



VILLAGE DE MONTMARTRE

LA MÈRE CATHERINE

FONDÉE EN 1793

6 Place du Tertre, 75018 Paris

01 46 06 32 69



« C'est ici que les
cosaques ont inventé
le mot **BISTRO**
en 1814 »

LA MÈRE CATHERINE

FONDÉE EN 1793



Chez la Mère Catherine.



restaurant — téléphone — 46-06-32-69

6 place du tertre à montmartre

LA MÈRE CATHERINE

FONDÉE EN 1793

Les hors d'œuvres (à partager) :

 Caviar d'artichaut, cervelle de canut à la fève tonka et pain de campagne <i>Artichoke caviar, canut brain with tonka bean and country bread</i>	8.00 €
Terrine de cochon du Périgord <i>Homemade Périgord pork terrine</i>	8.00 €
 Tomate provençale au pesto de basilic et pignons de pin torréfiés <i>Provençal tomato with basil pesto and roasted pine nuts</i>	9.00 €

Les Entrées / Starters :

Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée au Cantal <i>Homemade gratinated with Cantal cheese onion soup</i>	12.00 €
Saumon fumé maison, crème montée à l'estragon <i>Homemade smoked salmon, tarragon whipped cream</i>	15.00 €
Terrine de lapin en gelée de sauvignon, salade d'herbes <i>Rabbit terrine in sauvignon jelly, herb salad</i>	15.00 €
Huitre juste poché, cresson jardin, mousse génoise <i>Just poached oyster, garden watercress, sponge cake</i>	17.00 €
*Pâté de volaille en croûte maison, cochon de Dordogne, Foie gras et pistache, chou à l'ail <i>Homemade pie with yellow chicken, Dordogne pig, Foie gras and pistachio, garlic cabbage</i>	17.00 €
Œuf mollet pané en linguine, crème de lard poivré, truffe melanosporum d'été fraîche <i>Soft-boiled egg breaded in linguine, pepper bacon cream fresh summer melanosporum truffle</i>	24.00 €


Les Salades / Salads :

Salade fermière de chèvre chaud au miel <i>Salad with hot goat cheese, honey, mixed salad, tomatoes and honey</i>	15.00 €
Salade avocat, mangue et crevettes roses <i>Avocado, mango and prawns salad</i>	17.00 €
Salade Caesar au poulet croustillant <i>Salad with crispy chicken, romaine lettuce, anchovy, capers, parmesan crumble, Caesar dressing</i>	17.00 €
Salade Caesar au saumon <i>Salad with salmon, romaine lettuce, anchovy, capers, parmesan crumble, Caesar dressing</i>	19.00 €

A grignoter : pour les planches, club sandwiches, crêpes sucrées ...
Demandez notre carte snack!

*Truffe melanosporum : 5 gr = 10€

Les Plats / Main courses :

 *Feuilleté de tian, crumble pistache <i>Tian puff pastry, pistachio crumble</i>	15.00 €
Burger de la Mère Catherine, frites maison et salade (morbier, pickels de piment doux, oignons brûlés, Sauce tartare) <i>Mother Catherine's burger, homemade fries and salad (morbier cheese, fried shallot, tartar sauce)</i>	18.00 €
Tartare de bœuf au couteau de La Mère Catherine, frites maison & salade <i>La Mère Catherine's beef tartare, French fries & salad</i>	19.00 €
Poitrine de cochon croustillante, coco paimpol au jus <i>Crispy pork belly, coconut paimpol au jus</i>	19.00 €
*Poulet farci sous la peau aux herbes, gâteau de pommes de terre au comté, salade <i>Chicken stuffed under the skin with herbs, potatoes with comté, salad</i>	22.00 €
*Vol-au-vent de langoustines et de foie gras, bisque herbacée <i>Langoustine and foie gras vol-au-vent, herb bisque</i>	23.00 €
*Paupiette de ris de veau braisée et glacée, poêlé de tomates datterino et de girolles, émulsion barigoule <i>Braised and glazed ris de veau, pan-fried tomatoes datterino and chanterelles, barigoule emulsion</i>	29.00 €
Thon blanc de ligne grillé, coulis de tomates fraîches au pois chiches, riz blanc au chorizo <i>Grilled white tuna, fresh tomato coulis with chickpeas, white rice with chorizo</i>	29.00 €
Grosse pièce du boucher, montagne de frites <i>Big butcher's piece, mountain of French fries</i>	9.00 € / 100 gr

Le coin des gourmands / Desserts :

Assiette de trois fromages, salade mélangée <i>3 cheeses plate with mixed salad</i>	15.00 €
Pavlova abricot thym citronnée <i>Lemon thyme apricot pavlova</i>	12.00 €
*Soufflé au chocolat maison cœur praliné, noix de pecan (15 min de préparation, à commander au début du repas) <i>Homemade chocolate soufflé with praline heart, pecan nuts</i>	15.00 €
Baba gourmand arrosé de pina colada <i>Gourmet baba drizzled with pina colada</i>	12.00 €
Tropézienne framboise pistache <i>Tropézienne tart with raspberry pistachio</i>	15.00 €
*ENNOORME profiterole !!! <i>A very huge profiterole</i>	24.00 €
Mille-feuille pour deux <i>Mille-feuille for two</i>	24.00 €
Café ou thé gourmand/ <i>Coffee or tea with a dessert assortment</i>	14.00 €

Menu Enfant 12€ (jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson frais & légumes *ou* Steak haché du boucher & frites maison
2 Boules de glace *ou* mousse au chocolat *ou* crêpe maison + Jus de fruits

Kids Menu 12€ (upto 12 years)

*Fresh fish fillet, vegetables or grilled beef steak, home-made french fries;
2 Scoops of ice cream or chocolate mousse or home-made crepe + fruit juice*