Colada rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	12€
Margarita tequila, citron vert, triple sec	
Blue Lagoon gin, citron pressé, curaçao	
Mojito rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre	
Mojito Royal (+2€) rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, Champagne	
Ti Punch rhum blanc, citron vert, sucre	
Mère Catherine liqueur de mandarine, Cointreau, Champagne	
Gin Fizz gin, citron pressé, tonic	
Bloody Mary vodka, jus de tomate	

Demande nos classiques.

Louise vodka, jus de raisin, de cranberry et de citron vert, sirop de vanille, Champagne	
Madeleine vodka, amaretto, jus d'ananas	
Old Fashioned bourbon, sucre roux, angostura bitter, soda, zeste d'orange, cerise au marasquin	
St Germain St Germain, prosecco, eau gazeuse, twist de citron	

Sans alcool SOFT COCKTAILS 9,5€

Mère Catherine menthe fraîche, citron vert, jus de pomme	
Montmartre jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise	
Sacré Cœur orange et citron pressés, grenadine	

Les boissons chaudes

HOT BEVERAGES

Expresso	3,5€	Vin chaud à la cannelle	6,5€
Noisette	3,7€	Mulled wine with cinnamon	
Double expresso	6,5€	Grog	7,5€
Café crème	5,5€	Hot toddy with rum	
White coffee		Irish coffee	12€
Café américain	5,5€	French coffee au Calvados	12€
American coffee		Thé nature, lait	5,5€
Café ou chocolat viennois	6,5€	Thé parfumé	6€
Coffee or hot chocolate with whipped cream		Infusion	5,5€
Chocolat chaud	5,5€	tilleul, menthe, verveine, tilleul-menthe, camomille, verveine-menthe	
Hot chocolate			
Lait chaud	4,8€		
Hot milk			
Cappuccino	6,5€		

Vins

WINES

Rouges REDS

Château Sainte Catherine	17	28
LANGUEDOC		
Naturalys Merlot Gérard Bertrand	29	
Saint Chinian		
Domaine du Sacré Cœur	31	

LOIRE

Saumur Champigny	15	28
Sancerre	18	34
Saint Nicolas de Bourguell	29	

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône	15	27
Côte Rotie Guigal	79	
Parallèle 45 Paul Jaboulet	38	

BEAUJOLAIS

Beaujolais Village	14	24
Brouilly	17	32

BOURGOGNE

Givry Le Préfet du Roi Henri IV	53	
Pommard Michel Picard	61	
Gevrey Chambertin	79	

SAVOIE

Mondeuse de la Maison Perrier et Fils	31	
---------------------------------------	----	--

MOULIS

Château Maucaillou	87	
--------------------	----	--

Blancs WHITES

BORDEAUX		
Château Sainte Catherine	17	28
Sauternes	26	42
LANGUEDOC		
Naturalys Chardonnay Gérard Bertrand	29	

VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph	57	
Parallèle 45 Paul Jaboulet	37	

ALSACE

Gewurztraminer	18	35
----------------	----	----

Rosés

Château Sainte Catherine	17	28
--------------------------	----	----

LANGUEDOC

Naturalys Cinsault Gérard Bertrand	31	
------------------------------------	----	--

CÔTES DE PROVENCE

Voiles de Provence	32	
Minuty M	39	
Minuty Prestige	45	

SAVOIE

Pure Rosé de la Maison Perrier et Fils	29	
--	----	--

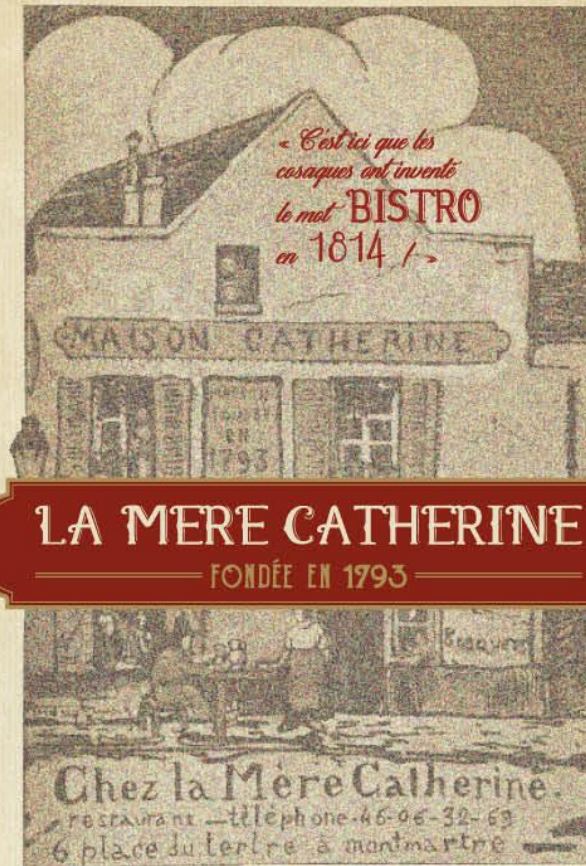


Vins au verre

Château Sainte Catherine	5,7	10,7
rouge, blanc, rosé		
Graves rouge	6	11,5
Lalande de Pomerol rouge	9,7	19
Sancerre blanc	7,9	15,5
Sauternes blanc	11	20
Côtes de Provence rosé	7,9	15,5

Champagnes

Champagne sélection maison	12	66
Moët & Chandon	14,5	47
Laurent Perrier brut	82	
Laurent Perrier rosé	117	
R de Ruinart brut	86	
Ruinart blanc de blancs	120	
Ruinart rosé	105	
Dom Pérignon	250	



LA MERE CATHERINE

FONDÉE EN 1793

Chez la Mère Catherine.
restaurant - téléphone 46 06 32 69
6 place du tertre à Montmartre

VILLAGE DE MONTMARTRE

A toute heure

6 Place du Tertre, 75018 Paris

01 46 06 32 69

NON STOP !

Prix nets en euros, service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible au comptoir.
Net prices in euros, service included. We don't accept cheques. Alcohol is dangerous for health, please consume in moderation. The list of allergens is available on the counter.

Le menu de la Mère Catherine

SET-PRICE MENU

Entrée + plat ou plat + dessert 27€

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT

Entrée + plat + dessert 36€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne

Traditional French onion soup

Salade de crottin de chèvre fermier chaud au miel

Salad with hot goat cheese and honey

Foie gras maison salade, toast de pain au muesli

Home-made foie gras, salad, toasted muesli bread

6 escargots de Bourgogne

6 Burgundy snails

Suprême de volaille en ballotine aux morilles

Bundled chicken breast with morels, mashed potatoes

écasé de pommes de terre

Bundled chicken breast with morels, mashed potatoes

Dos de saumon rôti sur peau

sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ail doux

Organic salmon steak, vierge sauce, mashed potatoes with olive oil and mild garlic

Pavé de Rumsteak, sauce au poivre

frites maison et salade mélangée

Rump steak with peppercorn sauce, home-made French fries and mixed salad

Risotto de fregola sarda au parmesan

olives noires, artichauts, tomates confites et pesto verde

Risotto with fergula pasta, parmesan, black olives, artichoke, confit tomatoes, green pesto

Soupe de fruits frais sirop léger à la menthe

Fresh fruit soup, light mint syrup

Tarte des sœurs Tatin crème fraîche

Upside down apple pie

Baba gourmand arrosé de rhum crème Chantilly

Rhum baba, whipped cream

Mousse au chocolat de la Mère Catherine

Home-made chocolate mousse

Le menu enfant 12€

jusqu'à 12 ans

Filet de poisson frais purée maison ou Steak haché du boucher frites maison

2 Boules de glace, mousse au chocolat ou crêpe maison à la confiture

Brique de jus de fruits

KID'S MENU 12€

up to 12 years

Fresh fish fillet, home-made mashed potatoes or Ground beef steak, home-made French fries

2 Scoops of ice cream or chocolate mousse or home-made crepe with jam

Organic fruit juice

Les entrées STARTERS

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne 11€

Traditional French onion soup

Œuf cocotte "Grand-Mère" au foie gras 14€

Eggs in pot with foie gras

Gros escargots de Bourgogne servis en coquille Les 6 - 10€ .. Les 12 - 19€

Large Burgundy snails in their shell

Cassolette de cuisses de grenouilles Les 6 - 12€ .. Les 12 - 21€

sautées à la provençale

Provence-style pan-fried frog legs

Foie gras maison 23€

salade, toast de pain au muesli, chutney pomme-ananas

Home-made foie gras, salad, toasted muesli bread,

apple-pineapple chutney

Huitres Fines de Claire N°3 Oysters Les 6 - 14€ .. Les 12 - 24€

Planche de cochonnailles du bistro Deli meat assortment 21€

Saumon gravlax

crème de mascarpone aux herbes, pain de seigle toasté

Organic gravlax salmon, cream of mascarpone with herbs,

toasted rye bread

Sardines à l'ancienne à l'huile d'olive millésime 12€

pain grillé, beurre salé

Traditional sardines in olive oil, toasted bread, salted butter

Camembert fermier rôti 14€

salade mélangée, jambon cru d'Auvergne et pain de campagne

Roasted Camembert, mixed salad, cured ham, country bread

Soupe de poissons de roche du chef rouille et croutons 14€

Home-made fish soup, spicy Provençal sauce and croutons

Les salades

Salade de crottin de chèvre fermier chaud au miel 13€

salade mélangée, tomates rôties, vinaigrette miel, vinaigre de cidre

Salad with hot goat cheese, honey, mixed salad,

roasted tomatoes, honey vinaigrette, cider vinegar

Salade Caesar au poulet croustillant 15€

laitue romaine, anchois, câpres, croutons de baguettine,

crumble au parmesan, tomates rôties, sauce Caesar

Salad with crispy chicken, romaine lettuce, anchovy, capers,

croutons, parmesan crumble, roasted tomatoes, Caesar dressing

Salade d'avocat et crevettes à la pomme verte 16€

guacamole aux cébettes et pimientos del piquillo,

crevettes cocktail, salade mélangée, tomates

Salad with shrimp, avocado, green apple,

guacamole with spring onion and piquillo pepper, mixed salad, tomato

Salade périgourdine 19€

salade mélangée, foie gras, magret fumé, tomates rôties,

haricots verts, vinaigrette huile de noix et xérès, cerneaux de noix

Salad with foie gras, smoked duck breast, roasted tomatoes,

green beans, vinaigrette with walnut oil and Xeres vinegar, walnuts

Les poissons FISH

Cocotte de moules marinières ou à la crème frites maison 12€

Mussels in white wine or with cream, home-made French fries

Dos de saumon rôti sur peau 22€

sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ail doux

Organic salmon steak, vierge sauce, mashed potatoes with olive oil and mild garlic

Daurade royale entière rôtie au fenouil 28€

cocotte de légumes (carottes, courgettes, fenouil, cébettes)

Whole cod fish with fennel, vegetable stew (carrot, zucchini, fennel, spring onion)

Gambas flambées au whisky 26€

poêlée de légumes du soleil

King prawns flamed with whisky, pan-fried summer vegetables

Les viandes MEAT

Cochon de lait rôti au miel gratin daupinois 26€

Young porc roasted with honey, potato bake

Suprême de volaille en ballotine aux morilles 22€

écasé de pommes de terre

Bundled chicken breast with morels, mashed potatoes

Carré d'agneau en croûte d'herbes 27€

cassiolette de légumes du moment

Rack of lamb in herbs, vegetables of the moment

Cuisse de canard braisée à l'orange gratin daupinois 20€

Braised duck leg with orange, potato bake

Bœuf bourguignon traditionnel pommes vapeur 19€

Traditional Burgundy beef stew, steamed potatoes

Hamburger gourmand de la Mère Catherine 18€

frites maison et salade mélangée

Home-made gourmet hamburger,

home-made French fries and mixed salad

Tartare de bœuf traditionnel au couteau

préparé par nos soins 19€

frites maison et salade mélangée

Traditional knife-cut beef tartare prepared with care,

home-made French fries and mixed salad

Pavé de rumsteak aux morilles 27€

frites maison et salade mélangée

Rump steak with morels,

home-made French fries and mixed salad

Les pâtes PASTA

Ravioles de Royan en gratin crème de parmesan 17€

Gratinated mini ravioli, parmesan cream

Linguine au foie gras 19€

crème de foie gras et tranchette de foie gras poêlé

Linguine with foie gras, cream of foie gras

and slice of pan-fried foie gras

Linguine à la tomate et au basilic 14€

Linguine with tomato and basil

Linguine à la bolognaise Linguine with meat sauce 15€

Risotto de fregola sarda au parmesan 19€

olives noires, artichauts,

tomates confites et pesto verde

Risotto with fergula pasta, parmesan,

black olives, artichoke, confit tomatoes, green pesto

Les desserts

Crêpes Suzette pour 2 convives 26€

Soupe de fruits frais sirop léger à la menthe 12€

Fresh fruit soup, light mint syrup

Crème brûlée à la cassonade et vanille Custard cream 12€

Café ou thé gourmand Coffee or tea and dessert assortment 14€

Tarte des sœurs Tatin crème fraîche Upside down apple pie 12€

Baba gourmand arrosé de rhum crème Chantilly 12€

Rhum baba, whipped cream

Assiette de trois fromages AOP salade mélangée 12€

Assortment of 3 cheeses, mixed salad

Coupe de glaces 3 boules 3 Scoops of ice cream 10,5€

Mousse au chocolat de la Mère Catherine 10€

Home-made chocolate mousse

Fondant chocolat craquant feuilletine praliné noisette 11€

Tender chocolate cake

Pâtisserie maison du moment Home-made pastry of the moment 12€