

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	
DATTERINO & STRACCIATELLA SANS GLUTEN	23
Tomates Datterino, stracciatella, basilic, noisettes	
PIZZETTA	19
Tomate, burrata, olives, basilic	
CRISPY TOSTADA DE LANGOUSTINES SANS GLUTEN	24
Avocat, crème acidulée, condiment tomate	
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, oignon rouge, riquette <i>Avec ou sans bacon</i>	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN	29
Saumon, riz vinaigré, concombre, edamame, grenade, carotte, wakamé au sésame, ananas	
PACIFIC BAY SALAD SANS GLUTEN	27
Salade croquante, poulpe sauté, olives Kalamata, oignon rouge, concombre, pickles, condiment citron	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★	24
Macaronis, oignons caramélisés, cheddar, Comté, croûtons aux herbes	
SEA BREAM FILLET SANS GLUTEN	32
Filet de daurade, fenouil, orange, grenade, chimichurri rouge	
CONCHIGLIONI ALLA BURRATA	25
Conchiglioni, tomate, citron confit, olives Kalamata, burrata	
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	
SILKY EGGS	22
Œufs parfaits, english muffin toasté, truite fumée, épinards, sauce Hollandaise	
TURKEY SHAWARMA TACOS SANS GLUTEN	27
Dinde marinée au paprika fumé, sucrine, oignon blanc, sauce pimentée, moutabal	
SMASH BURGER	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, sauce barbecue Servi avec des frites <i>Avec bacon</i>	+2
FIRE-GRILLED BEEF SANS GLUTEN	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

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

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



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

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

VIRGIN COCKTAILS

TOPANGA SPICE, 12CL	14
Gingembre, citron, ananas, soda	
SWEET DRIFT, 12CL	14
Coco, passion, ananas	
TASTY SUMMER BLOOM, 12CL	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 ^{ÈME} 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

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 ALCOL, 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