

lunch dinner

MENU

REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

@KIMPTONSTHONORE

@MONTECITORESTAURANTPARIS

STARTERS: SHARING IS CARING

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	
PACCHERI DE TOURTEAU	24
Pomme verte, céleri, vinaigrette sésame-wasabi	
TATAKI DE SAUMON ★ SANS GLUTEN	23
Algue wakamé, moutarde douce, pickles	
PIZZETTA	19
Tomate, burrata, olives, basilic	
TATAKI DE BŒUF	23
Pois gourmands, carotte, shiitaké, sauce soja	
LOBSTER ROLL	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

BETWEEN BOTH

«CAESAR» SALAD	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, Vieux Rodez, sauce caesar	
GARDEN SALAD ★ VEGAN & SANS GLUTEN	26
Endive, pousses de mizuna, brocoli, avocat, betterave, graines de courge, noix du Brésil, vinaigrette miso, gingembre, sésame blond	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN	29
Saumon, riz vinaigré, concombre, edamame, mangue, carotte, avocat, grenade, sauce tamari	
WEST COAST BOWL SANS GLUTEN	27
Romaine, riquette, œuf dur, ventrèche de thon, olives noires, pickles de chou-fleur, sauce vitello	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★	24
Macaronis, oignons caramélisés, cheddar, Comté, croûtons aux herbes	
SEA BASS FILLET SANS GLUTEN	34
Filet de bar, chimichurri rouge, épinards	
CURRY DE LENTILLES CORAIL VEGAN & SANS GLUTEN	26
Carotte, cébette, coriandre, lait de coco	
GRILLED FISH SANS GLUTEN	37
Poisson du jour, patate douce, pico de gallo	
FRIED CHICKEN ★	29
Suprême de poulet crouillant, curry, pico de gallo, sweet gochujang	
BEEF TACOS SANS GLUTEN	29
Tortillas de maïs, bœuf rissolé, paprika, cumin, oignon, coriandre, cheddar fondu	
GNOCCHI POTIRON & FÊTA	24
Gnocchi cuits minute, potiron, feta, noisettes, sauge	
SMASH BURGER	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, sauce Relish	
Servi avec des frites	
<i>Avec bacon</i>	+2
FIRE-GRILLED BEEF	34
Bavette de bœuf Aloyau marinée au soja, échalotes, poivre, crispy smash potatoes	

SIDES

MINI MAC & CHEESE
FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! SANS GLUTEN
SALADE D'ENDIVES, BLUE CHEESE, NOIX
CHOU-FLEUR RÔTI, COCO, TAHINI VEGAN & SANS GLUTEN
GRILLED POIREAUX, SARRASIN VEGAN & SANS GLUTEN

9

GUILTY PLEASURES

CHEESECAKE _____ 12
Caramel, noix de macadamia

BLUEBERRY PIE _____ 12
Tarte à la myrtille, crème fraîche

BROWNIE _____ 12
Chocolat-noisette, caramel et glace vanille

CRUNCHY CRUMBLE _____ 12
Pomme, coing, raisin

FRUITY VIBE VEGAN & SANS GLUTEN _____ 12
Sélection de fruits du moment

COFFEE & SWEETS _____ 12

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.



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

COCKTAILS SIGNATURE

BUILD ME UP BUTTERCUP , 7CL	18
<i>Réinterprétation de l'Old Fashioned - Gourmand & sucré</i>	
Whisky Woodford Distillers, beurre, banane, chocolat	
BITTER SWEET SYMPHONY , 9CL	18
<i>Réinterprétation du Negroni - Amer & italien</i>	
Vodka 42 Below, Antica Formula vermouth, Campari, camomille, huile d'olive	
DREAMS , 10CL	18
<i>Réinterprétation du Spritz - Frais & tannique</i>	
Vin rouge Margaux de Brane, noisette, pêche, raisin, bulles	
ESPRESSO , 12CL	18
<i>Réinterprétation de l'Espresso Martini - Fruité & gourmand</i>	
Maison Sassy Calvados, cerise, café	
JUSTIFY MY LOVE , 12CL	18
<i>Réinterprétation du Pornstar Martini - Onctueux & suprenant</i>	
Rhum Bacardi Blanco, fruit de la passion, citron vert, cannelle, lait clarifié	
BAMBOLÉO , 12CL	18
<i>Réinterprétation de la Margarita - Crémeux & tropical</i>	
Tequila El Jimador, noix de coco, citron vert, sirop d'érable	
TADOW , 7CL	18
<i>Réinterprétation du Dry Martini - Sec & herbacé</i>	
Vodka 42 Below ou Bombay Gin, Noilly Prat Original Dry Vermouth, romarin, bitters	
THE LESS I KNOW THE BETTER , 10CL	18
<i>Réinterprétation du Gin Sour - Acidulé</i>	
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 ?
Scannez ce QR code pour découvrir la playlist.



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 QUINTESSANCE 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
<i>Laits végétaux au choix : avoine, amande, soja ou riz</i>	

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
----------------	---

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

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
BROOKLYN EAST (IPA)	9/14

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, Turmeric	
FORCE	14
Betterave, citron, gingembre	

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