

# *lunch dinner*

**MENU**

**REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM**

**@KIMPTONSTHONORE**

**@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>VEGGIE NEMS</b> ★ <b>VEGAN</b> _____	17
Nems de légumes croustillants, menthe, coriandre, sauce sweet chili	
<b>TATAKI DE THON</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	24
Mangue, sésame, wasabi	
<b>DATTERINO &amp; STRACCIATELLA</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	23
Tomates Datterino, stracciatella, basilic, noisettes	
<b>PIZZETTA</b> _____	19
Tomate, burrata, olives, basilic	
<b>CRISPY TOSTADA DE LANGOUSTINES</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	24
Avocat, crème acidulée, condiment tomate	
<b>LOBSTER ROLL</b> _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

## BETWEEN BOTH

<b>«CAESAR» SALAD</b> _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, vieux Rodez, sauce caesar	
<b>COBB SALAD</b> ★ _____	29
Salade iceberg, blue cheese, tomate, oeuf, poulet, oignon rouge, roquette <i>Avec ou sans bacon</i>	
<b>POKÉ VERSION HAWAÏ</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	29
Saumon, riz vinaigré, concombre, edamame, grenade, carotte, wakamé au sésame, ananas	
<b>PACIFIC BAY SALAD</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	27
Salade croquante, poulpe sauté, olives Kalamata, oignon rouge, concombre, pickles, condiment citron	

## MAIN COURSES

<b>MAC &amp; CHEESE</b> ★ _____	24
Macaronis, oignons caramélisés, cheddar, Comté, croûtons aux herbes	
<b>SEA BREAM FILLET</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	32
Filet de daurade, fenouil, orange, grenade, chimichurri rouge	
<b>CONCHIGLIONI ALLA BURRATA</b> _____	25
Conchiglioni, tomate, citron confit, olives Kalamata, burrata	
<b>FISH TACOS</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	29
Lieu jaune, guacamole, pico de gallo, pickles	
<b>FRIED CHICKEN</b> ★ _____	29
Suprême de poulet croustillant, curry, pico de gallo, sweet gochujang	
<b>SILKY EGGS</b> _____	22
Œufs parfaits, english muffin toasté, truite fumée, épinards, sauce Hollandaise	
<b>TURKEY SHAWARMA TACOS</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	27
Dinde marinée au paprika fumé, sucrine, oignon blanc, sauce pimentée, moutabal	
<b>SMASH BURGER</b> _____	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, sauce barbecue Servi avec des frites <i>Avec bacon</i> _____	+2
<b>FIRE-GRILLED BEEF</b> <b>SANS GLUTEN</b> _____	34
Rumsteck Black Angus grillé, chimichurri vert, pimientos de Padrón	

## SIDES

MINI MAC & CHEESE

FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN

GREEN SALAD VEGAN & SANS GLUTEN

LÉGUMES RÔTIS À L'ORIGAN VEGAN & SANS GLUTEN

VEGGIE BUCKET: TEMPURA DE LÉGUME DE SAISON,  
CREAMY LEMON SAUCE

9

## GUILTY PLEASURES

SUNNY CHEESECAKE \_\_\_\_\_ 12  
Cheesecake au fruit de la passion

SUNDAE SANS GLUTEN \_\_\_\_\_ 12  
Glace vanille-fraise, coulis de fruits rouges, praline rose, chantilly

BROWNIE \_\_\_\_\_ 12  
Chocolat-noisette-noix de pécan, caramel, glace vanille

PEACH MELBA SANS GLUTEN \_\_\_\_\_ 12  
Pêche, vanille, glace yaourt, chantilly, amandes

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.

*Drinks*

**MENU**

---

## COCKTAILS SIGNATURE

---

<b>CANYON FIRE, 8CL</b>	18
Tequila Patrón, Mezcal, agave, citron vert, basilic	
<b>THE BEL AIR RITUAL, 11CL</b>	18
Vodka Grey Goose, citron, Mandarine Napoleon, angostura	
<b>SUNSET HOUR, 12CL</b>	18
Chambord, Benedictine, pêche, citron, Prosecco	
<b>PACIFIC FROST, 9CL</b>	18
Gin Bombay Sapphire, Lillet blanc, citron, vanille, amande	
<b>WALK OF FAME, 7CL</b>	18
Bourbon infusé au popcorn, sirop d'érable, angostura	
<b>SUMMER BLOOM, 12CL</b>	18
Tequila Volcan, pomme, fleur de sureau, citron vert	
<b>OJAI GROVE, 8CL</b>	18
Vodka 42 Below, citron, jus d'olive, blanc d'œuf, huile d'olive	
<b>DEMANDEZ VOS CLASSIQUES</b>	18

---

## VIRGIN COCKTAILS

---

<b>TOPANGA SPICE, 12CL</b>	14
Cordial gingembre, citron, ananas, soda	
<b>SWEET DRIFT, 12CL</b>	14
Coco, passion, ananas	
<b>TASTY SUMMER BLOOM, 12CL</b>	14
Pomme, fleur de sureau, citron vert, soda	

---

## 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 – 2025	
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 – 2025	

---

### PROSECCO

---

PROSECCO EXTRA DRY _____	12
DOC Martini	

---

## 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 – 2013	

---

## PROSECCO

75 CL

---

PROSECCO EXTRA DRY _____	63
DOC Martini	

---

## VINS BLANCS

75 CL

---

### BOURGOGNE

---

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** \_\_\_\_\_ 52

Antonin Rodet – 2024

**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 – 2023

---

### LOIRE

---

**SANCERRE** \_\_\_\_\_ 60

Pascal Jolivet – 2025

**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

---

## 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 "16 <sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION" _____	79
Domaine Guy & Yvan Dufouleur – 2022	
BOURGOGNE "PINOT NOIR" _____	83
Joseph Faiveley – 2022	
MARANGES 1 <sup>ER</sup> 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

---

LALANDE-DE-POMEROL _____	63
Château Canon Chaigneau - 2021	
BLAYES QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME _____	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2018	
LE HAUT-MÉDOC DE BRANAIRE-DUCRU _____	72
Château Branaire-Ducru – 2019	
MARGAUX DE BRANE _____	80
Château Brane-Cantenac – 2021	
MOULIS-EN-MÉDOC _____	133
Château Chasse Spleen – 2021	
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 – 2023	
MENETOU-SALON "LES CRIS" MONOPOLE _____	91
Domaine Henry Pellé – 2018	

---

## LANGUEDOC

---

TERRASSES DU LARZAC "L'ÉVEIL" _____	72
Domaine Mas Conscience – Syrah – Grenache – Cinsault – 2021	
FAUGÈRES _____	80
Domaine Léon Barral – Carignan – Syrah – Grenache – 2020	

---

## CORSE

---

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

---

## CALIFORNIE

---

PINOT NOIR "AU BON CLIMAT" \_\_\_\_\_ 110  
Santa Barbara – 2018

RIDGE GEYSERVILLE \_\_\_\_\_ 148  
Ridge Sonoma Valley – 2018

---

## VINS ROSÉS

75 CL

---

## PROVENCE

---

CHÂTEAU LA COSTE, (75CL/150CL) \_\_\_\_\_ 60/120  
Château La Coste - 2021

MINUTY PRESTIGE, (75CL/150CL) \_\_\_\_\_ 70/140  
Minuty - 2025

---

## 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