

lunch dinner

MENU

**REJOIGNEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@MONTECITORESTAURANTPARIS**

STARTERS: SHARING IS CARING

GUACAMOLE & CHIPS TORTILLAS ★ VEGAN & SANS GLUTEN _____	14
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre	
PINK HOUMOUS & PAIN PITA _____	14
Betteraves fumées, graines de pavot torrifiées	
PASTÈQUE GRILLÉE SANS GLUTEN _____	17
Féta givrée, sauce salsa verde, herbes fraîches	
FLAUTAS ★ _____	19
Galette de blé croustillante, émincé de poulet Mexicain, cheddar, coriandre	
TATAKI BŒUF ★ _____	23
Fines tranches de rumsteck, sésame au wasabi, riz soufflé, sauce aigre-douce	
PIZZETTA _____	24
Sauce arrabiata, scamorza, riquette, huile d'olive	
<i>Avec pepperoni</i> _____	+3
CEVICHE DE THON SANS GLUTEN _____	25
Leche de tigre avec fraise, citronnelle, piments végétariens	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

BETWEEN BOTH

AVOCADO TOAST _____	22
Pain aux graines, avocat, pico de tomate, oignons, maïs, coriandre, œuf "parfait"	
«CAESAR» SALAD ★ _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, copeaux de Vieux Rodez, sauce caesar	
GREEK SALAD SANS GLUTEN _____	26
Yaourt grec au Zaatar, tomates, pastèque, concombre, câpres, oignons rouges, olives de Kalamata	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN _____	29
Saumon frais, riz vinaigré, sauce ponzu, carottes, edamames, pousses de soja, chou pak choï, sésame, coriandre	

MAIN COURSES

WOK VEGGIE ★ VEGAN _____	24
Sauce tamari, tofu, épices saté, coriandre, citron vert	
MAC & CHEESE ★ _____	24
Macaroni, oignons caramélisés, cheddar, gruyère, breadcrumbs aux herbes	
TAGLIATELLES POMODORO & STRACCIATELLA _____	26
Tagliatelles cuites minute, tomates Datterino, stracciatella, huile d'olive, basilic	
FRIED CHICKEN ★ _____	29
Suprême de poulet crouillant, maïs, teriyaki, mayonnaise coriandre citronnée	
GRILLED FISH TACOS SANS GLUTEN _____	29
Tortillas de maïs, filet de daurade, iceberg, guacamole, pico de gallo, pickles de piment, sauce crémeuse aux herbes	
SMASH BURGER _____	29
Bœuf de race française, monterey jack, oignons frits, riquette, pickles de concombre, mayonnaise, ketchup	
Servi avec des frites	
<i>Avec bacon</i> _____	+4
SPICY TUNA SANS GLUTEN _____	36
Thon grillé et mariné aux épices douces, condiment de poivrons, tomates, riquette	
ASADA DE BŒUF SANS GLUTEN _____	39
Paleron de bœuf Black Angus grillé et mariné aux agrumes, tortillas de maïs, piments de Padrón frits, coriandre, estragon	

SIDES

FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN
MINI MAC & CHEESE, THE ORIGINAL ONE
BROCCOLINIS SAUTÉS VEGAN & SANS GLUTEN
MOUSSELIN DE POMMES
DE TERRE FUMÉES SANS GLUTEN
SALADE & PEPITAS TORRÉFIÉES

9

GUILTY PLEASURES

CHEESECAKE FRUITS ROUGES _____ 12

BROOKIE _____ 12
Servi avec glace vanille

FRESH CITRUS SALAD SANS GLUTEN & VEGAN _____ 12
Fines tranches d'orange, pamplemousse & kumquat
Servi avec un sorbet citron & des amandes caramélisées

SUNDAE OF THE DAY _____ 12

COFFEE & SWEETS _____ 12

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE
& CAFÉ

41

À choisir parmi les plats
suivis du signe ★

Formule hors boisson.

LET'S BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES
DE 12H30 À 15H00

Boisson chaude,
jus de fruit,
buffet,
un plat à la carte
& cocktail au choix

78

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :
montecitoparis.com
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

VINS AU VERRE

14 CL

CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS

HAHN CHARDONNAY _____	12
Hahn, Californie, États-Unis – 2021	
COTEAUX-DU-GIENNOIS EDITION N°1 _____	12
Pascal Jolivet, Loire, France – 2021	

VINS ROUGES

PATRIMONIO «CRÈME DE TÊTE» _____	12
Clos de Bernardi, Corse, France – 2021	
IGP LOIRE «PINOT NOIR» _____	12
Pascal Jolivet, Loire, France – 2022	

VINS ROSÉS

ROSÉ ET OR _____	13
Château Minuty, Provence, France – 2020	

PROSECCO

GLERA _____	13
Zonin 1821, Bio Zonin, Italie	

CHAMPAGNES

75 CL

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____	130
Champagne, France	
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____	150
Champagne, France	
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____	180
Champagne, France	
BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO _____	175
Champagne, France	
LAURENT PERRIER ULTRA BRUT _____	195
Champagne, France	
“R” DE RUINART _____	190
Champagne, France	
RUINART ROSÉ _____	220
Champagne, France	
RUINART BLANC DE BLANCS _____	245
Champagne, France	
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM _____	490
Champagne, France	
DOM PÉRIGNON _____	530
Champagne, France	
KRUG _____	590
Champagne, France	
KRUG MAGNUM _____	1 180
Champagne, France	

PROSECCO

75 CL

GLERA _____	65
Zonin 1821, Bio Zonin, Italie	

COCKTAILS SIGNATURES

BARBOSSA, 16CL _____	18
Rhum épicé, Cointreau, liqueur Italicus, purée de fruit de la passion, sirop de gingembre maison	
CAPUCINES, 12CL _____	18
Vodka infusée concombre et basilic, liqueur St-Germain, jus de fraise, citron vert	
PEPPER SMASH, 15CL _____	18
Gin Bombay Sapphire infusé au poivre, sirop de basilic maison, eau pétillante, basilic frais, citron vert	
APHRODISIAQUE, 15CL _____	18
Vodka 42 Below, sirop de gingembre maison, menthe fraîche, piment frais, ginger beer, citron vert	

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI, 15CL _____	18
Vodka vanille, fruit de la passion, sirop de vanille, prosecco	
MOJITO, 15CL _____	18
Bacardi cuatro, menthe fraîche, eau pétillante, sucre, citron vert	
APEROL SPRITZ, 15CL _____	18
Aperol, prosecco, eau pétillante	
HUGO, 15CL _____	18
Liqueur St-Germain, prosecco, menthe fraîche, eau pétillante	
MOSCOW MULE, 15CL _____	18
Vodka 42 Below, citron vert, ginger beer	
OLD FASHIONED, 7CL _____	18
Woodford bourbon, sucre, angostura bitters	
DRY MARTINI, 7CL _____	18
Vermouth Noilly Prat, Vodka ou Gin	
ESPRESSO MARTINI, 12CL _____	18
Vodka 42 Below, liqueur Kahlúa, espresso	
MARGARITA, 9CL _____	18
Tequila 1800, Cointreau, citron vert	
NEGRONI FROM THE BARREL, 9CL _____	18
Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari	

VIRGIN COCKTAILS

ALCOOTEST, 20CL _____	14
Jus d'ananas, purée de fraise, sirop d'hibiscus maison, ginger ale	
DETOXICO, 20CL _____	14
Concombre frais, sirop de thé vert jasmin maison, menthe fraîche, eau pétillante, citron vert	

COCKTAIL MYSTÈRE

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

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

18

VINS BLANCS

75 CL

ALSACE

RIESLING GRAND CRU "ENGELBERG" _____ 95
Mélanie Pfister – 2017

BOURGOGNE

CHABLIS _____ 82
Billaud-Simon – 2021

RULLY _____ 84
David Moret – 2020

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

MARSANNAY "CUVÉE SAINT-URBAIN" _____ 95
Domaine Jean Fournier – 2020

GIVRY 1^{ER} CRU LES GRANDES VIGNES _____ 105
Desvignes – 2020

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME HVE _____ 145
William Fèvre – 2019

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES BIO _____ 250
Olivier Leflaive – 2017

MEURSAULT 1^{ER} CRU "LES PERRIÈRES" _____ 1 900
Jean-Marc Roulot – 2009

LOIRE

MENETOU-SALON _____ 55
Domaine la Clef du Récit – 2021

MENETOU-SALON CLOS LES BLANCHAIS _____ 75
Domaine Pellé – 2020

COTEAUX-DU-GIENNOIS EDITION N°1 _____ 72
Pascal Jolivet – 2021

TERRE DE SILEX HVE _____ 86
Château de Sancerre – 2018

POUILLY-FUMÉ "AUBAINE" _____ 105
Jonathan Didier Pabiot – 2019

RHÔNE

VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" _____ 65
Yves Cuilleron – 2020

SAINT-JOSEPH "DIGUE" _____ 105
Yves Cuilleron – 2019

CONDRIEU LA PETITE CÔTE _____ 140
Yves Cuilleron – 2019

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "AUGUSTE FAVIER" _____ 150
Domaine Saint-Préfert – 2018

ALLEMAGNE

RIESLING HAUS KLOSTERBERG _____ 48
Markus Molitor – 2019

AUSTRALIE

CAPE MENTELLE _____ 90
Cape Mentelle – 2017

BIN 311 CHARDONNAY _____ 145
Penfolds – 2019

CALIFORNIE

BERINGER FOUNDER'S ESTATE _____ 46
Beringer – 2018

HAHN CHARDONNAY _____ 72
Hahn – 2021

AU BON CLIMAT CHARDONNAY _____ 110
Au bon Climat – 2018

FREESTONE CHARDONNAY _____ 166
Joseph Phelps – 2018

RIDGE ESTATE CHARDONNAY _____ 175
Ridge – 2018

ITALIE

CALVARINO GARGANEGA _____ 95
Pieropan – 2018

MILLESULMARE GRECANICO DORATO _____ 181
Santa Maria La Nave – 2017

CALIFORNIE

HAHN GRENACHE SYRAH MOURVEDRE	72
Hahn – 2020	
NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON	110
Beaulieu Vineyard – 2016	
AU BON CLIMAT	110
Au Bon Climat – 2018	
RIDGE GEYSERVILLE ZIN	148
Ridge – 2018	
RED ROCK TERRACE CABERNET SAUVIGNON	390
Diamond Creek – 2011	
OVERTURE	520
Opus One – 2017	

ESPAGNE

LA GARNACHA	70
Mustiguillo – 2016	
AALTO RIBERA DEL DUERO	140
Aalto – 2018	

ITALIE

VALPOLICELLA SUPERIORE	63
Musella – 2018	
CONTE GIANGIROLAMO IGT POUILLES	95
Tenute Girolamo – 2017	
ROSSO DI MONTALCINO	103
Casanova Di Neri – 2016	
TIGNANELLO	270
Antinori – 2018	
BAROLO ROCHE DI CASTIGLIONE	530
Alfredo Vietti – 2016	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	740
Dal Forno – 2013	

NOUVELLE-ZÉLANDE

MOUNT RILEY PINOT NOIR	90
Mount Riley – 2016	

VINS ROSÉS

75 CL

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE	60
Château La Coste – 2021	
MINUTY PRESTIGE (75CL/150CL)	70/140
Minuty – 2021	
ROSÉ ET OR (75CL/150CL)	85/175
Château 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
SPRITE, 33CL _____	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

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

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 LIÉGEOIS _____	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

VINS ROUGES

75 CL

BORDEAUX

BLAYES QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME _____	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2018	
PAUILLAC LACOSTE-BORIE _____	140
Château Grand-Puy-Lacoste – 2017	

BOURGOGNE

MARANGES 1 ^{ER} CRU CHÂTEAU DE MERCEY	
LES CLOS ROUSSOTS _____	98
Antonin Rodet – 2020	
AUXEY-DURESSES _____	120
Agnès Paquet – 2020	
MARSANNAY LES LONGEROIES _____	130
Domaine Jean Fournier – 2018	
POMMARD "EN BRESCUL" _____	175
Jean-Michel Giboulot – 2017	

CORSE

PATRIMONIO «CRÈME DE TÊTE» _____	67
Clos de Bernardi – 2021	

LANGUEDOC

LES SORCIÈRES CÔTES DU ROUSSILLON _____	66
Le Clos des Fées – 2021	
TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL _____	72
Mas Conscience – Syrah – Grenache – Cinsault – 2019	
FAUGÈRES _____	80
Léon Barral – Carignan – Syrah – Grenache – 2019	

LOIRE

CHINON «V» (75CL/150CL) _____	55/110
Pierre & Bertrand Couly – 2018	
IGP LOIRE «PINOT NOIR» _____	63
Pascal Jolivet – 2022	
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "TERRASSE DE LUNE" _____	70
François-Xavier Barc – 2017	
SANCERRE _____	70
Domaine la Clef du Récit – 2021	
MENETOU-SALON LES CRIS _____	90
Domaine Pellé – 2015	

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE "CLOS BEATUS ILLE" _____	63
Isabel Ferrando – 2021	
VACQUEYRAS LOPY VIEILLES VIGNES _____	80
Domaine Sang des Cailloux – 2020	
CROZES-HERMITAGE LHONY _____	90
Gaylord Machon – 2016	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "AUGUSTE FAVIER" _____	140
Saint-Préfert – 2019	
CÔTE RÔTIE "BASSENON" _____	150
Yves Cuilleron – 2017	

ALLEMAGNE

HAUS KLOSTERBERG PINOT NOIR _____	85
Markus Molitor – 2017	

ARGENTINE

TERRAZAS MALBEC _____	72
Terrazas de Los Andes – 2019	

AUSTRALIE

BIN 389 CABERNET-SHIRAZ _____	210
Penfolds – 2016	
RWT 798 BAROSSA VALLEY SHIRAZ _____	364
Penfolds – 2018	

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 12.30 - 15.00

BAR

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