

HORAIRES D'OUVERTURE OPENING HOURS

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

Du lundi au vendredi 07.00 – 10.30

Saturday & Sunday 07.00 – 11.00

Monday to Friday 07.00 – 10.30

PETIT DÉJEUNER TARDIF & FESTIF

Dimanche 12.00 – 15.00

Sunday 12.00 – 15.00

DÉJEUNER LUNCH

Du lundi au samedi 12.00 – 14.30

Monday to Saturday 12.00 – 14.30

DÎNER DINNER

Du mardi au samedi 19.00 – 23.00

Tuesday to Saturday 19.00 – 23.00

BAR

Lundi 07.00 – 22.00

Du mardi au samedi 07.00 – 00.00

Dimanche 07.00 – 22.00

Sunday 07.00 – 22.00

Tuesday to Saturday 07.00 – 00.00

Monday 07.00 – 22.00

lunch dinner

MENU

REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

follow us on Instagram

@KIMPTONSTHONORE

@MONTECITORESTAURANTPARIS

STARTERS: SHARING IS CARING

GUACAMOLE & CHIPS TORTILLAS ★ VEGAN & GLUTEN FREE _____	14
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre <i>Avocado, lime, pico de gallo, coriander</i>	
VEGGIE NEMS ★ VEGAN _____	17
Nems de légumes croustillants, menthe, coriandre, sauce sweet chili <i>Crispy vegetable spring rolls, mint, coriander, sweet chili sauce</i>	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert <i>Toasted Brioche, lobster, herb mayonnaise, lime</i>	
TATAKI DE SAUMON GLUTEN FREE _____	19
Tataki de saumon à la flamme, algue wakamé, moutarde douce, pickles <i>SALMON TATAKI</i> <i>Flame-seared salmon tataki, wakame seaweed, mild mustard, pickles</i>	
MONTECITO VELOUTÉ _____	19
Velouté de champignons, œuf mollet <i>Mushroom Velouté, soft-boiled egg</i>	
CEVICHE DE SAINT-JACQUES _____	24
Citron bergamote, grenade <i>SCALLOP CEVICHE</i> <i>Bergamot lemon, pomegranate</i>	
GRAVLAX DE BŒUF GLUTEN FREE _____	21
Riz soufflé, crème wasabi <i>BEEF GRAVLAX</i> <i>Puffed rice, wasabi cream</i>	

BETWEEN BOTH

«CAESAR» SALAD ★ _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, vieux Rodez, sauce César <i>Romaine, croutons, crispy chicken filet, Vieux Rodez Chesse, Caesar sauce</i>	
COBB SALAD _____	29
Salade iceberg, blue cheese, tomate oeuf, poulet, oignon rouge riquette Avec ou sans bacon <i>Iceberg lettuce, blue cheese, tomato, egg, chicken, red onion, arugula</i> <i>Bacon optional</i>	
POKÉ HAWAÏEN GLUTEN FREE _____	29
Saumon, riz vinaigré, concombre, edamame, grenade, carotte, wakamé au sésame, ananas <i>Salmon, vinegared rice, cucumber, edamame, pomegranate, carrot, sesam, wakame, pineapple</i>	
QUINOA BOWL GLUTEN FREE _____	27
Quinoa, chou romanesco, poivrons confits, patate douce, ricotta salata, vinaigrette à l'orange, persil, coriandre <i>Quinoa, Romanesco broccoli, roasted peppers, sweet potato, ricotta salata, orange vinaigrette, parsley, cilantro</i>	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★ _____	24
Mezzi rigattoni, oignons caramélisés, cheddar, Comté, croûtons aux herbes <i>Mezzi rigattoni, caramelized onions, cheddar, Comté cheese, seasoned breadcrumbs</i>	
SEA BASS FILLET GLUTEN FREE _____	32
Filet de bar, endive, orange, grenade, salsa verde <i>Sea bass fillet, endive, orange, pomegranate, salsa verde</i>	
FAGOTTINI _____	25
Fagottini, ricotta, parmesan, citron, pousses d'épinard, pignons de pin <i>Fresh fagottini pasta, ricotta, parmesan cheese lemon, baby spinach, pine nuts</i>	
FISH TACOS GLUTEN FREE _____	29
Lieu jaune, guacamole, pico de gallo, pickles <i>Pollock, guacamole, pico de gallo, pickles</i>	
FRIED CHICKEN _____	29
Suprême de poulet croustillant, curry, pico de gallo, sweet gochujang <i>Crispy chicken supreme, curry, pico de gallo, sweet gochujang</i>	
SILKY EGGS ★ _____	22
Œufs parfaits, English muffin toasté, truite fumée, épinards, sauce Hollandaise <i>Slow-cooked eggs, toasted English muffin, smoked trout, spinach, Hollandaise sauce</i>	
FIRE-GRILLED LAMB _____	29
Côtelette d'agneau grillée, sauce crémeuse aux herbes, radicchio, cébettes <i>Grilled lamb chop, creamy herb sauce, spring onions</i>	
SAN FRANCISCO CIOPPINO _____	39
Turbotin, coques, bisque de homard, légumes de saison <i>Turbot, cockles, lobster bisque, seasonal vegetables</i>	
SMASH BURGER _____	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, sauce Montecito Servi avec des frites <i>French beef, Monterey Jack, crispy onions, arugula, Montecito sauce</i> <i>Served with French fries</i>	
Avec bacon _____	+2
Add bacon	
FIRE-GRILLED BEEF GLUTEN FREE _____	34
Rumsteck Black Angus grillé, chimichurri vert, pimientos de Padrón, crispy smash potatoes <i>Grilled Black Angus rump steak, green chimichurri, Padrón peppers</i>	

SOFT DRINKS

JUS / JUICES

JUS FRAIS, 20CL	12
Orange, pamplemousse, citron	
<i>Orange, grapefruit, lemon</i>	
NECTAR, 25CL	12
Fraise, abricot,	
<i>Strawberry, apricot, pear</i>	
JUS DE TOMATE, 20CL	8
JUS DE FRUIT, 20CL	8
Pomme, ananas, cranberry	
<i>Apple, pineapple, cranberry</i>	

SODAS

THOMEMADE ICED TEA, 33CL	8
HOMEMADE LEMONADE, 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 VAĪVAĪ, 33CL	9

EAUX / WATERS

EVIAN, 1L	8
EVIAN, 50CL	6
PERRIER, 33CL	6

DAILY BOOST

SHOTS DETOX / DETOX SHOTS

ÉLIXIR	12
Ananas, gingembre, curcuma	
<i>Pineapple, ginger, turmeric</i>	
ABSOLU	12
Gingembre, pomme, citron	
<i>Ginger, apple, lemon</i>	
ÉLÉVATION	12
Pomme, gingembre, spiruline, menthe	
<i>Apple, ginger, spirulina, mint</i>	
FOUDRE	12
Gingembre, piment	
<i>Ginger, chili pepper</i>	

JUS DÉTOX / DETOX JUICES

AMOUR	14
Pomme, concombre, épinards, chou kale, citron	
<i>Apple, cucumber, spinach, kale, lemon</i>	
CONFIANCE	14
Ananas, fruit de la passion, gingembre, curcuma	
<i>Pineapple, passion fruit, ginger, turmeric</i>	
FORCE	14
Bettrave, citron, gingembre	
<i>Beetroot, lemon, ginger</i>	

CORSE/CORSICA

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

CALIFORNIA

PINOT NOIR «AU BON CLIMAT» _____ 110
Santa Barbara – 2018
RIDGE GEYSERVILLE _____ 148
Ridge Sonoma Valley – 2018

VINS ROSÉ/ROSÉ WINES

75 CL

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE, (75CL/150CL) _____ 60/120
Château La Coste - 2021
MINUTY PRESTIGE, (75CL/150CL) _____ 70/140
Minuty - 2025

SIDES

MINI MAC & CHEESE

FRENCH FRIES VEGAN & GLUTEN FREE

GREEN SALAD VEGAN & GLUTEN FREE

LÉGUMES SAUTES À L'ESTRAGON VEGAN & GLUTEN FREE

Tarragon-sautéed vegetables

VEGAN & GLUTEN FREE

PATATE DOUCE, NOISETTES & CIBOULETTE

Mashed sweet potato, hazelnuts & chives

9

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT, HORS JOURS FÉRIÉS

*Monday to Friday, lunch only
Excluding public holidays
Lunch only*

ENTRÉE, PLAT OU SALADE
CAFÉ & EAU FILTRÉE

STARTER, MAIN COURSE OR SALAD
COFFEE & FILTERED WATER

42

À choisir parmi les plats
suivis du signe
Choose from the dishes marked with the symbol

★

Formule hors boissons.
Set menu excludes beverages.

GUILTY PLEASURES

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS _____ 12
speculoos cheesecake

GRANOLA CRUMBLE POMME & COING _____ 12
Granola crumble, apple & quince

BROWNIE _____ 12

Chocolat, noisette, noix de pécan, caramel, glace vanille
Chocolate, hazelnut and pecan brownie, caramel, vanilla ice cream

CHOCO CRUSH GLUTEN FREE _____ 12

Poire pochée, glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly
Poached pear, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, almonds, whipped cream

FRUITY VIBE VEGAN & GLUTEN FREE _____ 12

Ananas, fruit de la passion, menthe
Pineapple, passion fruit, mint

COFFEE & SWEETS _____ 12

Trois pièces sucrées et votre boisson chaude
Three sweet treats and your hot drink



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT PRÉPARÉS 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 SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE. PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

Net prices in euros, VAT included.
Gluten-free bread available on request. Please inform us of any food allergies.
All our meat is of French origin, born, raised and slaughtered in France

coffee o'clock

COFFEE CLASSICS

ESPRESSO	6
AMERICANO	6
DOUBLE ESPRESSO	8
LATTE	8
CAPPUCCINO	8

SIGNATURE LATTES

MATCHA LATTE	8
MATCHA FRAISE	12
Strawberry Matcha	
PURPLE UBE LATTE	8
CHAI LATTE	8

MAKE IT YOURS

FLAVOURS

VANILLE, CARAMEL, NOISETTE, SPÉCULOOS, POPCORN

VANILLA, CARAMEL, HAZELNUT, SPECULOOS, POPCORN

HOT OR ICED – YOU CHOOSE!

HOT DRINKS

THÉS KUSMI 8
Kusmi teas

Earl Grey, Ceylan bio, English Breakfast, Anastasia bio,
Kashmir Tchaï, Thé vert Sencha bio, Thé vert jasmin,
Thé vert à la menthe, Quatre fruits rouges, Rooibos
Vanille, Verveine, Camomille

CHOCOLAT CHAUD 8
hot chocolate

Laits végétaux : avoine, amande, soja ou riz
Plant-based milks: oat, almond, soy or rice

VINS ROUGES / RED WINES

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 – 2022	
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 – 2025	
VACQUEYRAS LOPY	85
Domaine Le Sang des Cailloux – 2023	
CÔTE-RÔTIE «BASSENON»	150
Yves Cuilleron – 2023	

BORDEAUX

LALANDE-DE-POMEROL	63
Château Canon Chaigneau – 2021	
BLAYES QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2022	
LE HAUT-MÉDOC DE BRANAIRE-DUCRU	72
Château Branaire-Ducru – 2019	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	75
Les Charmes de Grand Corbin – 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

CHINON «LES JOUEURS» Biodynamie	59
Domaine de la Chapelle – 2024	
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	

VINS BLANCS / WHITE WINES

75 CL

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ «LES SÈVES»	52
Antonin Rodet – 2024	
MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY	64
Domaine Renaud – 2024	
CHABLIS	75
Billaud-Simon – 2023	
CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO	95
Julien Brocard – 2023	
MARSANNAY «CUVÉE SAINT-URBAIN»	95
Domaine Jean Fournier – 2023	
MONTAGNY 1ER CRU	110
Olivier Leflaive – 2022	

LOIRE

SANCERRE	68
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 – 2024	

PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE	89
Cuvée Fantastique – 2024	

CALIFORNIA

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	

Drinks

MENU

VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

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	

WHITE WINES

SANCERRE	13
Pascal Jolivet, Loire – 2025	
CHABLIS	14
Billaud-Simon, Bourgogne – 2023	

RED WINES

CHINON «LES JOUEURS» Biodynamic	12
Domaine de la Chapelle, Loire – 2024	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	14
Les Charmes de Grand Corbin, Bordeaux – 2019	
BOURGOGNE «PINOT NOIR»	14
Joseph Faiveley – 2022	

ROSÉ WINES

MINUTY PRESTIGE	12
Côtes de Provence, France – 2025	

PROSECCO

PROSECCO EXTRA DRY	12
Fratelli Cosmo DOC, Italie – 2024	

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	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE	450
Épernay, France – 2012	
DOM PÉRIGNON	530
Épernay, France – 2013	
KRUG GRANDE CUVÉE 169 ÉDITION	590
Reims, France – 2013	

PROSECCO

75 CL

PROSECCO EXTRA DRY	63
Fratelli Cosmo DOC, Italie – 2024	