



## **La Brasserie Molitor rouvre ses portes : un hiver gourmand alliant tradition et créativité sous la houlette du chef Grégory Gbiorczyk**



La Brasserie Molitor est renommée pour sa capacité à marier tradition et innovation. Le chef Grégory Gbiorczyk, fort de son expérience culinaire et de sa passion pour la gastronomie française, s'est engagé à faire revivre les classiques français, tout en y ajoutant une nouvelle dimension.

Au menu, dégustez des plats emblématiques revisités : Pâté en croûte de canard français, Lobster roll's de homard et crabe, notre chou farci au foie gras, La selle d'agneau frotté au paprika fumé (Plat signature inspiré par l'héritage culinaire de sa région natale, cette création rend hommage à l'acteur légendaire Johnny Weissmuller qui a officié en tant que maître-nageur lors de l'ouverture de la piscine Molitor).

Côté sucré, retrouvez la tartelette à la vanille de Madagascar, le chou en cage miel de chez Patrick Cholet et l'indémodable forêt Noire.

Saisons après saisons, le choix des circuits courts, français et bio confère à sa carte et ses produits une qualité d'exception.

La brasserie Molitor propose de même pour sa clientèle fidèle un semainier. Chaque jour de la semaine est consacré à un plat traditionnel français en plus de la carte, permettant aux convives de savourer leur plat préféré à tout moment.

Les lundis seront réservés aux coquillettes jambon, truffe et jeune comté, les mardis au célèbre Burger Molitor, et ainsi de suite. Une excellente opportunité pour explorer la diversité de la cuisine française, chaque jour.



### **A propos de Molitor**

Molitor est un lieu iconique pour vivre Paris autrement. Bien plus qu'un hôtel, c'est un lieu de vie aux multiples facettes qui rassemble une clientèle parisienne, française et internationale autour d'expériences bien-être, sportives, artistiques et culinaires. En solo, en couple, en famille, avec des amis ou en team building, Molitor surprend, crée des souvenirs et s'adapte à tous les rythmes et envies. Bienvenue à Molitor !



# BRASSERIE

- Chef Gregory Gbiorezyk -

## PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

Lundi au Vendredi  
6h30 à 10h00  
*Monday to Friday  
6:30 am to 10:00 am*

Week-end et jours fériés  
7h à 10h30  
*Week end and public holidays  
7:00 am to 10:30 am*

## DÉJEUNER LUNCH

Lundi au Vendredi  
12h00 à 14h30  
*Monday to Friday  
12:00 am to 2:30 pm*

Fermeture le samedi et dimanche  
midi  
*Close on Saturday lunch time*

## DINER DINER

Mardi au Samedi  
19h00 à 22h30  
*From tuesday to saturday  
evening*

Fermeture le lundi soir et  
dimanche soir  
*Monday to Saturday  
7:00 pm to 10:30 pm*

*Close on Monday and Saturday  
evening*

## BRUNCH BRUNCH

Le dimanche  
12h30 à 14h30  
*Sunday  
12:30 am to 2:30 pm*

## CLUB 1929

Tous les jours de 08h00 à  
20h00  
*Everyday  
7:00 am to 8:30 pm*

*Good food = Good mood*

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine européenne. Nos crustacés proviennent de l'Océan Pacifique.  
All our meats and all our fish are from Europe. Our shellfish comes from the Pacific Ocean.

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available  
Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request  
Prix TTC en euros / VAT net prices

According to article r. 3353-2 of the French Public Health Code: "The fact that publicans give drinks to people who are obviously drunk or receive them in their establishments is punishable by the fine laid down for 4th class offences". As a result, and in order to protect the peace and health of our customers, the management reserves the right to refuse to serve alcohol to customers who it considers to be drunk or who have consumed too much alcoholic beverage.

### General management TO OUR CUSTOMERS

Selon l'article r. 3353-2 Du code de la santé publique, « le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe ». En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

La direction générale

À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE