

HORAIRES D'OUVERTURE

PETIT DÉJEUNER

Du lundi au vendredi 07.00 - 10.30
Samedi & dimanche 07.00 - 11.00

PETIT DÉJEUNER TARDIF & FESTIF
Dimanche 12.00 - 15.00

DÉJEUNER

Du lundi au samedi 12.00 - 14.30

DÎNER

Du mardi au samedi 19.00 - 23.00

BAR

Du lundi au jeudi 07.00 - 00.00
Vendredi & samedi 07.00 - 01.00
Dimanche 07.00 - 22.00

lunch dinner

MENU

REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@MONTECITORESTAURANTPARIS

STARTERS: SHARING IS CARING

GUACAMOLE & CHIPS TORTILLAS ★ VEGAN & SANS GLUTEN _____	14
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre	
GREEN HOUMOUS & PAIN PITA _____	14
Brocolis, pois chiches, amandes croquantes	
SASHIMI D'ARTICHAUT VEGAN & SANS GLUTEN _____	14
Petits pois, menthe	
GASPACHO & PAN CON TOMATE ★ VEGAN _____	14
Tomate, oignon, concombre, céleri, poivron	
TATAKI BŒUF ★ _____	23
Fines tranches de rumsteck, algues wakamé, sauce soja, sésame, pickles	
CEVICHE DE DAURADE ★ SANS GLUTEN _____	24
Leche de tigre, coco, coriandre	
PIZZETTA _____	24
Tomate, burrata, basilic	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

BETWEEN BOTH

SALADE DE POULPE SANS GLUTEN _____	27
Pois chiches, olives Kalamata, poivron, herbes fraîches	
«CAESAR» SALAD ★ _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, copeaux de Vieux Rodez, sauce caesar	
WEDGE SALAD SANS GLUTEN _____	26
Laitue Iceberg, tomate, cébette, ciboulette, blue cheese, framboises	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN _____	29
Thon rouge, riz vinaigré, sauce ponzu, carottes, edamames, pousses de soja, chou pak choï, sésame, coriandre	
CHICKEN WINGS TO SHARE OR NOT _____	25
Sauce BBQ	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★ _____	24
Macaroni, oignons caramélisés, cheddar, Comté, breadcrumbs aux herbes	
RAMEN SANS GLUTEN _____	26
Nouilles chinoises, dashi d'algue kombu & gingembre, chou pak choï, carottes, épices togarashi, œuf mollet, sésame	
LINGUINES BASILIC & CITRON _____	26
Linguines cuites minute, basilic, citron, pignons de pin	
FRIED CHICKEN ★ _____	29
Suprême de poulet croustillant, maïs, teriyaki, mayonnaise coriandre citronnée, popcorn	
FISH TACOS SANS GLUTEN _____	29
Aubergine confite, daurade, cumin, coriandre, pico de gallo tomate	
BEEF TACOS SANS GLUTEN _____	29
Tortillas de maïs, effiloché de bœuf, patate douce, pico de gallo, ananas	
SMASH BURGER _____	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, pickles de concombre, mayonnaise, ketchup Servi avec des frites <i>Avec bacon</i> _____ +2	
SPICY TUNA _____	37
Thon grillé & mariné aux épices douces, riz soufflé, sésame, wasabi, algue dulse	
ASADA DE BŒUF SANS GLUTEN _____	39
Faux-filet maturé, chimichurri, pickles, piments de Padrón frits	

SOFTS

JUS

JUS FRAIS, 20CL _____	12
Orange, pamplemousse, citron	
NECTAR, 25CL _____	12
Fraise, pêche blanche, abricot, poire	
JUS DE TOMATE ASSAISONNÉ, 20CL _____	8
JUS DE FRUIT, 20CL _____	8
Pomme, ananas, cranberry	

SODAS

HOMEMADE ICED TEA, 33CL _____	8
HOMEMADE LIMONADE, 33CL _____	8
COCA-COLA, 33CL _____	8
COCA-COLA ZÉRO, 33CL _____	8
SPRITE, 25CL _____	8
FEVER TREE TONIC WATER, 20CL _____	8
FEVER TREE GINGER ALE, 20CL _____	8
FEVER TREE GINGER BEER, 20CL _____	8
RED BULL, 25CL _____	9
EAU DE COCO VAIVAI, 33CL _____	9

EAUX

EVIAN, 1L _____	8
EVIAN, 50CL _____	6
PERRIER, 33CL _____	6
SAN PELLEGRINO, 1L _____	8
EAU FILTRÉE, 50CL _____	4

HOT DRINKS

ESPRESSO _____	6
CAFÉ AMÉRICAIN _____	6
DOUBLE ESPRESSO _____	8
LATTE _____	8
MATCHA LATTE KUSMI TEA _____	8
CAPPUCCINO _____	8
THÉ KUSMI _____	8
Earl Grey, Ceylan bio, English Breakfast, Anastasia bio, Kashmir Tchaï, Genmaicha bio, Thé vert Sencha bio, Thé vert Matcha, Thé vert jasmin, Thé vert à la menthe, Quatre fruits rouges, Rooibos Vanille, Verveine, Camomille	

CHOCOLAT CHAUD _____	8
----------------------	---

BIÈRES

1664, 25CL _____	10
1664 SANS ALCOOL, 33CL _____	10
AUBRAC AMBRÉE, 33CL _____	10
BUDWEISER USA, 33CL _____	10
CORONA, 33CL _____	10

BIÈRES PRESSION

25/50 CL

DEMORY PARIS (ALE) _____	9/14
BROOKLIN EAST (IPA) _____	9/14

CORSE

CLOS DE BERNARDI "CRÈME DE TÊTE" _____	70
P.F De Bernardi – 2021	
PUMONTE _____	79
Domaine Alzipratu – 2018	

ITALIE

BARBERA D'ALBA _____	66
Giuseppe Cortese DOC – 2022	
ROSSO DI MONTEPULCIANO "PRUGNOLO" _____	66
Boscarelli DOC – 2022	
CHIANTI CLASSICO _____	81
Istine DOC – 2021	
CONTE GIANGIROLAMO IGT POUILLES _____	95
Tenute Giangirolamo – 2017	
ROSSO DI MONTALCINO _____	103
Casanova Di Neri – 2016	
BAROLO ROCHE DI CASTIGLIONE _____	530
Alfredo Vietti – 2016	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA _____	740
Dal Forno – 2013	

CALIFORNIE

GRENACHE SYRAH MOURVEDRE _____	72
Hahn – 2020	
NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON _____	110
Beaulieu Vineyard – 2016	
PINOT NOIR _____	110
Au Bon Climat – 2018	
RIDGE GEYSERVILLE ZIN _____	148
Ridge – 2018	
RED ROCK TERRACE CABERNET SAUVIGNON _____	390
Diamond Creek – 2011	
OVERTURE _____	520
Opus One – 2017	

ALLEMAGNE

HAUS KLOSTERBERG PINOT NOIR _____	85
Markus Molitor – 2017	

AUSTRALIE

BIN 389 CABERNET-SHIRAZ _____	210
Penfolds – 2016	
RWT 798 BAROSSA VALLEY SHIRAZ _____	364
Penfolds – 2018	

ESPAGNE

AALTO RIBERA DEL DUERO _____	140
Aalto – 2018	

NOUVELLE-ZÉLANDE

MOUNT RILEY PINOT NOIR _____	90
Mount Riley – 2016	

VINS ROSÉS

75 CL

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE _____	60
Château La Coste – 2021	
MINUTY PRESTIGE (75CL/150CL) _____	70/140
Minuty – 2022	

SIDES

- MINI MAC & CHEESE
- FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN
- GREEN SALAD, PÉPITAS TORRÉFIÉES VEGAN & SANS GLUTEN
- MOUSSELINE DE PATATE DOUCE SANS GLUTEN
- BROCOLIS, SALSA ROMESCO VEGAN & SANS GLUTEN

9

GUILTY PLEASURES

- CHEESECAKE _____ 12
Caramel, macadamia
- CALIFORNIAN CLOUD _____ 12
Mousse légère, fraises, framboises, pêches
- BROWNIE _____ 12
Glace Vanille, coulis caramel
- WOOPIE PIE _____ 12
Biscuit cacao, meringue guimauve
- SUNDAE _____ 12
Glace yahourt, coulis fruits rouges, chantilly et granola
- COFFEE & SWEETS _____ 12

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE
CAFÉ & EAU FILTRÉE

42

À choisir parmi les plats
suivis du signe ★

Formule hors boisson.



LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.
PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.
PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

VINS ROUGES

75 CL

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUITS "DAMES DE VERGY" _____	79
Domaine Antonin Guyon – 2021	
BOURGOGNE "PINOT NOIR" _____	83
Joseph Faiveley – 2020	
MARANGES 1 ^{ER} CRU "LES CLOS ROUSSOTS" _____	98
Château de Mercey Antonin Rodet – 2020	
AUXEY-DURESSÉS "LES HOZ" _____	120
Agnès Paquet – 2020	
MARSANNAY "LES LONGEROIES" _____	130
Domaine Jean Fournier – 2018	
POMMARD "EN BRESCUL" _____	175
Jean-Michel Giboulot – 2021	
VOSNE ROMANÉE 1 ^{ER} CRU "LES BEAUX MONTS" _____	223
Aurélien Verdet – 2018	

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE _____	57
Château Mont Redon – 2022	
CROZES-HERMITAGE "FRIANDISE" _____	63
Domaine Melody – 2022	
VACQUEYRAS LOPY _____	85
Domaine Le Sang des Cailloux – 2020	
CÔTE-RÔTIE "BASSENON" _____	150
Yves Cuilleron – 2020	

BORDEAUX

ORIGAMI _____	63
Famille Capdevielle & Ginter – 2018	
BLAYES QUINTESSANCE DE PEYBONHOMME _____	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2018	
LE HAUT-MÉDOC DE BRANAIRE-DUCRU _____	72
Château Branaire-Ducru – 2018	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU _____	85
Les Charmes de Grand Corbin – 2015	
MOULIS-EN-MÉDOC _____	133
Château Chasse Spleen – 2020	
PAUILLAC LACOSTE-BORIE _____	140
Château Grand-Puy-Lacoste – 2017	

LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "TERRASSE DE LUNE" _____	70
François-Xavier Barc – 2020	
SANCERRE _____	74
Domaine la Clef du Récit – 2021	
MENETOU-SALON "LES CRIS" MONOPOLE _____	91
Domaine Henry Pellé – 2015	

BEAUJOLAIS

MORGON "LA CHANAISE" _____	60
Dominique Piron – 2021	

LANGUEDOC

CÔTES DU ROUSSILLON LES SORCIÈRES _____	66
Le Clos des Fées – 2021	
TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL _____	72
Mas Conscience – Syrah – Grenache – Cinsault – 2019	
FAUGÈRES _____	80
Léon Barral – Carignan – Syrah – Grenache – 2019	

VINS BLANCS

75 CL

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ "LES SÈVES" _____	52
Antonin Rodet – 2022	
MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY _____	64
Domaine Renaud – 2021	
HAUTES-CÔTES DE NUITS "DEMOISELLE HUGETTE" _____	70
Domaine Dufouleur – 2022	
CHABLIS _____	80
Billaud-Simon – 2021	
CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO _____	95
Julien Brocard – 2020	
MARSANNAY "CUVÉE SAINT-URBAIN" _____	95
Domaine Jean Fournier – 2021	
GIVRY 1 ^{ER} CRU "LES GRANDES VIGNES" _____	105
Domaine Desvignes – 2020	

LOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS "EDITION N°2" _____	72
Pascal Jolivet – 2022	
MENETOU-SALON "LES BLANCHAIS" _____	75
Domaine Henry Pellé – 2021	
POUILLY FUMÉ "BLANC FUMÉ" _____	85
Pascal Jolivet – 2022	
POUILLY FUMÉ "AUBAINE" _____	105
Jonathan Didier Pabiot – 2019	

RHÔNE

VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" _____	70
Yves Cuilleron – 2020	
SAINT-JOSEPH "DIGUE" _____	105
Yves Cuilleron – 2020	
CONDRIEU "LA PETITE CÔTE" _____	140
Yves Cuilleron – 2019	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE _____	150
Domaine Saint-Préfert – 2019	

ALSACE

RIESLING GRAND CRU "ENGELBERG" _____	95
Mélanie Pfister – 2017	

ITALIE

LANGHE CHARDONNAY _____	76
Giuseppe Cortese DOC Piémont – 2020	
DE AETNA _____	79
Terra Costantino DOC Etna – 2021	
CALVARINO GARGANEGA _____	95
Pieropan – 2018	
MILLESULMARE GRECANICO DORATO _____	181
Santa Maria La Nave – 2018	

CALIFORNIE

BERINGER FOUNDERS' ESTATE CHARDONNAY _____	46
Beringer – 2018	
CHARDONNAY _____	72
Hahn – 2021	
CHARDONNAY _____	110
Au Bon Climat – 2019	
FREESTONE CHARDONNAY _____	166
Joseph Phelps – 2018	
RIDGE ESTATE CHARDONNAY _____	175
Ridge – 2018	

ALLEMAGNE

RIESLING HAUS KLOSTERBERG _____	48
Markus Molitor – 2019	
GRÜNER VELTLINER "FEDERSPIEL" _____	63
Domaine Wachau – 2018	

AUSTRALIE

BIN 311 CHARDONNAY _____	120
Penfolds – 2019	

Drinks

MENU

COCKTAILS SIGNATURES

PASSION DEL MEZCAL, 13CL _____	18
Mezcal, Cointreau, passion, sirop d'agave, piment frais, épices Tajin	
APPLE LOVER, 10CL _____	18
Calvados, yuzu, jus de pomme, blanc d'œuf	
MEDITERRANEAN BREEZE, 12CL _____	18
Rhum infusé au CBD, verjus, liqueur Italicus, Lillet blanc, menthe fraîche	
DOLCE VITA, 16CL _____	18
Apérol, Grand Marnier, orange sanguine, Ginger Ale, orange fumée	
LIPSTICK, 12CL _____	18
Vodka 42below, liqueur St-Germain, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop d'hibiscus maison	
ST.HONORÉ, 12CL _____	18
Bombay Sapphire infusé hibiscus et thé, Cointreau, crème de framboise, jus d'ananas, sirop de sucre	
EL BASILICO, 12CL _____	18
Tequila 1800 Blanco, verjus, basilic frais, sirop d'agave	
TOTEM, 16CL _____	18
Barcardi Cuatro infusé aux fèves de tonka, Cointreau, rhubarbe, pêche, ginger beer	
DEMANDEZ VOS CLASSIQUES _____	18

VIRGIN COCKTAILS

ALCOOTEST, 20CL _____	14
Framboises, jus d'ananas, sirop d'hibiscus maison, Ginger Ale	
MANGO SPICED, 20CL _____	14
Jus de mangue, orange sanguine, citron jaune, sirop de gingembre maison, poudre épicée	
MONTECITO GARDEN, 20CL _____	14
Concombre, basilic frais, jus de citron vert, sirop d'agave, ginger beer	

COCKTAIL MYSTÈRE

**LAISSEZ-VOUS TENTER
PAR LE COCKTAIL CRÉATION
DU BARMAN**

**TROUVEZ LES 5 INGRÉDIENTS
QUI COMPOSENT CE COCKTAIL
POUR REMPORTEZ UN CADEAU !**

18

VINS AU VERRE

14 CL

CHAMPAGNES

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____	20
Épernay, France	
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____	24
Épernay, France	
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____	27
Épernay, France	

VINS BLANCS

HAUTES-CÔTES DE NUITS "DEMOISELLE HUGETTE" _____	13
Domaine Dufouleur – 2022	
HAHN CHARDONNAY _____	13
Hahn, Californie, États-Unis – 2021	
COTEAUX DU GIENNOIS "EDITION N°2" _____	13
Pascal Jolivet, Loire – 2022	

VINS ROUGES

CROZES-HERMITAGE "FRIANDISE" _____	12
Domaine Melody – 2022	
LE HAUT-MÉDOC DE BRANAIRE-DUCRU _____	13
Château Branaire-Ducru – 2018	
BOURGOGNE "PINOT NOIR" _____	14
Joseph Faiveley – 2021	

VIN ROSÉ

MINUTY PRESTIGE _____	12
Côtes de Provence, France – 2023	

PROSECCO

PROSECCO EXTRA DRY _____	12
Fratelli Cosmo DOC – 2022	

CHAMPAGNES

75 CL

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____	110
Épernay, France	
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____	130
Épernay, France	
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____	150
Épernay, France	
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT NATURE _____	160
Reims, France	
BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO _____	175
Épernay, France	
LAURENT PERRIER ULTRA BRUT _____	195
Tours-sur-Marne, France	
"R" DE RUINART _____	190
Reims, France	
RUINART ROSÉ _____	220
Reims, France	
RUINART BLANC DE BLANCS _____	245
Reims, France	
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM _____	490
Reims, France	
DOM PÉRIGNON _____	530
Épernay, France	
KRUG _____	590
Reims, France	
KRUG MAGNUM _____	1 180
Reims, France	

PROSECCO

75 CL

PROSECCO EXTRA DRY _____	63
Fratelli Cosmo DOC – 2022	
