

WAKE ME UP

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO / CAFÉ AMÉRICAIN / LATTE / MATCHA LATTE KUSMI TEA / FLAT WHITE / CAPPUCCINO / SHOT DE MATCHA / THÉ KUSMI / CHOCOLAT CHAUD

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS (14cl)

FESTIVE BRUNCH!

COUPE DE CHAMPAGNE,
ENTRÉE, PLAT, DESSERT,
VIENNOISERIES,
BOISSON CHAUDE,
JUS DE FRUIT

95

GUILTY

AÇAÏ **VEGAN**

Fruits de saison, condiment coco-macadamia-gingembre

FRENCH TOAST

Pain brioché, pommes caramélisées, noix de pécan, cannelle

PANCAKE NOCCIOLATA

Farine de blé, nocciolata, éclats de noisettes

PANCAKE SANS GLUTEN

Farine de châtaigne, chantilly vanille, fruits de saison, sirop d'érable

YOGURT GRANOLA BOWL

Granola, yaourt grec, miel, fruits frais

PORRIDGE GOLDEN LATTE **VEGAN**

Lait d'avoine, curcuma, gingembre, chanvre, banane, sirop d'érable, amandes

RICOTTA TOAST

Brioche grillée, ricotta fouettée, fruits d'automne, dukkah pistache

CHEESECAKE

Fromage à la crème, citron, sablés aux noix de pécan

KEY LIME PIE

Crème de citron vert, meringue italienne, gelée de piment chipotle.

SUNDAE

Glace à la vanille, praliné cacahuète, sauce caramel, brownie

TO START

SALADE GRAINES **VEGAN ET SANS GLUTEN**

Quinoa rouge, butternut rôtie, dahl de lentilles corail, pickles de chou-fleur, chips de légumes d'automne, sauce cajou, zataar

TOSTADAS LANGOUSTINE

Galette de maïs croustillante, crème d'avocat, pickles de châtaigne et oignons rouges, crème de citron vert, coriandre

TATAKI BŒUF

Fines tranches de rumsteck, shiso pourpre, daikon, riz soufflé, cébettes, vinaigrette cacahuète-gingembre

SOUPE CURRY VERT **VEGAN**

Lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de kéfir

GUACAMOLE ET SALSA FRESCA AVEC CHIPS DE MAÏS **VEGAN**

Avocat, citron, paprika fumé, cumin

MAIN COURSES

MAC & CHEESE

Cavatappi, Comté, vieux cheddar, breadcrumbs aux herbes

ŒUFS BÉNÉDICTE

Truite fumée ou bacon, œufs pochés, pain au levain grillé, sauce hollandaise, ciboulette

HUEVOS RANCHEROS

Œufs au plat sur tortilla de blé, sauce rancheros, guacamole, pico de gallo, crème fraîche, oignons rouges pickles, coriandre, sauce piment

FRIED CHICKEN

Suprême de volaille croustillant, pak choï grillé, mayo gochujang

BREAKFAST SANDWICH

Potato bun, œufs brouillés, bacon, compotée d'oignons, cheddar, sucrine, sauce HP maison

GRILLED FISH TACOS

Tortillas de blé, poisson grillé selon arrivage, pico de gallo, pickles de chou rouge, crème d'avocat, piment frais, coriandre

BAJA AVOCADO TOAST **VEGAN**

Pain au levain grillé, avocat, champignons grillés, pico de gallo, graines et pignons torréfiés

MONTECITO BURGER

Bœuf d'Aubrac, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish

RESERVATIONS

+ 33 (0) 1 80 40 76 40
stephanie.zalachas@ihg.com
montecitoparis.com



LES PLATS "FAIT MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.

PAINS SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.