



La Toile

- Restaurant -

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 sublimes 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.

La Toile immerses you in a creative culinary experience that reflects Domaine du Montcel's artistic soul. Nested in the heart of the Vallée de la Bièvre, this green setting on the outskirts of Paris, where nature - 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 regional craftsmen. Cooking is "the art of preparing food and making it enjoyable to taste ", said Jean-Anthelme Brillat-Savarin, who was without doubt the most famous gourmet writer. Discover the flavors, textures and shapes of traditional dishes reinterpreted and enhanced by the talent and imagination of our culinary artists. An exceptional and colorful score that will please both the taste buds and the eyes, in a bucolic setting where history blends with modernity.



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



César Chavepeyer,
Chef Pâtissier *Pastry Chef*

Collection Automne

Autumn Collection



Une carte savoureuse qui évolue au fil des saisons en adéquation avec la nature et les terroirs.
A tasty menu which evolves with the seasons according to nature and land.

Pour commencer

Starters

Raviole à la ricotta, daurade acidulée - 24€

Royale du Barry

Ricotta ravioli, sea bream, cauliflower velouté

Poulpe fondant au beurre noisette - 26€

Rosace d'Agria, confit d'échalotes, condiment poivron et aioli

Octopus, beurre noisette sauce, Agria potato rosette, candied shallots, bell pepper and aioli

Foie gras de canard mi-cuit - 28€

Miroir au fruit de la passion, marmelade d'agrumes, pain de campagne doré

Duck foie gras mi-cuit, passion fruit glaze, citrus marmalade, golden-brown toasted farmhouse bread

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.

Please kindly inform your Head waiter in case of allergy. A detailed list of allergens is at your disposal on demand.

Net prices in Euros, including services and taxes.

En substance

Main courses

 Bouquet de légumes croquants - 32€

Consommé au thé matcha, tofu caramélisé

Seasonal vegetables, matcha tea consommé, caramelized tofu

Ballotine de poulet fermier « Label Rouge » en deux cuissons - 36€

Jus corsé à la chicorée, mousseline de carottes au cumin et sa tempura

"Label Rouge" chicken, hearty chicory jus, cumin seasoned carrot mousseline and tempura

Filet de bar cuit sur sa peau - 42€

Beurre au cresson, condiment fenouil et pamplemousse, gel d'agrumes, tuile à l'encre de seiche

Sea bass fillet, watercress butter and grapefruit seasoning, citrus gel, squid ink crisps

Blanc de turbot rôti façon bouillabaisse - 46€

Palourdes en marinière, crispy de croûtons, rouille

Roasted turbot fillet bouillabaisse style, clams, croutons, rouille sauce

Filet de bœuf charolais façon Rossini - 48€

Purée de Charlottes et jus truffés, vitelottes croustillantes

Rossini style Charolais beef fillet, truffled Charlotte potatoe purée and jus, Vitelotte potato crisps

Les fromages

Cheeses

Sélection de 3 fromages AOP affinés - 17€

Sainte-Maure-de-Touraine, Camembert à la louche, Comté vieux,

marmelade de fruits de saison et pain de campagne

Selection of 3 refined AOP cheeses : Sainte-Maure-de-Touraine, Camembert à la louche, old Comté,

seasonal fruit marmalade and goldenbrown toasted farmhouse bread

Les douceurs

Sweetness

Rendons à César ce qui est à César - 14€

Découverte d'une pâtisserie française revisitée par notre Chef Pâtissier César.

Give back to Caesar what belongs to Caesar :

Getting acquainted with a reinterpreted French Pastry by our Pastry Chef César.

Clin d'œil à *Monsieur Michel Guérard* - 16€

Crêpe pralinée et chocolat, senteur de verveine.

A wink to *Monsieur Michel Guérard* : Chocolate praline crepe, verbena scent.

Pavlova aux couleurs de l'été indien - 16€

Meringue croustillante, compotée de myrtilles sauvages, thé matcha.

Indian summer coloured Pavlova : crispy meringue, stewed wild blueberries, matcha tea.

 Végétarien Vegetarian

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.

Please kindly inform your Head waiter in case of allergy. A detailed list of allergens is at your disposal on demand.

Net prices in Euros, including services and taxes.



Menu enfant – jusqu'à 12 ans
Children's Menu – up to 12 years old
25€

Plat + Dessert
Main Course + Dessert

Plats

Main Courses

19€

Filet de poulet fermier croustillant, frites et sauce barbecue.
Crispy farmer chicken fillet, french fries and barbecue sauce.

Coquillettes jambon beurre.
Butter cooked Coquillettes pasta with diced ham.

Dos de saumon à l'unilatérale, bouquet de légumes.
Salmon fillet, vegetables.

Desserts

Desserts

9€

Fondant au chocolat, perles craquantes
Chocolate lava cake, crunchy pearls

Crème caramel chantilly
Crème caramel and whipped cream

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

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.

Please kindly inform your Head waiter in case of allergy. A detailed list of allergens is at your disposal on demand.

Net prices in Euros, including services and taxes.



Boissons Sans Alcool

Non-Alcoholic Beverages

Rafraîchissements

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€

Eaux Minérales

Mineral water

Perrier 33cl	8€
Evian 50cl	6€
Evian 1l	10€
Badoit 50cl	6€
Badoit 1cl	10€

Jus & nectars Alain Milliat 20cl 9€

Alain Milliat Juices & nectars

Jus de tomate, jus d'orange	
Tomato juice, orange juice	
Nectar d'abricot <i>Apricot nectar</i>	
Nectar de framboise <i>Raspberry nectar</i>	
Nectar de mangue <i>Mango nectar</i>	

Jus de fruits frais pressés 25cl 10€

Fresh fruit juices

Orange <i>Orange</i>	
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	
Citron <i>Lemon</i>	

Boissons Avec Alcool

Alcoholic Beverages

Bières bio de microbrasseries en bouteille 33cl

Organic microbrewery bottled beers

Demory Citra Lager, Demory Paris IPA	12€
La Parisienne Blanche bio, La Parisienne Rousse bio	12€
Aubrac Ambrée bio	12€
La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°) bio	14€
La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°) bio	14€
La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°) bio	14€

Bières Pression

Draft beers

Carlsberg 25cl	7€
Carlsberg 50cl	12€
La Bête Ambrée 25cl	8€
La Bête Ambrée 50cl	14€

Apéritifs

Aperitifs

Pastis Ricard	10€
Martini Rosso, Martini Bianco	10€
Campari	10€
Porto Graham's LBV 17	10€
Kir vin blanc 12,5cl	12€
Crémant de Loire Bouvet Ladubay cuvée Saphir 12,5cl	12€
Kir Royal 12,5cl	21€

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, Service and VAT included. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Boissons Avec Alcool

Alcoholic Beverages

Spiritueux

Spirits

Whiskies Blend 4cl

Jameson	12€
Chivas Regal 18ans	16€

Whiskies Single Malt 4cl

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

Whiskies Bourbon 4cl

Bulleit Rye	13€
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€
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€

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€

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in Euros, Service and VAT included. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Boissons Chaudes

Hot Drinks

Cafés & Chocolats Chauds

Coffees & Hot Chocolates

Espresso	5€	Cappuccino	8€
Espresso Décaféiné	5€	Mocaccino	8€
Espresso Double	8€	Latte macchiato	8€
Ristretto	5€	Café viennois	10€
Allongé	5€	Chocolat Van Houten	8€
Café Américain	8€	Chocolat viennois	10€
Espresso macchiato	6€		

Thés & Infusions

Teas & Infusions

6€

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

Accompagnez votre boisson chaude d'un assortiment
de mignardises élaborées par notre Chef Pâtissier César.
La gourmandise du Chef Pâtissier - 16€

In addition to your hot drink, enjoy an assortment of sweets created by our Pastry Chef César.
The Pastry Chef's delight - 16€



Prix nets en Euros incluant les taxes et le service.
Net prices in euros, including services and taxes.

Papier issu de forêts gérées durablement.