

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	
TATAKI DE THON SANS GLUTEN	24
Mangue, sésame, wasabi	
GRAVELAX DE SAUMON ★ SANS GLUTEN	23
Gravelax de saumon à la flamme, salicorne, moutarde douce, pickles	
PIZZETTA	19
Tomate, burrata, olives, basilic	
ASPERGES VERTES	22
Sauce mousseline, réduction d'orange	
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	
COBB SALAD ★	29
Salade iceberg, blue cheese, tomate, oeuf, poulet, oignons, rquette	
<i>Avec ou sans bacon</i>	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN	29
Saumon, riz vinaigré, concombre, edamame, mangue, carotte, avocat, grenade, sauce tamari	
WEST COAST BOWL SANS GLUTEN	27
Romaine, rquette, 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, coleslaw	
RAMEN VEGAN	26
Nouilles de blé, dashi d'algue kombu et miso, chou pak choï, carotte, pousses de soja, champignons	
FISH TACOS SANS GLUTEN	29
Lieu jaune, guacamole, pico de gallo, pickles	
FRIED CHICKEN ★	29
Suprême de poulet croustillant, curry, pico de gallo, sweet gochujang	
BEEF TACOS SANS GLUTEN	29
Tortillas de maïs, bœuf rissolé, paprika, cumin, oignons, coriandre, cheddar fondu	
GNOCCHI PESTO DE BASILIC	25
Gnocchi cuits minute, burrata, rquette, melange de graine	
SMASH BURGER	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, rquette, 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	
HOT DOG	24
Saucisse de volaille, oignons croustillants, ketchup, moutarde, Gruyère	
<i>Servi avec des frites</i>	

SIDES

MINI MAC & CHEESE
FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! SANS GLUTEN
SALADE & PÉPITAS VEGAN & SANS GLUTEN
LÉGUMES RÔTIS À L'ORIGAN VEGAN & SANS GLUTEN
GRILLED POIREAUX, SARRASIN VEGAN & 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

BLUEBERRY CHEESECAKE _____ 12
SUNDAE SANS GLUTEN _____ 12
Glace chocolat, noix de coco, éclat de Bounty et sauce
chocolat
BROWNIE _____ 12
Chocolat-noisette, caramel et glace vanille
CRUMBLE PIE _____ 12
Pomme, coing, raisin
FRUITY VIBE VEGAN & SANS GLUTEN _____ 12
Sélection de fruits du moment
COFFEE & SWEETS _____ 12



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

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 & surprenant

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 ?
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	52
Antonin Rodet – 2023	
CHARNAIS-LES-MÂCONS	64
Domaine Pascal 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

SANCERRE	60
Pascal Jolivet – 2023	
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 "AU BON CLIMAT"	110
Santa Barbara – 2019	
FREESTONE CHARDONNAY	166
Joseph Phelps – 2018	

VINS ROUGES

75 CL

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUITS "1 ^{ÈRE} GÉNÉRATION" _____	79
Domaine Guy & Yvan Dufouleur – 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 – 2022	
VOSNE ROMANÉE "LES CHALANDINS" _____	223
Camille Giroud – 2022	

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE _____	57
Château Mont Redon – 2024	
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 Anthony Girard – 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
Domaine Mas Conscience – Syrah – Grenache – Cinsault – 2021	
FAUGÈRES _____	80
Domaine Léon Barral – Carignan – Syrah – Grenache – 2019	

CORSE

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

CALIFORNIE

GRENADE SYRAH MOURVEDRE _____ 72
Hahn – 2021

PINOT NOIR "AU BON CLIMAT" _____ 110
Santa Barbara – 2018

RIDGE GEYSERVILLE _____ 148
Ridge Sonoma Valley – 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, 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, 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, curcuma	
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