

## 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

<b>GUACAMOLE &amp; CHIPS TORTILLAS</b> ★ <b>VEGAN &amp; SANS GLUTEN</b> _____	14
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre	
<b>PINK HOUMOUS &amp; PAIN PITA</b> ★ _____	14
Bettrave, fêta, amandes fumées	
<b>BAO BOEUF TATAKI</b> _____	21
Coleslaw, sweet chili, pickles	
<b>TATAKI DE SAUMON</b> ★ <b>SANS GLUTEN</b> _____	23
Algues wakamé, moutarde douce, pickles	
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	24
Leche de tigre, coco, sarasin soufflé, coriandre	
<b>PIZZETTA</b> _____	24
Tomate, Scarmoza, Comté, pesto	
<b>LOBSTER ROLL</b> _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

## BETWEEN BOTH

<b>SALADE DE POULPE</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	27
Pois chiches, olives Kalamata, herbes fraîches	
<b>«CAESAR» SALAD</b> _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, Vieux Rodez, sauce caesar	
<b>QUINOA ROUGE</b> <b>SANS GLUTEN</b> ★ _____	26
Pamplemousse, grenade, Fêta, avocat, concombre, vinaigrette orange	
<b>POKÉ VERSION HAWAÏ</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	29
Thon rouge, riz vinaigré, sauce ponzu, carottes, edamames, pousses de soja, chou pak choï, sésame, coriandre	

## MAIN COURSES

<b>MAC &amp; CHEESE</b> ★ _____	24
Macaroni, oignons caramélisés, cheddar, Comté, breadcrumbs aux herbes	
<b>RAMEN</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	26
Nouilles chinoises, dashi d'algue kombu & gingembre, chou pak choï, carottes, épices togarashi, œuf mollet, sésame	
<b>TAGLIATELLES CHAMPIGNONS &amp; NOISETTES</b> _____	26
Tagliatelles cuites minute, champignons, noisettes, herbes fraîches	
<b>FRIED CHICKEN</b> ★ _____	29
Suprême de poulet croustillant, maïs, teriyaki, mayonnaise coriandre citronnée, popcorn	
<b>BEEF TACOS</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	29
Tortillas de maïs, bœuf rissolé, paprika, cumin, oignon, coriandre, cheddar	
<b>SMASH BURGER</b> _____	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, pickles de concombre, moutarde jaune, ketchup Servi avec des frites <i>Avec bacon</i> _____	+2
<b>ASADA DE BŒUF</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	39
Faux-filet maturé, chimichurri, pickles, piments de Padrón frits	
<b>SPICY TUNA</b> _____	37
Thon grillé & mariné aux épices douces, sauce ponzu, brocolis	
<b>CIOPPINO</b> _____	39
Saint-Jacques, coques, pomme grenaille, poireau, garlic bread	

---

## 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

---

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

---

## ITALIE

---

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

---

## CALIFORNIE

---

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

---

---

## ALLEMAGNE

---

<b>HAUS KLOSTERBERG PINOT NOIR</b> _____	<b>85</b>
Markus Molitor – 2017	

---

## AUSTRALIE

---

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

---

## ESPAGNE

---

<b>AALTO RIBERA DEL DUERO</b> _____	<b>140</b>
Aalto – 2018	

---

## NOUVELLE-ZÉLANDE

---

<b>MOUNT RILEY PINOT NOIR</b> _____	<b>90</b>
Mount Riley – 2016	

---

---

## VINS ROSÉS

75 CL

---

## PROVENCE

---

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

---

MINI MAC & CHEESE  
FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN  
GREEN SALAD, PÉPITAS TORRÉFIÉES VEGAN & SANS GLUTEN  
PATATE DOUCE RÔTIE, FÊTA, PICKLES SANS GLUTEN  
CHAMPIGNONS SAUTÉS,  
NOISETTES, RAISINS SANS GLUTEN

9

## WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI  
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT  
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE  
CAFÉ & EAU FILTRÉE

48

À choisir parmi les plats  
suivis du signe ★

Formule hors boisson.

## GUILTY PLEASURES

CHEESECAKE _____	12
Caramel, macadamia	
LEMON PIE _____	12
Tarte citron meringuée	
BROWNIE _____	12
Glace Vanille, coulis caramel	
PÉCAN PIE _____	12
Tonka, chantilly	
ORANGE GIVRÉE _____	12
Sorbet orange, chocolat 75%	
COFFEE & SWEETS _____	12

## TAKE AWAY

LE COOKIE POUR 4 HEURE _____	6
Chocolat, noisette	



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 <sup>ER</sup> CRU "LES CLOS ROUSSOTS" _____	98
Château de Mercey Antonin Rodet – 2020	
AUXEY-DURESSES "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 <sup>ER</sup> 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 <sup>ER</sup> 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

---

<b>NAPA VALLEY DELIGHT, 7CL</b> _____	18
<i>Inspiré du Old Fashioned</i>	
Woodford infusé au beurre de cacahouète, Cyna, bitter tonka, bitter orange, noix de pécan	
<b>SAN FRANCISCO SUNSET 9CL</b> _____	18
<i>Inspiré du Negroni</i>	
Bombay Sapphire, Martini Rubino, Fernet Branca, shrub myrtilles menthe	
<b>HOLLYWOOD GLAM, 12CL</b> _____	18
<i>Inspiré du Porn star Martini</i>	
Vodka 42below, Bénédictine, passion, citron, sirop de sucre, yahourt vanille	
<b>SANTA MONICA MOCHA, 8CL</b> _____	18
<i>Inspiré de l'Espresso Martini</i>	
Vodka infusée à l'huile de café, crème de cacao blanc, eau de coco, sirop de sucre	
<b>PALM SPRING COOLER, 8CL</b> _____	18
<i>Inspiré du Gin Fizz</i>	
Bombay Sapphire infusé citronnelle, citron vert, soda noix de coco et pomme verte	
<b>SAN DIEGO SPICE, 10CL</b> _____	18
<i>Inspiré de la Margarita</i>	
Tequila 1800 silver, citron vert, yuzu, Cointreau, sirop piment et canelle	
<b>SANTA BARBARA BLISS, 6CL</b> _____	18
<i>Inspiré du Manhattan</i>	
Woodford Rye infusé au thé fruits rouges, liqueur Heering, liqueur Chambord, bitter chocolat	
<b>MONTEREY MULE, 17CL</b> _____	18
<i>Inspiré du Dark and stormy</i>	
Barcardi Blanc, Bacardi anejo 4, sirop vanille, citron vert, menthe, ginger beer	
<b>DEMANDEZ VOS CLASSIQUES</b> _____	18

---

## VIRGIN COCKTAILS

---

<b>PASSION ANGELES, 20CL</b> _____	14
Mangue, ananas, passion, sirop vanille	
<b>BERKELEY BERRY BREEZE, 20CL</b> _____	14
Sirop de mûre, pêche, citron vert, pétillant de pomme	

---

## 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	

---