

# *lunch dinner*

## MENU

REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM  
@MONTECITORESTAURANTPARIS

## STARTERS: SHARING IS CARING

<b>GUACAMOLE &amp; CHIPS TORTILLAS</b> <small>VEGAN &amp; SANS GLUTEN</small> _____	13
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre, pepitas torrifiées	
<b>MINI BURGERS BŒUF</b> _____	19
Bœuf de race française, pickles de concombre, salade, cheddar, yellow mustard, sauce BBQ	
<b>BAO PULLED PORK</b> _____	19
Porc effiloché, pickles de concombre, coleslaw, cheddar, mayo gochujang	
<b>LOBSTER ROLL</b> _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	
<b>NEMS VEGGIE</b> ★ <small>VEGAN &amp; SANS GLUTEN</small> _____	15
Galette de riz, carotte, poireau, champignon, coriandre, gingembre, menthe, sauce aigre douce	
<b>TOSTADAS LANGOUSTINE</b> _____	28
Galette de maïs croustillante, langoustine, guacamole, crème acidulée, pickles d'oignon rouge, piment, herbes fraîches, citron vert	
<b>CEVICHE</b> <small>SANS GLUTEN</small> _____	25
Daurade, kaki, kumquat, agrumes, grenade, cébette, coriandre	
<b>TATAKI BŒUF</b> ★ _____	23
Fines tranches de rumsteck, croustillant de riz soufflé, vinaigrette soja-sésame, cacahuètes, coriandre	
<b>TATAKI SAUMON</b> ★ _____	22
Fines tranches de saumon des îles Bomlo, croustillant de riz soufflé, sauce yuzu, graines de sésame torrifiées	
<b>BURRATA</b> <small>SANS GLUTEN</small> _____	24
Burrata, pickles de champignons, champignons sautés, persil, ail noir	
<b>PIZZETTA TRUFFLE LOVERS</b> _____	34
Burrata, Comté, champignons, truffe fraîche	

## BETWEEN BOTH

<b>«L.A.» COBB SALADE</b> _____	28
Mizuna, endive, pousses d'épinard, œuf, avocat, poulet croustillant, pickles de concombre, oignon rouge, Roquefort, sauce ranch <i>Avec ou sans bacon</i>	
<b>SALADE «CAESAR»</b> ★ _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar	
<b>POKÉ VERSION HAWAÏ</b> <small>SANS GLUTEN</small> _____	29
Thon rouge de Méditerranée, riz vinaigré, sauce ponzu, edamames, avocat, radis, pois gourmands, carotte, pousses de soja, cébette thaï, chou pak choï, sésame, coriandre	

## MAIN COURSES

<b>FRIED CHICKEN</b> ★ _____	28
Suprême de poulet croustillant, mini maïs, mayo sriracha	
<b>GRILLED FISH OU TURKEY TACOS</b> <small>SANS GLUTEN</small> _____	29
Tortillas de maïs, effiloché de poisson grillé selon la pêche du jour ou dinde, pico de gallo, crème d'avocat, piment frais, coriandre	
<b>CALI-FLOWER</b> ★ <small>VEGAN &amp; SANS GLUTEN</small> _____	24
Chou-fleur rôti aux épices douces, pois chiches croustillants, sauce tahini	
<b>MAC &amp; CHEESE</b> ★ _____	24
Mezze Penne Rigate, oignons caramélisés, cheddar, gruyère, breadcrumbs aux herbes	
<b>SAN FRANCISCO CIOPPINO</b> _____	39
Joues de lotte, crevettes, moules, bisques de langoustine, zestes de citron jaune, pain à l'ail <i>Avec ou sans chorizo</i>	
<b>MONTECITO BURGER</b> _____	29
Bœuf de race française, pickles de cornichon, salade, cheddar vintage, yellow mustard, sauce BBQ, servi avec frites <i>Avec bacon</i> _____ +4	
<b>ASADA DE BŒUF, OAXACA STYLE</b> <small>SANS GLUTEN</small> _____	39
Faux-filet maturé grillé, sauce chimichurri, tortillas de maïs, pickles de piment, cébette grillée, radis, coriandre, citron vert	
<b>BBQ RIBS</b> _____	33
Travers de porc de l'Aveyron, veggie pickles, sauce BBQ	
<b>LINGUINE CITRON ET PARMESAN</b> _____	24
Linguine cuites minute, jus de citron, parmesan, huile d'olive, cresson <i>Avec copeaux de poutargue</i> _____ +8	

## SIDES

**FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT!** VEGAN & SANS GLUTEN  
**MINI MAC & CHEESE, THE ORIGINAL ONE**  
**VEGGIE! VEGGIE! VEGGIE!** VEGAN & SANS GLUTEN  
**MOUSSELINE DE PATATE DOUCE** SANS GLUTEN

# GUILTY PLEASURES

## BREADS

NATURE

AIL

OLIVES

4

CRUMBLE AUX POMMES \_\_\_\_\_ 12

Servi avec crème crue

KEY LIME PIE \_\_\_\_\_ 12

CHEESECAKE CARAMEL & NOIX DE PÉCAN \_\_\_\_\_ 12

BROWNIE \_\_\_\_\_ 12

Servi avec glace vanille, caramel

COFFEE & SWEETS \_\_\_\_\_ 12

## WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI  
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT  
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE  
& CAFÉ

39

*À choisir parmi les plats  
suivis du signe ★*

*Formule hors boisson.*

## LET'S BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES  
DE 12H00 À 16H00

Boisson chaude,  
jus de fruit,  
viennoiseries,  
entrée, plat, dessert  
& cocktail au choix

78

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :

[montecitoparis.com](http://montecitoparis.com)

[bonjour@montecitoparis.com](mailto:bonjour@montecitoparis.com)

+33 (0)1 80 40 76 40



LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.  
PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.  
PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

*Drinks*

**MENU**

## COCKTAILS

<b>SWEET WINTER, 16CL</b> _____	18
Hennessy VS, liqueur de cacao blanc, purée de marron et vanille, lait d'amande, sirop de cannelle maison, fève de tonka	
<b>SANTA MONICA, 10CL</b> _____	18
Vodka 42Below, Bénédictine, Absinthe, Chartreuse jaune, jus de poire	
<b>MADERA SOUR, 10CL</b> _____	18
Red Label Whisky, Amaretto, marmelade d'orange, blanc d'œuf, bitter orange, citron vert	
<b>SUNSET DISTRICT, 16CL</b> _____	18
Gin Bombay Sapphire, liqueur de Chambord, sirop de sucre maison, jus de betterave frais, citron	
<b>BARBOSSA, 16CL</b> _____	18
Rhum épicé, Cointreau, liqueur Italicus, purée de fruit de la passion, sirop de gingembre maison	
<b>JALISCO, 10CL</b> _____	18
Tequila, Grand Marnier, lait de coco, sirop thaï maison, chocolat râpé	
<b>SAN FRANCISCO, 10CL</b> _____	18
Calvados, Grand Marnier, marmelade d'orange, réduction de vinaigre balsamique	
<b>DEMANDEZ VOS CLASSIQUES</b> _____	18

## VIRGIN COCKTAILS

<b>ALCOOTEST, 20CL</b> _____	14
Jus d'ananas, purée de fruits rouges, sirop d'hibiscus, ginger ale, citron	
<b>BAKER BEACH, 20CL</b> _____	14
Jus de cranberry, jus de poire, sirop de clou de girofle maison, citron vert	
<b>CANADIAN DREAM, 20CL</b> _____	14
Jus d'orange, jus de cranberry, sirop d'érable, crème de marron et vanille, crème chantilly au sirop d'érable et zeste d'orange	

## COCKTAIL MYSTÈRE

**LAISSEZ-VOUS TENTER  
PAR LE COCKTAIL CRÉATION  
DU BARMAN**

**TROUVEZ LES 5 INGRÉDIENTS  
QUI COMPOSENT CE COCKTAIL  
POUR REMPORTER UN CADEAU !**

18

---

## VINS AU VERRE

12 CL

---

### CHAMPAGNES

---

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____	20
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____	24
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____	27
France, Champagne	

---

### VINS BLANCS

---

HAHN CHARDONNAY _____	12
Hahn, USA, Californie – 2019	
SANCERRE _____	12
La Clef du Récit, France, Loire – 2021	

---

### VINS ROUGES

---

ORIGAMI _____	12
Château L'Évêché, France, Bordeaux – 2018	
SANCERRE _____	12
La Clef du Récit, France, Loire – 2020	

---

### VINS ROSÉS

---

CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE _____	12
Minuty, France, Provence – 2021	

---

---

## CHAMPAGNES

75 CL

---

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____	120
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____	145
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____	165
France, Champagne	
BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO _____	175
France, Champagne	
LAURENT PERRIER ULTRA BRUT _____	195
France, Champagne	
"R" DE RUINART _____	190
France, Champagne	
RUINART ROSÉ _____	220
France, Champagne	
RUINART BLANC DE BLANCS _____	245
France, Champagne	
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM _____	490
France, Champagne	
KRUG _____	590
France, Champagne	
KRUG MAGNUM _____	1 180
France, Champagne	

---

## SPARKLING

75 CL

---

GLERA _____	55
Prosecco Zonin 1821, Bio Zonin, Italie	
CALIFORNIA BRUT _____	90
Louis Pommery, Napa Valley, Californie	

---

---

## VINS BLANCS

75 CL

---

### ALSACE

---

RIESLING GRAND CRU "ENGELBERG" \_\_\_\_\_ 95  
Mélanie Pfister – 2017

---

### BOURGOGNE

---

RULLY \_\_\_\_\_ 84  
David Moret – 2020

CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO \_\_\_\_\_ 95  
Julien Brocard – 2020

MARSANNAY "CUVÉE SAINT-URBAIN" \_\_\_\_\_ 95  
Jean Fournier – 2020

GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU LES GRANDES VIGNES \_\_\_\_\_ 105  
Desvignes – 2020

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU FOURCHAUME HVE \_\_\_\_\_ 145  
William Fèvre – 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES BIO \_\_\_\_\_ 330  
Olivier Leflaive – 2017

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU "LES PERRIÈRES" \_\_\_\_\_ 1 900  
Jean-Marc Roulot – 2009

---

### LOIRE

---

MENETOU-SALON \_\_\_\_\_ 55  
La Clef du Récit – 2020

MENETOU-SALON CLOS LES BLANCHAIS \_\_\_\_\_ 65  
Henry Pellé – 2020

SANCERRE \_\_\_\_\_ 72  
La Clef du Récit – 2021

CHÂTEAU DE SANCERRE TERRE DE SILEX HVE \_\_\_\_\_ 88  
Château de Sancerre – 2018

POUILLY-FUMÉ "AUBAINE" \_\_\_\_\_ 110  
Jonathan Didier Pabiot – 2018

---

### RHÔNE

---

VIIGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" \_\_\_\_\_ 58  
Yves Cuilleron – 2020

SAINT-JOSEPH "DIGUE" \_\_\_\_\_ 120  
Yves Cuilleron – 2019

CONDRIEU LA PETITE CÔTE \_\_\_\_\_ 150  
Yves Cuilleron – 2019

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "AUGUSTE FAVIER" \_\_\_\_\_ 190  
Saint-Préfert – 2018

---

## AFRIQUE DU SUD

---

RÉSERVE SAUVIGNON BLANC \_\_\_\_\_ 75  
Cape Point – 2016

---

### ALLEMAGNE

---

RIESLING HAUS KLOSTERBERG \_\_\_\_\_ 48  
Markus Molitor – 2019

---

### AUSTRALIE

---

CAPE MENTELLE \_\_\_\_\_ 90  
Cape Mentelle – 2017

PENFOLDS BIN 311 TUMBARUMBA \_\_\_\_\_ 145  
Penfolds – 2019

---

### CALIFORNIE

---

BERINGER FOUNDER'S ESTATE \_\_\_\_\_ 42  
Beringer – 2018

HAHN CHARDONNAY \_\_\_\_\_ 68  
Hahn – 2019

AU BON CLIMAT \_\_\_\_\_ 110  
Au bon Climat – 2019

FREESTONE \_\_\_\_\_ 190  
Joseph Phelps – 2018

RIDGE ESTATE \_\_\_\_\_ 210  
Ridge – 2018

---

### ITALIE

---

CALVARINO GARGANEGA \_\_\_\_\_ 95  
Trebiano Pieropan – 2018

MILLESULMARE \_\_\_\_\_ 190  
Santa Maria La Nave di Sonia Spadaro – 2017

---

### NOUVELLE-ZÉLANDE

---

MOUNT RILEY \_\_\_\_\_ 99  
Mount Riley – 2017

---

## VINS ROUGES

75 CL

---

### BORDEAUX

---

ORIGAMI _____	65
Château L'Évêché – 2018	
QUINTESSANCE DE PEYBONHOMME BIO & VEGAN _____	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2018	
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION _____	480
Clarence Dillon – 2011	
CHÂTEAU LA TOUR HAUT-BRION	
“CRU CLASSÉ DE GRAVES” _____	1200
Clarence Dillon – 2004	

---

### BOURGOGNE

---

MARANGES 1 <sup>ER</sup> CRU CHÂTEAU DE MERCEY	
LES CLOS ROUSSOTS _____	98
Antonin Rodet – 2019	
AUXEY-DURESSÉS _____	120
Agnès Paquet – 2020	
MARSANNAY LES LONGEROIES _____	130
Jean Fournier – 2017	
POMMARD “EN BRESCUL” _____	175
Jean-Michel Giboulot – 2017	

---

### LANGUEDOC

---

LES SORCIÈRES _____	58
Le Clos des Fées – 2021	
TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL BIO _____	75
Mas Conscience – 2019	

---

### LOIRE

---

CHINON «V» (75CL/150CL) _____	55/110
Pierre & Bertrand Couly – 2015	
SANCERRE _____	68
La Clef du Récit – 2020	
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL “TERRASSE DE LUNE” _____	70
Complice de Loire – 2017	
MENETOU-SALON LES CRIS _____	90
Henry Pellé – 2015	

---

---

## RHÔNE

---

CÔTES DU RHÔNE “CLOS BEATUS ILLE” _____	58
Isabel Ferrando – 2021	
CROZES-HERMITAGE LHONY _____	90
Gaylord Machon – 2016	
CÔTE RÔTIE “BASSENON” _____	190
Yves Cuilleron, France – 2017	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE “AUGUSTE FAVIER” _____	190
Saint-Préfert – 2019	

---

### ALLEMAGNE

---

HAUS KLOSTERBERG _____	89
Markus Molitor – 2017	

---

### ARGENTINE

---

TERRAZAS MALBEC _____	85
Terrazas de Los Andes – 2019	

---

### AUSTRALIE

---

PENFOLDS BIN 389 _____	280
Penfolds – 2016	
RWT BAROSSA VALLEY SHIRAZ _____	390
Penfolds – 2018	

---

### AUTRICHE

---

INK _____	55
Judith Beck – 2018	

---

### CALIFORNIE

---

HAHN CENTRAL COAST _____	70
Hahn – 2019	
NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON	
BEAULIEU VINEYARD _____	110
Beaulieu Vineyard – 2015	
AU BON CLIMAT _____	110
Au Bon Climat – 2018	
RIDGE GEYSERVILLE ZIN _____	185
Ridge – 2018	
DIAMOND CREEK RED ROCK TERRACE _____	390
Diamond Creek – 2011	
OPUS ONE OUVERTURE _____	590
Opus One	

---



---

## ESPAGNE

---

<b>LA GARNACHA</b> _____	<b>99</b>
Mustiguillo – 2016	
<b>AALTO "SOUS ALLOCATION"</b> _____	<b>180</b>
Alto – 2018	

---

## ITALIE

---

<b>VALPOLICELLA SUPERIORE</b> _____	<b>63</b>
Musella – 2017	
<b>CONTE GIANGIROLAMO</b> _____	<b>95</b>
Tenute Girolamo – 2017	
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> _____	<b>110</b>
Casanova Di Neri – 2016	
<b>TIGNANELLO</b> _____	<b>270</b>
Antinori – 2018	
<b>BAROLO ROCHE DI CASTIGLIONE</b> _____	<b>650</b>
Alfredo Vietti – 2016	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> _____	<b>870</b>
Dal Forno – 2013	

---

## NOUVELLE-ZÉLANDE

---

<b>MOUNT RILEY</b> _____	<b>99</b>
Mount Riley – 2016	

---

## VINS ROSÉS

75 CL

---

## PROVENCE

---

<b>CHÂTEAU LA COSTE</b> _____	<b>65</b>
Château La Coste – 2021	
<b>CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE (75CL/150CL)</b> _____	<b>70/140</b>
Minuty – 2021	
<b>ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY (75CL/150CL)</b> _____	<b>85/175</b>
Minuty – 2020	

---

## SOFTS

---

### JUS

---

JUS FRAIS, 20CL _____	12
Orange, pamplemousse, citron	
NECTAR, 25CL _____	12
Fraise, pêche blanche, abricot, poire	
JUS DE TOMATE ASSAISONNÉ, 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
EAU DE COCO VAIVAI, 33CL _____	9
FEVER TREE TONIC WATER, 20CL _____	8
FEVER TREE TONIC MEDITERRANEAN, 20CL _____	8
FEVER TREE GINGER ALE, 20CL _____	8
FEVER TREE GINGER BEER, 20CL _____	8
RED BULL, 25CL _____	9
SPRITE, 33CL _____	8

---

### EAUX

---

BADOIT ROUGE, 1L _____	8
EVIAN, 1L _____	8
EVIAN, 50CL _____	6
PERRIER, 33CL _____	6
SAN PELLEGRINO, 1L _____	8
EAU FILTRÉE*, 50CL _____	4

\*1€ reversé à l'association

---

## 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
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS _____	10

---

### BIÈRES

---

1664, 25CL _____	10
1664 SANS ALCOOL, 33CL _____	10
AUBRAC AMBRÉE, 33CL _____	10
BUDWEISER USA, 33CL _____	10
CORONA, 33CL _____	10

---

### BIÈRES PRESSION

25 CL

---

DEMORY PARIS (ALE) _____	9
BROOKLIN EAST (IPA) _____	9
BIÈRE DU MOMENT _____	9



NO MORE PLASTIC®

## HORAIRES D'OUVERTURE

### PETIT DÉJEUNER

Du lundi au vendredi 07.00 - 10.30  
Samedi & dimanche 07.00 - 11.00

### DÉJEUNER

Du lundi au samedi 12.00 - 14.30

### DÎNER

Du lundi au jeudi 19.00 - 23.00  
Vendredi & samedi 19.00 - 23.30  
Dimanche fermé

### BRUNCH

Dimanche 12.00 - 16.00

### BAR

Du lundi au jeudi 07.00 - 00.00  
Vendredi & samedi 07.00 - 01.00  
Dimanche 07.00 - 22.00