



Le Restaurant Justine
Méridien Montparnasse
19, Rue du Commandant Mouchotte
75014 Paris

Réservations au
Tel +33 (0)1 44 36 40 50
Fax +33 (0)1 44 36 49 03

www.restaurant-justine.fr

N 48°50' E 2°19'

Justine

-Just' In Art-

Le restaurant **Justine** ouvre les portes de son atelier d'art culinaire au cœur du 14^{ème} arrondissement de Paris.

Imaginez plutôt...

Un parcours parsemé de mets délicats. Un artiste, **Jean-Luc Reymond**, livrant sa palette haute en saveurs et sa collection de buffets. Une sélection des fromages les plus fins et d'irrésistibles douceurs créées par **Gérard Biscuit**, notre Chef Pâtissier.

L'activité artistique est mise en lumière à travers les expositions de talentueux artistes peintres et sculpteurs parisiens dans un décor résolument contemporain.





Le Méridien Montparnasse s'engage en faveur du développement durable.

Préoccupation du 21ème siècle, le développement durable est l'un des principaux challenges auquel les hôteliers doivent répondre présent. Le Méridien Montparnasse ne déroge pas à cette règle et a obtenu en 2009 le Label Clé Verte. Ce label est le premier label environnemental international pour l'hébergement écologique. www.laclefverte.org

Pour vous proposer ce Menu 100% Local, nos Chefs sont partis sur les terres de producteurs locaux pour créer des recettes au gré des saisons composées d'ingrédients provenant d'un rayon de 200 Km autour de Paris.

Un Comité interne au Méridien Montparnasse s'engage également chaque jour à sensibiliser, informer et proposer des solutions alternatives face aux difficultés qu'impliquent de tels changements.

« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants »

Antoine de Saint-Exupéry

The Meridien Montparnasse get involved in support of the Sustainable development.

To suggest you this menu 100% local, our chefs have gone on local producers land to create season recipes composed of ingredients coming from less far than 200 km from Paris.

Mousseline de filet de truite Des Puits Tournés
Sauce Champagne

Fine trout mousse « Des Puits Tournés », Champagne sauce



Râble de lapin Du Bois Rouvray à la moutarde de Meaux, poêlée de
pommes de terre aux champignons de Paris

*Saddle of rabbit « Du Bois Rouvray » in mustard sauce, pan-sautéed
potatoes with cultivated mushrooms*



Brie de Nangis & petit mesclun à l'huile de noix

« Brie de Nangis » cheese and mixed salad leaves with walnut oil



Tarte aux pommes de nos régions

Glace au miel

Apple pie of our regions

Honey ice cream

Pain de Campagne Artisanal de la boulangerie Poujauran

Craft Bread from Poujauran's bakery

*La Sélection du Sommelier
The wine waiter's suggestion*

12.5 cl

75 cl

Clos Saint Fiacre Orléanais Blanc

8€

47€

Clos saint Fiacre Orléanais Rouge

8€

47€