



La Toile vous immerge dans une expérience culinaire créative en reflet avec l'âme artistique du Domaine du Montcel. Niché au cœur de la Vallée de la Bièvre, cet écrin de verdure aux portes de Paris où la nature, entre champs, forêts et rivières, est une source inépuisable d'inspiration. Chaque plat est une œuvre d'art façonnée par les saisons et les trésors de nos artisans du terroir. La cuisine est « l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût », raconte Jean-Anthelme Brillat-Savarin, sans doute le plus célèbre auteur gastronome. Découvrez les saveurs, les textures et les formes des plats traditionnels revisités et sublimés par les talents et l'imagination de nos artistes culinaires. Une partition exceptionnelle et colorée qui flatte autant les papilles que les yeux dans un cadre bucolique où l'histoire se mélange à la modernité.



Benoist Rambaud,
Chef Exécutif
Toque Blanche International France.
Disciples d'Escoffier.



César Chavepeyer,
Chef Pâtissier

Collection Printemps/Été



Une carte savoureuse qui évolue au fil des saisons en adéquation avec la nature et les terroirs.

Boissons

Vins au Verre 12,5cl

ROUGES

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, AOC **13€**
Domaine Billard, Bourgogne, 2023

SAINT-ESTEPHE, AOC **14€**
Château Haut -Vignoble Seguin, Bordeaux, 2018

CHINON, AOP **10€**
Domaine Audebert, Val de Loire, 2021

BLANCS

CHABLIS, AOC **15€**
Les Chanoines, Bourgogne, 2022

CHARDONNAY, IGP **10€**
Domaine Laroche, Languedoc Roussillon, 2023

SANCERRE, AOC **12€**
Domaine Olivier Foucher, Val de Loire, 2023

BOUCHE DU ROI, IGP **15€**
Domaine la Bouche du Roi, Yvelines, 2023

VIN DOUX

MUSCAT BEAUME DE VENISE, AOP **12€**
Domaine Pierre Rougon, Vallée du Rhône, 2023

ROSÉS

MINUTY PRESTIGE, AOP **12€**
Domaine Minuty, Provence, 2023

PRESQU'ILE DE ST-TROPEZ **10€**
Domaine Desbastides, Bio Provence, 2023

Champagnes 12,5cl

NICOLAS FEUILLATE **17€**
Brut réserve

ABELÉ ROSÉ **22€**
Domaine Abelé

ABELÉ BRUT **21€**
Domaine Abelé

MOËT & CHANDON **22€**
Brut impériale

Bières

Pression Carlsberg 25cl/50cl **7€ /12€**

Pression La Bête 25cl/50cl **8€/14€**

Demory Citra Lager , Demory Paris IPA 33cl **11€**

La Parisienne Blanche bio **11€**

La Parisienne Rousse bio 33cl **11€**

Aubrac Ambrée bio 33cl **11€**

La brasserie du Roi :

La Royale (Lager 4,5 °) bio 33cl **13€**

Les Trois Mousquetaires (Triple 8 °) bio 33cl **13€**

L'Impériale (Blonde IPA 6 °) bio 33cl **13€**

Apéritifs

Pastis Ricard 4cl **7€**

Martini Rosso 6cl **8€**

Martini Bianco 6cl **8€**

Campari 6cl **8€**

Porto Graham's LBV 17 rouge 6cl **10€**

Kir vin blanc 12,5cl **12€**

Crémant de Loire Bouvet Ladubay cuvée Saphir 12,5cl **12€**

Kir Royal 12,5cl **19€**

Cocktails

ESPRESSO MARTINI (12cl) **17€**

Vodka Absolut, liqueur de café Kalua, espresso,
sirop de canne

NEGRONI (10cl) **16€**

Martini Rosso, Campari, Gin Hendricks, orange fraîche
L'EMILIE (12cl) **19€**

Gin Hendricks, Liqueur St-Germain, Cherry brandy,
sirop de fraise, jus de citron

LE MADRAS (18cl) **18€**

Rhum blanc, Apérol, Cherry brandy, jus d'ananas,
gingembre frais, ginger beer

Mocktails

HÉLÈNE (18cl) **12€**

Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de vanille,
sirop de cassis, jus de citron vert, eau pétillante

LES INDIENNES (17cl) **13€**

Lait de coco, purée de mangue, jus de citron vert,
écume saveur rose et curry

LE CHRISTOPHE PHILIPPE (12cl) **14€**

Nectar de poire, sirop saveur pêche, ginger ale, zestes de citron



A la carte



Les entrées

SIFFLETS D'ASPERGES	16€
Vinaigrette, condiment moutardé, croûtons	
OEUF PARFAIT 🌿	15€
Crème de morilles comtoise, fusette toastée	
COEUR DE SAUMON	24€
Fumé au bois de hêtre, chantilly au yuzu	
CARPACCIO DE DAURADE	20€
Citrons de Menton et baies sauvages	
VELOUTÉ DE PETITS POIS	13€
MENTHOLÉ 🌿	
Espuma de corail	

Les viandes

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 🌿	25€
Assaisonné à votre convenance, frites & salade	
SAUCISSE DE PORC AU COUTEAU 🌿	24€
Purée, jus réduit	
JOUE DE BOEUF DE 7H	28€
Polenta crémeuse, carottes glacées, sauce moût de raisin	
CÔTE DE VEAU 300g	40€
Pommes grenailles au thym, sauce aux morilles	
CÔTELETTES D'AGNEAU	36€
Poêlée de légumes de saison, jus au thym	
FILET DE BOEUF 180g	38€
Purée, jus truffé - <i>Supplément foie gras: +8€</i>	

Les poissons

BLANQUETTE DE LOTTE	34€
Riz aux légumes, fumet de poissons, chorizo	
AILE DE RAIE MEUNIÈRE	30€
Purée, condiment à la provençale	
FILET DE BAR 🌿	28€
Mousseline de céleri rave, sauce vierge	

Végétariens 🌱

CHOU-FLEUR RÔTI 🌱 🌿	22€
Epices douces, mousseline de céleri-rave, pickles d'oignons rouges	
RISOTTO VERT 🌱	24€
Petits pois, asperges, courgettes, copeaux de parmesan Reggiano, huile de truffe d'été	

Inclus dans les formules

Végétarien



Sur le pouce

DOLCE CHEESEBURGER	27€
Bun brioché, steak haché 180g, tomme de brebis, sauce épicée, frites & salade	
CLUB SANDWICH	28€
Pain de mie complet, filet de poulet, œuf, tomate, bacon, sucrose, mayonnaise savora, frites & salade	
CLUB VÉGÉ 🌱	24€
Pain de mie, carottes, avocat, tomates, tapenade d'aubergine, frites & salade	
SALADE CÉSAR	21€
Romaine, tomates, œufs de cailles, parmesan, croutons, sauce césar	
<i>Supplément poulet : +4€ / Supplément saumon fumé : +6€</i>	
POKEBOWL PRINTANIER	24€
Saumon mariné, riz vinaigré, avocat, fèves, grenades, herbes fraîches, sauce au yaourt et citron	

Les fromages

SELECTION DU MAÎTRE FROMAGER	14€
Sainte Maure de Touraine, Comté affiné 6 mois, Camembert à la louche	

Les desserts

LE GOÛT DE L'ENFANCE 🌿	11€
Semoule vanillée, mangue, sauce au caramel chaude	
LE ROYAL AU CHOCOLAT D'ARMAN	14€
Chocolat Valhrona 66%, praliné noisette	
TULIPE DE FRAISES	13€
Fraises fraîches, chantilly Vatel, langue de chat	
LE BABA DE CESAR	13€
Elixir de rhum fruité, rhubarbe croquante, chantilly	
L'ECLAIR EN TOILE DE JOUY	12€
Pistache d'Iran, fine feuille de chocolat blanc	
CAFÉ GOURMAND 🌿	11€

En supplément 6€

Purée maison
Riz basmati aux légumes
Frites maison
Pommes grenailles au thym
Poêlée de légumes de saison

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande. La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

Papier issu de forêts gérées durablement.

LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

27€



LUNDI

Suprême de poulet fermier, purée de charlotte, jus corsé

MARDI

Filet de daurade grise, poêlée de légumes au safran, bisque homardine

MERCREDI

Blanquette de paleron de veau, bouquet de légumes glacés, riz basmati

JEUDI

Ribs de bœuf, polenta crémeuse, carottes , jus chicoré

VENDREDI

Dos de saumon rôti, lentilles mijotées façon paysanne, jus réduit

FORMULE MIDI

28€

Plat "  " + soft + café

FORMULES (Midi et soir)



La Jovacienne : Entrée + Plat / Plat + Dessert

37€

Le Montcel : Entrée + Plat + Dessert

45€

CHERUBINS

20€

Coquillettes jambon, beurre

ou

Croustillant de poulet fermier, Frites

ou

Pavé de saumon, Purée

+

Fondant au chocolat (10min de délais)

ou

Salade de fruits

ou

Glace vanille

Boissons avec alcool

Spiritueux

WHISKIES BLEND 4cl

Jameson Chivas Regal	12€
18ans	16€

WHISKIES SINGLE MALT 4cl

Glenfiddich 12ans	16€
WhistlePig 10ans	18€
Laphroaig 10ans	22€
Ardbeg12ans	24€
Oban14ans	24€
Lagavulin 16ans	26€

WHISKIES BOURBON 4cl

Bulleit Rye Maker's Mark	14€
Bushmills Black	14€

RHUMS 4cl

Havana Club 3 ans	12€
Diplomatico	16€
Eminente	18€
Mount Gay XO	20€
Zacapa 23 ans	26€

GINs 4cl

Bombay Sapphire	12€
Gin Mistral Rosé	14€
Citadelle	16€
Hendrick's	16€
TanquerayTen	18€

VODKAS 4cl

Absolute	12€
Ketel one	16€
Grey Goose	20€

TEQUILAS 4cl

Olmecca Silver	12€
Olmecca Reposado	14€
Don Julio Reposado	16€
Patron Silver	22€

EAUX DE VIE & LIQUEURS 4cl

Get 27	12€
Baileys Irish Cream	12€
Limoncello	12€
Chartreuse verte	14€
Bas Armagnac Gelas VSOP	14€
Calvados Drouin	14€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Remy Martin VSOP	22€
Cognac Hennessy XO	42€



Boissons sans alcool



RAFRAÎCHISSEMENTS

Coca Cola 33cl	8€
Coca Cola Zero 33cl	8€
Perrier 33cl	8€
Sprite 25cl	8€
Fuze Tea 25cl	8€
Orangina 25cl	8€
Fever Tree Tonic 20cl	10€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	10€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	10€
Redbull	10€

JUS & NECTARS

ALAIN MILLIAT 25cl 10€

Jus de tomate 25cl	10€
Jus d'orange 25cl	10€
Nectar d'abricot 25cl	10€
Nectar de framboise 25cl	10€
Nectar de mangue 25cl	10€

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl	8€
Evian 50cl	5,50€
Evian 1L	8€
Badoit 50cl	5,50€
Badoit 1L	8€

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange 20cl	9€
Pamplemousse 20cl	9€
Citron 20cl	9€

Boissons chaudes

CAFÉS & CHOCOLATS CHAUDS

Espresso, Ristretto, Allongé	5€
Espresso Décaféiné	5€
Espresso macchiato	5.5€
Cappuccino, Mocaccino, Latte	6€
Chocolat Van Houten	7€
Café au chocolat viennois	8€

THÉS & INFUSIONS

Thé noir Breakfast Bio	6€
Thé noir Grand Earl Grey	6€
Thé vert Sencha Bio	6€
Thé vert à la Menthe Bio	6€
Thé vert au Jasmin	6€
Thé rooibos fruits Rouges Bio	6€
Tisane fleurs d'hibiscus Bio	6€
Infusion Tilleul	6€
Infusion Verveine	6€
Infusion Camomille	6€



La Toile immerses you in a creative culinary experience that reflects the artistic soul of the Domaine du Montcel. Nestled in the heart of the Bièvre Valley. This green setting on the outskirts of Paris where nature, between fields, forests and rivers, is an inexhaustible source of inspiration. Each dish is a work of art shaped by the seasons and the treasures of our local artisans. Cuisine is “the art of preparing food and making it pleasant to the taste,” says Jean-Anthelme Brillat-Savarin, arguably the most famous gastronomic author. Discover the flavors, textures and shapes of traditional dishes revisited and enhanced by the talents and imagination of our culinary artists. An exceptional and colorful score that flatters the taste buds as much as the eyes in a bucolic setting where history blends with modernity.



Benoist Rambaud,
Executive Chef
Toque Blanche International France.
Disciples of Escoffier.



Cesar Chavepeyer,
Pastry Chef

Spring/Summer Collection



A delicious menu that changes with the seasons in harmony with nature and the land.

Drinks

Vins au Verre 12,5cl

RED

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC **13€**
Domaine Billard, Burgundy, 2023

SAINT-ESTEPHE AOC **14€**
Château Haut-Vignoble Seguin, Bordeaux, 2018

CHINON **10€**
Domaine Audebert, Loire Valley, 2021

WHITE

CHABLIS AOC **15€**
Les Chanoines, Burgundy, 2022

CHARDONNAY, IGP **10€**
Domaine Laroche, Languedoc Roussillon, 2023

SANCERRE, AOC **12€**
Domaine Olivier Foucher, Loire Valley, 2023

BOUCHE DU ROI, IGP **15€**
Domaine la Bouche du Roi, Yvelines, 2023

VIN DOUX

MUSCAT BEAUME DE VENISE, AOP **12€**
Domaine Pierre Rougon, Rhône Valley, 2023

ROSÉS

MINUTY PRESTIGE, AOP **12€**
Domaine Minuty, Provence, 2023

PRESQU'ÎLE DE ST TROPEZ **10€**
Domaine Desbastides, Bio Provence, 2023

Champagnes 12,5cl

NICOLAS FEUILLATE **17€**
Brut réserve

ABELÉ ROSÉ **22€**
Domaine Abelé

ABELÉ BRUT **21€**
Domaine Abelé

MOËT & CHANDON **22€**
Brut impériale

Bières

Pression Carlsberg 25cl/50cl **7€ /12€**

Pression La Bête 25cl/50cl **8€/14€**

Demory Citra Lager, Demory Paris IPA 33cl **11€**

La Parisienne Blanche bio, La Parisienne Rousse organic 33cl **11€**

Aubrac Ambrée bio 33cl **11€**

La Brasserie du Roi La Royale (Lager 4,5 °) organic 33cl **13€**

La Brasserie du Roi Les Trois Mousquetaires (Triple 8 °) organic 33cl **13€**

La Brasserie du Roi L'Impériale (Blonde IPA 6 °) organic 33cl **13€**

Apéritifs

Pastis Ricard 4cl **7€**

Martini Rosso 6cl **8€**

Martini Bianco 6cl **8€**

Campari 6cl **8€**

Porto Graham's LBV 17 rouge 6cl **10€**

Kir vin blanc 12,5cl **12€**

Crémant de Loire Bouvet Ladubay cuvée Saphir 12,5cl **12€**

Kir Royal 12,5cl **19€**

Cocktails

ESPRESSO MARTINI (12cl) **17€**

Absolut vodka, Kalua coffee liqueur, espresso, cane syrup

NEGRONI (10cl) **16€**

Martini Rosso, Campari, Hendricks Gin, fresh orange

L'EMILIE (12cl) **19€**

Gin Hendricks, Liqueur St-Germain, Cherry brandy, strawberry syrup, lemon juice

LE MADRAS (18cl) **18€**

White rum, Aperol, Cherry brandy, pineapple juice, fresh ginger, ginger beer

Mocktails

HÉLÈNE (35cl) **12€**

Cranberry juice, apple juice, vanilla syrup, blackcurrant syrup, lime juice, sparkling water

LES INDIENNES (17cl) **13€**

Coconut milk, mango purée, lime juice, rose and curry foam

LE CHRISTOPHE PHILIPPE (12cl) **14€**

Pear nectar, peach-flavored syrup, ginger ale, lemon zest



A la carte



The entrances

ASPARAGUS WHISTLES	16€
Vinaigrette, mustard condiment, croutons	
PERFECT EGG 🌿	15€
Comtoise morel cream, toasted spindle	
SALMON HEART	24€
Smoked with beech wood, yuzu whipped cream	
CARPACCIO DE DAURADE	22€
Menton lemons and wild berries	
CREAM OF PEA SOUP WITH MINT 🌿	13€
Coral foam	

Meats

BEEF TARTARE WITH A KNIFE 🌿	25€
Seasoned to your liking, fries, salad	
KNIFE-CUT PORK SAUSAGE 🌿	24€
Puree, reduced juice	
7-HOUR BEEF CHEEK	28€
Creamy polenta, glazed carrots, grape must sauce	
VEAL CHOP	40€
300g New potatoes with thyme, morel sauce	
LAMB CHOPS	36€
Pan-fried seasonal vegetables, thyme jus	
BEEF FILLET 180g	38€
Puree, truffle juice - Foie gras supplement: +8€	

The fish

MONKFISH BLANQUETTE	34€
Rice with vegetables, fish stock, chorizo	
SKATE WING MEUNIÈRE	30€
Mashed potatoes, Provençal condiments	
SEA BASS FILLET	28€
Celeriac mousseline, vierge sauce	

Vegetarians 🌿

ROASTED CAULIFLOWER 🌿 🌿	22€
Mild spices, celeriac mousseline, red onion pickles	
GREEN RISOTTO 🌿	24€
Peas, spinach, asparagus, Parmesan Reggiano shavings, summer truffle oil	



Included in the formulas



Vegetarian

On the go

DOLCE CHEESEBURGER	27€
Brioche bun, 180g minced steak, sheep's cheese, spicy sauce, fries & salad	
CLUB SANDWICH	28€
Wholemeal bread, chicken fillet, egg, tomato, bacon, lettuce, Savora mayonnaise, fries & salad	
VEGGIE CLUB 🌿	24€
Sandwich bread, carrots, avocado, tomatoes, eggplant tapenade, fries & salad	
CAESAR SALAD	21€
Romaine lettuce, tomatoes, quail eggs, parmesan, croutons, Caesar dressing	
Chicken supplement: +4€ / Smoked salmon supplement: +6€	
SPRING POKEBOWL	24€
Marinated salmon, vinegared rice, avocado, pomegranates, fresh herbs, yogurt and lemon sauce	

Cheeses

MASTER CHEESEMAKER'S SELECTION	14€
Sainte Maure de Touraine, comté aged 6 months, ladled-out camembert	

Desserts

THE TASTE OF CHILDHOOD 🌿	11€
Vanilla semolina, mango, hot caramel sauce	
ARMAN'S ROYAL CHOCOLATE	14€
Valhrona 66% chocolate, hazelnut praline	
STRAWBERRY TULIP	13€
Fresh strawberries, Vatel whipped cream, cat's tongue	
LE BABA DE CESAR	13€
Elixir of fruity rum, crunchy rhubarb, whipped cream	
THE ECLAIR IN TOILE DE JOUY	12€
Iranian pistachio, thin sheet of white chocolate	
GOURMET COFFEE 🌿	11€

In addition

Homemade mashed potatoes
Basmati rice with vegetables
Homemade fries
New potatoes with thyme
Green vegetables

If you have any allergies, please inform the maître d'hôtel when ordering.
A detailed list of allergens is available upon request. Net prices in euros include taxes and service.
Paper from sustainably managed forests.

THIS WEEK'S EVENTS

27€

MONDAY

Supreme of farm-raised poultry, Charlotte purée, full-bodied jus

TUESDAY

Fillet of sea bream, pan-fried vegetables with saffron, lobster bisque

WEDNESDAY

Veal chuck blanquette, bouquet of glazed vegetables, basmati rice

THURSDAY

Beef ribs, creamy polenta, carrots, chicory jus

FRIDAY

Roasted salmon back, lentils simmered country-style, reduced jus

LUNCH FORMULA

28€

Main course "  " + soft drink + coffee

FORMULAS (Lunch and evening)

La Jovacienne: Starter + Main Course / Main Course + Dessert **37€**

Le Montcel: Starter + Main Course + Dessert **45€**

CHERUBINS

20€

Ham and butter pasta shells

or

Crispy farm chicken, French fries

or

Salmon fillet, mash

+

Chocolate fondant (10 min delay)

or

Fruit salad

or

Vanilla ice cream

If you have any allergies, please inform the maître d'hôtel when ordering.
A detailed list of allergens is available upon request. Net prices in euros include taxes and service.
Paper from sustainably managed forests.

Alcoholic drinks

Spirits

WHISKIES BLEND 4cl

Jameson Chivas Regal	12€
18ans	16€

WHISKIES SINGLE MALT 4cl

Glenfiddich 12 years old	16€
WhistlePig 10 years old	18€
Laphroaig 10 years old	22€
Ardbeg 12 years old	24€
Oban 14 years old	24€
Lagavulin 16 years old	26€

WHISKIES BOURBON 4cl

Bulleit Rye Maker's Mark	13€
	14€
Bushmills Black	14€

RUMS 4cl

Havana Club 3 years old	12€
Diplomatic	16€
Eminent	18€
Mount Gay XO	20€
Zacapa 23 years old	26€

GINS 4cl

Bombay Sapphire	12€
Gin Mistral Rosé	14€
Citadelle	16€
Hendrick's	16€
Tanqueray Ten	18€

VODKAS 4cl

Absolute	12€
Ketel one	16€
Grey Goose	20€

TEQUILAS 4cl

Olmecca Silver	12€
Olmecca Reposado	14€
Don Julio Reposado	16€
Patron Silver	22€

BRANDIES & LIQUEURS 4cl

Get 27	12€
Baileys Irish Cream	12€
Limoncello	12€
Chartreuse verte	14€
Bas Armagnac Gelas VSOP	14€
Calvados Drouin	14€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Remy Martin VSOP	22€
Cognac Hennessy XO	42€



Soft drinks



REFRESHMENTS

Coca Cola 33cl	8€
Coca Cola Zero 33cl	8€
Perrier 33cl	8€
Sprite 25cl	8€
Fuze Tea 25cl	8€
Orangina 25cl	8€
Fever Tree Tonic 20cl	10€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	10€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	10€
Redbull	10€

JUS & NECTARS

ALAIN MILLIAT 25cl 10€

Tomato juice
Orange juice
Apricot nectar
Raspberry nectar
Mango nectar

MINERAL WATERS

Perrier 33cl	8€
Evian 50cl	5,50€
Evian 1L	8€
Badoit 50cl	5,50€
Badoit 1L	8€

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 20cl 9€

Orange
Grapefruit Lemon

Hot drinks

COFFEES & HOT CHOCOLATES

Espresso Decaffeinated Espresso	5€
Double Espresso Long Ristretto	5€
Americano Espresso macchiato	8€
Cappuccino Mochaccino Latte	5€
macchiato Viennese Coffee	5€
Van Houten Chocolate Viennese	8€
Chocolate	6€

TEAS & INFUSIONS 6€

Organic Breakfast Black Tea
Grand Earl Grey Black Tea
Organic Sencha Green Tea
Organic Mint Green Tea Jasmine
Green Tea Organic Red Fruit
Rooibos Tea Organic Hibiscus
Flower Herbal Tea Linden
Blossom Infusion Verbena
Infusion Chamomile Infusion