



Le chat noir Menu

<https://menulist.menu>

39 Rue Notre-Dame O, Montréal, QC H2Y 1S5, Montreal H2Y 1S5., Canada
+15142861200 - <http://www.lemontparnasse.com/>



A complete [menu](#) of Le chat noir from Montréal covering all 156 courses and drinks can be found here on the card. For **changing offers**, please get in touch via phone or use the contact details provided on the website.

Le chat noir Menu



Alcoholic Drinks

CAMPARI

Soups

SOUP OF THE DAY

Burgers

THE PORK

Starters & Salads

FRENCH FRIES

Steaks

STEAK FRITES

Soft Drinks

ORANGE JUICE

Spirits

FRANGELICO

Tapas

MÉLANGE DE NOIX

Croques

CROQUE MONSIEUR

Döner Gerichte

POMME

Warme Getränke

CAFÉ AU LAIT

Cafes

RÉGULIER

Otros Tragos

GIN BOMBAY

Beverages

COKE, DIET COKE, SEVEN UP

Bread

BAGUETTE

Coffee

CAPPUCCINO

Alcoholic Beverages

AMARETTO

Boisson's Alcoolis

RHUM BACARDI

Single Malt Scotch

BOWMORE 12 YEAR OLD

Irish Whiskey

BUSHMILLS ORIGINAL

DIGESTIF

POIRE WILLIAMS

Liquor

CANADIAN CLUB

Le chat noir Menu

Specialty Coffee

AMERICANO

Bières

BIÈRE DU MOMENT

Zuppe & Insalate

BEET SALAD

Malt Whisky

GLENMORANGIE ORIGINAL

Cordial

GRAND MARNIER CORDON ROUGE

French

FRENCH ONION SOUP

Desserts du jour

CAFÉ RÉGULIER

Mardi au Samedi / Tuesday to Saturday

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET
FROMAGES

Nos Desserts Maison

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE
CAMEL

Le bevande

PASTIS 51

caffè e liquori

WHISKY NIKKA

Al Fresco

FLANK STEAK

Cocktail Alcolici Chef Hooman & Liquori

GIN HENDRICK'S

Jus Et Boissons

THÉ GLACÉ

House Brand Package

BOMBAY GIN

Pour Casser la Croute

DUO D'OLIVES (TAPENADE ET
KALAMATA)

Cafés et Jus

EAU ESKA PLATE OU SAN PELLEGRINO

Jus et Sodas

ESKA PLATE

Brandy, Digestives

POIRE WILLIAM

La Formule 19.40€

PLAT DU JOUR



Le chat noir Menu



Sake & Sprits

VODKA GREY GOOSE

Savory Quiche & Amp; Amp; Tarts

LORRAINE QUICHE

Grilled Pressed Sandwiches

FRENCH CROQUE MONSIEUR

Restaurant Category

FRENCH

Non Alcoholic Drinks

SEVEN UP

SAN PELLEGRINO

Side Dishes

FRENCH FRIES

POTATO CHIPS

Kids Menü

MINCED BEEF AND FRIES

CROQUE MONSIEUR AND FRIES

Boissons Chaudes

ALLONGÉ

EXPRESSO

Desserts / Sweets Wines

AOP BANYULS 2015, DOMAINE
CHAPOUTIER, ROUSSILLON, FRANCE

AOP MUSCAT DE RIVESALTES 2017,
DOMAINE DOM BRIAL, FRANCE

Les Bieres Bouteilles / Beers

1664, FRANCE

BELLE GUEULE, CANADA

Main Course

QUICHE OF THE MOMENT

MUSSELS MARINIERE AND FRIES

SOUPE DU MOMENT

Burgers And Sandwichs

THE NORMAND BEEF BURGER

HAM, BUTTER AND PICKLES SANDWICH

THE NORDIC TARTINE

Les Bulles/ Sparkling Wines

AOP LIMOUX, PREMIÈRE BULLE,
COOPÉRATIVE SIEUR D'ARQUES,
LANGUEDOC, FRANCE

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC
DE NOIR BRUT, DOMAINE VITTEAUT-
ALBERTI*

AOP CHAMPAGNE POL ROGER BRUT,
FRANCE

Salads

MIX OF GREEN

TOMATO SALAD

THE PARISIAN SALAD

GOAT CHEESE SALAD AND PARM HAM

Ingredients Used

DUCK

Le chat noir Menu



CHEESE

ONION

FRENCH ONION

Les Entrées

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CHEDDAR FONDANT

ESCARGOTS BEURRE À L'AIL ET PERSIL

CALAMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE ET CITRON

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX AU GIN DES NEIGES, BETTERAVES ET YOGOURT

SALADE DU JARDIN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET ÉRABLE

NOTRE FOIE GRAS SIGNATURE, CONFIT D'OIGNONS AU SIROP D'ÉRABLE, CHUTNEY

Alcool Fort et Digestif / Strong Alcohol

VODKA KAMOURASKA

GLENMORANGIE 12 ANS

NIKKA, WHISKY JAPONAIS

RHUM SAINTE MARIE EPICÉ

FRANGELICO, LIQUEUR DE NOISETTE

AMARETTO DISSARONO ORIGINAL

These Types Of Dishes Are Being Served



SALAD

MUSSELS

TUNA STEAK

APPETIZER

MEAT

SOUP

DESSERTS

Starters



KALAMATA OLIVES AND CROUTON

ESCARGOTS, GARLIC BUTTER

FRIED SQUID WITH COCKTAIL SAUCE

CHARCUTERIES AND CHEESES PLATTER

BEEF TARTAR MONTPARNASSE STYLE

PARM HAM AND MELON, SHOOTER OF MUSCAT

ATLANTIC SALMON FILET

TARTARE

Les plats

LE SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROUTE D'HERBES

LA BAVETTE DE BŒUF, SAUCE DU CHEF, POMMES DE TERRES RÔTIES À L'ORIGAN, SALADE

LE CROQUE-MONSIEUR AVEC BÉCHAMEL ET FRITES

BURGER DE PORC EFFILOCHÉ À LA BIÈRE, FROMAGE SUISSE ET MAYONNAISE PAPRIKA

LE BŒUF BOURGUIGNON MIJOTÉ PENDANT DOUZE HEURES AU VIN ROUGE, PÂTES FRAICHES

LE POULET BASQUAISE AUX POIVRONS RÔTIS, TOMATES, OIGNONS ET RIZ BASMATI

LA CUISSE DE CANARD CONFITE AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

LE RISOTTO DU MOMENT

Le chat noir Menu



Sur Le Pouce

SOUPE DU JOU

DUO D'OLIVES, KALAMATA, TAPENADE ET CROUTONS

SALADE DU JARDIN, CRUDITÉS, VINAIGRETTE ÉRABLE ET BALSAMIQUE

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES, CORNICHONS ET CHUTNEY

SOUPE À L'OIGNON, CROUTONS ET FROMAGE RÂPÉ

CALAMARS FRITS, SAUCE COCKTAIL

ESCARGOTS, BEURRE À L'AIL ET PERSIL

CROQUE MONSIEUR, SALADE

LE 'PARIS-PARIS', BAGUETTE JAMBON-BEURRE-CORNICHONS

CORNET DE FRITES ET MAYONNAISE

Les Blanc / White Wines

AOP CHABLIS 2017 DOMAINE MOREAU, BOURGOGNE, FRANCE*

AOP MUSCADET 'LA TARCÈRE' 2017, DOMAINE BONNET-HUTEAU*

AOP BORDEAUX ENTRE-DEUX-MERS 2017, CHÂTEAU LES ARROMANS, AQUITAINE, FRANCE*

AOP COTES DU ROUSSILLON BLANC 2017, HERVÉ BIZEUL, CLOS DES FÉES, FRANCE

AOP CHEVERNY 2017, DOMAINE SAUGER, LOIRE, FRANCE*

AOP SAINT-AUBIN 'LA PINCÉE' 2016, DOMAINE LAMY*

AOP RIESLING 2016, DOMAINE TRIMBACH, ALSACE, FRANCE

AOP MACON-VILLAGES 2016, DOMAINE BARRAUD, BOURGOGNE, FRANCE*

VIN DE PAYS DE GASCOGNE 2017, DOMAINE MENARD, SUD-OUEST, FRANCE

AOP COTES DU RHÔNE BLANC 2016, DOMAINE CLOS DE LA MURE, RHÔNE, FRANCE*

AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 2016, DOMAINE MOREAU, BOURGOGNE, FRANCE*

Les Rouges / Red Wines

AOP CAHORS 2016, CLOS LA COUTALE, SUD-OUEST, FRANCE

AOP BORDEAUX 2016, MICHEL LYNCH, AQUITAINE, FRANCE*

AOP CORBIÈRES 'LA GRANDE CUVÉE' 2015, DOMAINE CASTELMAURE, LANGUEDO, FRANCE*

AOP TERRASSES DU LARZAC 'LES CLAPAS ROUGE' 2015, DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE, FRANCE*

AOP MARGAUX 2015, CHÂTEAU DE LA COSTE, AQUITAINE, FRANCE*

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL 'LA MINE' 2017, DOMAINE AMIRAUT, LOIRE, FRANCE*

AOP BEAUJOLAIS 'LES GRIOTTES' 2017, DOMAINE DU VISSOUX CHERMETTE, FRANCE

AOP VINSOBRES 2015, DOMAINE CHAUME-ARNAUD, RHÔNE, FRANCE*

AOP CROZES HERMITAGE 'LAYA' 2016, DOMAINE YVES CUILLERON, RHÔNE, FRANCE

AOP MARSANNAY 2016, DOMAINE CAMILLE GIROUD, FRANCE*

AOP BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE 'AU CRETOT' 2016, DOMAINE GIROUD, FRANCE*

Dessert

PROFITEROLES

Le chat noir Menu



RUM BABÀ

THE CHOCOLATE CAKE

ROASTED PEAR

ICED DESSERT

**PROFITEROLES GLACE VANILLE, SAUCE
CHOCOLAT NOIR**

**LE MOELLEUX TOUT CHOCOLAT, GLACE
CAMEL**

LE TRIO DE MIGNARDISES

**LES MADELEINES TIÈDES AU MIEL,
GLACE VANILLE**

**MADELEINES TIÈDES AU MIEL, GLACE
VANILLE**

**PROFITEROLES, GLACE VANILLE ET
SAUCE CHOCOLAT**

**LE VACHERIN, MERINGE, GLACE
VANILLE-FRAISE**

CHEESE PLATE

CHEESE BOARD

Le chat noir Menu



Le chat noir

39 Rue Notre-Dame O, Montréal,
QC H2Y 1S5, Montreal H2Y
1S5., Canada

Opening Hours:

Monday 11:30-14:30
Tuesday 11:30-14:30
Wednesday 11:30-14:30
Thursday 11:30-14:30 17:30-
20:30
Friday 11:30-14:30 17:30-20:30
Saturday 17:30-20:30

Made with menulist.menu

 gallery image

