

Drinks

MENU

REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

@KIMPTONSTHONORE

@MONTECITORESTAURANTPARIS

COCKTAILS SIGNATURE

BUILD ME UP BUTTERCUP, 7CL _____ 18

Réinterprétation de l'Old Fashioned - Gourmand & sucré

Whisky Woodford Distillers, beurre, banane, chocolat

BITTER SWEET SYMPHONY, 9CL _____ 18

Réinterprétation du Negroni - Amer & italien

Vodka 42 Below, Antica Formula vermouth, Campari, camomille, huile d'olive

DREAMS, 10CL _____ 18

Réinterprétation du Spritz - Frais & tannique

Vin rouge Margaux de Brane, noisette, pêche, raisin, bulles

ESPRESSO, 12CL _____ 18

Réinterprétation de l'Espresso Martini - Fruité & gourmand

Maison Sassy Calvados, cerise, café

JUSTIFY MY LOVE, 12CL _____ 18

Réinterprétation du Pornstar Martini - Onctueux & suprenant

Rhum Bacardi Blanco, fruit de la passion, citron vert, cannelle, lait clarifié

BAMBOLÉO, 12CL _____ 18

Réinterprétation de la Margarita - Crémeux & tropical

Tequila El Jimador, noix de coco, citron vert, sirop d'érable

TADOW, 7CL _____ 18

Réinterprétation du Dry Martini - Sec & herbacé

Vodka 42 Below ou Bombay Gin, Noilly Prat Original Dry Vermouth, romarin, bitters

THE LESS I KNOW THE BETTER, 10CL _____ 18

Réinterprétation du Gin Sour - Acidulé

Roku Gin, matcha, framboise, raisin, absinthe, blanc d'œuf

DEMANDEZ VOS CLASSIQUES _____ 18

VIRGIN COCKTAILS

GOOD VIBRATIONS, 18CL _____ 14

Fruit de la passion, jasmin, tonic

THE SWEET ESCAPE, 16CL _____ 14

Pomme, cranberry, orange, sirop d'érable

Aviez-vous remarqué que chaque cocktail fait référence à un hit ?



SPIRITUEUX

4 CL

WHISKEY

WOODFORD RESERVE DISTILLER	16
BUFFALO TRACE	16
BULLEIT 10 ANS	16
JACK DANIEL'S N°7	16
LOT 40 RYE	16
MAKER'S MARK	16
SMOOTH AMBLER OLD SCOUT 49,5%	16
EAGLE RARE 10 ANS	18
FOUR ROSES SINGLE BARREL	18
HUDSON BABY BOURBON	18
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	18
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL RYE	18
KNOB CREEK 9 ANS	18
MAKER'S 46	18
SMOOTH AMBLER CONTRADICTION 92	18
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	18
WOODFORD RESERVE MALT	18
WOODFORD RESERVE RYE	18
HIGH WEST AMERICAN PRAIRIE BOURBON	19
MITCHER'S US 1	19
ANGEL'S ENVY PORT CASK FINISH	19
WHISTLE PIG 10 ANS	22
FEW BOURBON	32
HEAVEN'S DOOR STRAIGHT RYE	32
HIGH WEST RENDEZVOUS RYE	32
JACK DANIEL'S GOLD N°27	32
WIDOW JANE 10 ANS BOURBON	32
WILLET POT STILL RESERVE	32
WOODFORD MASTER'S COLLECTION BRANDY CASK	32
HEAVEN'S DOOR DOUBLE BARREL	38
JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	38
WHISTLE PIG 15 ANS	55
1792 RIDGEMONT	95
BLANTON'S BOURBON STREET	400

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	14
BUSHMILLS	16
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16
NIKKA FROM THE BARREL	16
BENRIACH 12 ANS THE TWELVE	19
JAMESON BLACK BARREL	21
MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK	28
ARBEG CORRYVRECKAN	32
CHIVAS 18 ANS	32
DALMORE 15 ANS	32
GLENALLACHIE 15 ANS	32
HIBIKI JAPANESE HARMONY	32
YELLOW SPOT 12 ANS	32
HÉRITAGE (FRENCH MALT)	38
DALMORE CIGARE MALT	42
GLENDRONACH 18 ANS	45
GLENFARCLAS 25 ANS	49
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	51
MACALLAN 15 ANS DOUBLE CASK	58
DALMORE KING ALEXANDER III	68
GLENFIDDICH GRAND CRU 23 ANS	120

ACCOMPAGNEMENT SOFT 2€.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

APÉRITIF

MARTINI BIANCO	11
MARTINI RUBINO	11
LILLET BLANC	11
SUZE	11
CAMPARI	11
CYNAR	11
CARPANO ANTICA FORMULA	11
PORTO GRAHAM'S FINE WHITE	11
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY	11
RICARD	11
PICON	11
FERNET-BRANCA	12
AMARO MONTENEGRO	12
PORTO RUBY SIX GRAPPES	14

ARMAGNAC

ARMAGNAC JANNEAU 12 ANS	14
ARMAGNAC JANNEAU 25 ANS	32

ABSINTHE

ABSINTHE PERNOD	11
-----------------	----

CACHAÇA

SAGATIBA PURA	16
---------------	----

CALVADOS

SASSY	14
LECOMPTE 12 ANS	18
LECOMPTE 18 ANS	24

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	14
BOMBAY PREMIER CRU	16
HENDRICK'S	16
TANQUERAY TEN	16
GENEROUS BIO	16
ETSU	16
AVIATION	16
CITADELLE	16
ELEPHANT	16
ROKU	16
MONKEY 47	20
GIN N°44	31

GRAPPA

CLEOPATRA AMARONE ORO	16
-----------------------	----

COGNAC

HENNESSY VS	18
CAMUS VSOP	24
HENNESSY X.O.	42
CAMUS EXTRA DARK	86
HENNESSY PARADIS	250

VODKA

42 BELOW	16
KETEL ONE	16
BELVEDERE	16
CIROC	16
GREY GOOSE	16
SKYY	16
TITO'S	16
ULUVKA	16
LE PHILTRE	16

LIQUEUR

MALIBU	11
PIMM'S	11
CANDIDE	11
LUXARDO LIMONCELLO	11
LUXARDO MARASCHINO	12
KAHLÚA	12
COINTREAU	12
AMARETTO DISARONNO	12
BÉNÉDICTINE	12
GET 27	12
BAILEY'S	12
ST-GERMAIN	16
CHARTREUSE VERTE	16
CHARTREUSE JAUNE	16

MEZCAL

BRUXO X	19
DEL MAGUEY VIDA	19
REY CAMPERO ESPADIN	19
KOCH TOBASICHE	25
CASAMIGOS	28

PISCO

1615 PURO QUEBRANTA	19
---------------------	----

RHUM

BACARDI CUATRO	16
FOURSQUARE SPICED	16
PLANTATION PINEAPPLE	16
TROIS-RIVIÈRES CUVÉE DE L'Océan	16
APPLETON RARE BLEND 12 ANS	16
DIPLOMATICO RESERVA	16
J BALLY 12 ANS	19
SANTA TERESA 1796	19
BRUGAL 1888	22
BRUGAL 1888 MAESTRO RESERVA	42
TROIS-RIVIÈRES 12 ANS	24
PLANTATION XO	24
ZACAPA 23	26

EAU DE VIE

POIRE WILLIAMS MICLO GRANDE RÉSERVE	16
FRAMBOISE SAUVAGE MICLO GRANDE RÉSERVE	16
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC LOUIS ROQUE	16

TEQUILA

1800 SILVER	18
1800 REPOSADO	19
PATRON SILVER	19
HERRADURA SILVER	19
AVIÓN AÑEJO	19
OCHO 2018 BLANCO – EL VERGEL (100% AGAVE)	19
VOLCAN CRISTALINO	24
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	36
DON JULIO 1942	55

BIÈRE

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

BIÈRE PRESSION

25/50 CL

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

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

SANCERRE	13
Pascal Jolivet, Loire – 2024	
HAHN CHARDONNAY	13
Hahn, Californie, États-Unis – 2022	

VINS ROUGES

BORDEAUX «MARGAUX DE BRANE»	13
Château Brane-Cantenac – 2021	
BOURGOGNE "PINOT NOIR"	14
Joseph Faiveley – 2022	

VIN ROSÉ

MINUTY PRESTIGE	12
Côtes de Provence, France – 2024	

PROSECCO

PROSECCO EXTRA DRY	12
DOC Martini – 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	
"R" DE RUINART	190
Reims, France	
RUINART ROSÉ	220
Reims, France	
RUINART BLANC DE BLANCS	245
Reims, France	
DOM PÉRIGNON	530
Épernay, France	

PROSECCO

75 CL

PROSECCO EXTRA DRY	63
DOC Martini – 2022	

VINS BLANCS

75 CL

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ "LES SÈVES" _____ 52

Antonin Rodet — 2023

MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY _____ 64

Domaine Renaud — 2024

CHABLIS _____ 80

Billaud-Simon — 2023

CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO _____ 95

Julien Brocard — 2022

MARSANNAY "CUVÉE SAINT-URBAIN" _____ 95

Domaine Jean Fournier — 2021

LOIRE

MENETOU-SALON "LES BLANCHAIS" _____ 75

Domaine Henry Pellé — 2022

POUILLY FUMÉ "BLANC FUMÉ" _____ 85

Pascal Jolivet — 2023

POUILLY FUMÉ "AUBAINE" _____ 105

Jonathan Didier Pabiot — 2023

RHÔNE

VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" _____ 70

Yves Cuilleron — 2023

SAINT-JOSEPH "DIGUE" _____ 105

Yves Cuilleron — 2020

CONDRIEU "LA PETITE CÔTE" _____ 140

Yves Cuilleron — 2021

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE _____ 150

Domaine Saint-Préfert — 2018

CALIFORNIE

BERINGER FOUNDERS' ESTATE CHARDONNAY _____ 46

Beringer — 2020

CHARDONNAY _____ 72

Hahn — 2022

CHARDONNAY _____ 110

Au Bon Climat — 2019

FREESTONE CHARDONNAY _____ 166

Joseph Phelps — 2018

VINS ROUGES

75 CL

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUITS "DAMES DE VERGY" _____	79
Domaine Antonin Guyon – 2022	
BOURGOGNE "PINOT NOIR" _____	83
Joseph Faiveley – 2022	
MARANGES 1 ^{ER} CRU "LES CLOS ROUSSOTS" _____	98
Château de Mercey Antonin Rodet – 2020	
MARSANNAY "LES LONGEROIES" _____	130
Domaine Jean Fournier – 2021	
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 – 2023	
VACQUEYRAS LOPY _____	85
Domaine Le Sang des Cailloux – 2022	
CÔTE-RÔTIE "BASSENON" _____	150
Yves Cuilleron – 2020	

BORDEAUX

ORIGAMI _____	63
Famille Capdevielle & Ginter – 2018	
BLAYES QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME _____	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2020	
LE HAUT-MÉDOC DE BRANAIRE-DUCRU _____	72
Château Branaire-Ducru – 2018	
MARGAUX DE BRANE _____	80
Château Brane-Cantenac – 2021	
MOULIS-EN-MÉDOC _____	133
Château Chasse Spleen – 2020	
PAUILLAC LACOSTE-BORIE _____	140
Château Grand-Puy-Lacoste – 2020	

LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "TERRASSE DE LUNE" _____	70
François-Xavier Barc – 2020	
SANCERRE _____	74
Domaine la Clef du Récit – 2022	
MENETOU-SALON "LES CRIS" MONOPOLE _____	91
Domaine Henry Pellé – 2015	

LANGUEDOC

CÔTES DU ROUSSILLON LES SORCIÈRES _____	66
Le Clos des Fées – 2021	
TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL _____	72
Mas Conscience – Syrah – Grenache – Cinsault – 2021	
FAUGÈRES _____	80
Léon Barral – Carignan – Syrah – Grenache – 2020	

CORSE

CLOS DE BERNARDI "CRÈME DE TÊTE" _____ 70
P.F De Bernardi – 2021

CALIFORNIE

GRENACHE SYRAH MOURVEDRE _____ 72
Hahn – 2021

NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON _____ 110
Beaulieu Vineyard – 2016

PINOT NOIR _____ 110
Au Bon Climat – 2018

RIDGE GEYSERVILLE ZIN _____ 148
Ridge – 2018

VINS ROSÉS

75 CL

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE _____ 60
Château La Coste – 2021

MINUTY PRESTIGE (75CL/150CL) _____ 70/140
Minuty – 2024

SOFTS

JUS

JUS FRAIS, 20CL	12
Orange, pamplemousse, citron	
NECTAR, 25CL	12
Fraise, 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
BADOIT, 1L	8

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, 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

Laits végétaux au choix : avoine, amande, soja ou riz

YOUR DAILY BOOST

SHOT DÉTOX

ÉLIXIR	8
Ananas , gingembre, curcuma	
ABSOLU	8
Gingembre, pomme, citron	
ÉLÉVATION	8
Pomme, gingembre, spiruline, menthe	

JUS DÉTOX

PURETÉ	14
Céleri, citron, gingembre	
CONFIANCE	14
Ananas, fruit de la passion, gingembre, curcuma	
FORCE	14
Betterave, citron, gingembre	

FINGER FOOD

GUACAMOLE & CHIPS TORTILLAS **VEGAN & SANS GLUTEN** _____ 14
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre

VEGGIE NEMS **VEGAN** _____ 17
Nems de légumes croustillants, menthe, coriandre, sauce sweet chili

PIZZETTA _____ 19
Tomate, burrata, olives, basilic

LOBSTER ROLL _____ 29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert

ANYTIME

MAC & CHEESE _____ 24
Macaronis, oignons caramélisés, cheddar, Comté, croûtons aux herbes

«CAESAR» SALAD _____ 25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, Vieux Rodez, sauce caesar

POKÉ VERSION HAWAÏ **SANS GLUTEN** _____ 29
Saumon, riz vinaigré, concombre, edamame, mangue, carotte, avocat, sauce tamari

SMASH BURGER _____ 29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, sauce relish
Servi avec des frites
Avec bacon _____ +2

GUILTY PLEASURES

BLUEBERRY PIE _____ 12
Tarte à la myrtille, crème fraîche

BROWNIE _____ 12
Chocolat-noisette, caramel et glace vanille

CHEESECAKE _____ 12
Caramel, noix de macadamia

*lunch
dinner*

MENU

SIDES

MINI MAC & CHEESE

FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! **SANS GLUTEN**

SALADE D'ENDIVES, BLUE CHEESE & NOIX

9



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.

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

Lundi 07.00 – 22.00
Du mardi au samedi 07.00 – 00.00
Dimanche 07.00 – 22.00