

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 mardi au samedi 19.00 – 23.00

BAR

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

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 torréfiées	
CRISPY MAC & CHEESE BALLS _____	19
Mini mac & cheese frits, sauce cheddar	
FLAUTAS ★ _____	19
Galettes de blé croustillantes, émincé de poulet Mexicain, cheddar, coriandre	
TATAKI BŒUF ★ _____	23
Fines tranches de rumsteck, algues wakamé, sésame, pickles	
CEVICHE DE DAURADE SANS GLUTEN _____	24
Leche de tigre, kiwi, citron vert brûlé	
PIZZETTA _____	24
Burrata, champignons, Comté	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

BETWEEN BOTH

AVOCADO TOAST _____	22
Pain aux graines, avocat, pico de gallo, oignons, maïs, coriandre, œuf "parfait"	
«CAESAR» SALAD ★ _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, copeaux de Vieux Rodez, sauce caesar	
SALADE DE GAMBAS SANS GLUTEN _____	26
Gambas, avocat, mangue, vinaigrette passion	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN _____	29
Saumon frais, riz vinaigré, sauce ponzu, carottes, edamames, pousses de soja, chou pak choï, sésame, coriandre	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★ _____	24
Macaroni, oignons caramélisés, cheddar, gruyère, breadcrumbs aux herbes	
SOBA ★ VEGAN _____	26
Pâtes au sarrasin, dashi d'algue kombu & gingembre, chou-fleur au curcuma, radis red meat, kale, condiment végétal iodé, chou pak choï, épices togarashi	
LINGUINES ÉPINARDS & STRACCIATELLA _____	26
Linguines cuites minute, cresson, épinards, stracciatella, noix	
FRIED CHICKEN ★ _____	29
Suprême de poulet croustillant, maïs, teriyaki, mayonnaise coriandre citronnée, popcorn	
GRILLED FISH TACOS SANS GLUTEN _____	29
Tortillas de maïs, filet de daurade, iceberg, guacamole, pico de gallo, pickles de piment, sauce crémeuse aux herbes, coriandre, cumin	
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> _____	+2
SPICY TUNA _____	36
Thon grillé & mariné aux épices douces, riz soufflé, sésame, wasabi, algue dulse	
ASADA DE BŒUF _____	39
Paleron de bœuf Black Angus grillé & mariné aux agrumes, sauce gravy au poivre, oignons grillés, piment de Padrón frits	
SAN FRANCISCO CIOPPINO _____	39
Bar, coques, couteaux, haricots coco, citron, garlic bread	

SIDES

FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN

MINI MAC & CHEESE, THE ORIGINAL ONE

CHAMPIGNONS SAUTÉS,
NOISETTES, RAISINS SANS GLUTEN

MOUSSELINE DE POMMES
DE TERRE FUMÉES

CAROTTES DES SABLES RÔTIÉS,
LABNEH AU ZAAATAR SANS GLUTEN

SALADE & PEPITAS TORRÉFIÉES VEGAN & SANS GLUTEN

9

GUILTY PLEASURES

CHEESECAKE DULCE DE LECHE, NOIX DE MACADAMIA _____ 12

CRÈME GLACÉE VANILLE AUX CÉRÉALES CROUSTILLANTES ___ 12

ANANAS À L'HIBISCUS VEGAN & SANS GLUTEN _____ 12
Servi avec glace coco, gingembre & noix de macadamia

APPLE PIE _____ 12

BROWNIE AUX NOISETTES ET CAMEL _____ 12

COFFEE & SWEETS _____ 12

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE
CAFÉ & EAU FILTRÉE

42

À choisir parmi les plats
suivis du signe ★

Formule hors boisson.



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 SIGNATURES

KAMPAI ! , 12CL _____	18
Gin Japonais, liqueur de yuzu, mélasse de grenade, Tonic herbs & honey	
PASSION DEL MEZCAL , 13CL _____	18
Mezcal, Cointreau, purée de passion, sirop d'agave, piment frais, épices tajine	
CARIBBEAN DREAM , 14CL _____	18
Bacardi Cuatro, Cointreau, liqueur Italicus, purée de fruit de la passion, sirop de gingembre maison	
EL FUEGO , 14CL _____	18
Tequila 1800, liqueur chipotle, liqueur de Marasquin, verjus, tonic pamplemousse	
MEDITERRANEAN BREEZE , 12CL _____	18
Rhum infusé au CBD, liqueur Italicus, Lillet blanc, verjus, menthe fraîche	
CHERRY KENTUCKY , 8CL _____	18
Woodford bourbon, brandy, vermouth dry, cerise	
DOLCE VITA , 16CL _____	18
Apérol, Grand Marnier, purée d'orange sanguine, Ginger Ale smoked orange	
BERRYGOOD , 14CL _____	18
Vodka 42 below, chocolat blanc, crème framboise, purée de framboises	
SAINT HONORÉ , 12CL _____	18
Bombay sapphire, Cointreau, liqueur de framboise, sirop d'hibiscus maison, thé, citron vert	
DEMANDEZ VOS CLASSIQUES _____	18

VIRGIN COCKTAILS

SAVANA BLOOD , 20CL _____	14
Purée de framboises, jus d'ananas, sirop d'hibiscus maison, Ginger Ale	
CARNAVAL DELIGHT , 20CL _____	14
Jus de mangue, maté, lait de coco, pulpe d'açaï, sirop de sucre, citron vert	
DYNAMISANT , 20CL _____	14
Jus de carotte, orange sanguine, jus de pomme verte, gingembre, citron	

COCKTAIL MYSTÈRE

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

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

18

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

MENETOU-SALON _____	11
Domaine La Clef Du Récit – 2021	
HAHN CHARDONNAY _____	12
Hahn, Californie, États-Unis – 2021	

VINS ROUGES

CROZES-HERMITAGE "FRIANDISE" _____	11
Domaine Melody – 2022	
BORDEAUX "ESPRIT DE PAVIE" _____	12
Gérard Perse – 2017	
BOURGOGNE "PINOT NOIR" _____	14
Joseph Faiveley – 2020	

VINS ROSÉS

MINUTY PRESTIGE _____	12
Côtes de Provence, France – 2022	

PROSECCO

PROSECCO EXTRA DRY _____	12
Fratelli Cosmo DOC – 2021	

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	
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT NATURE _____	150
Reims, France	
BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO _____	175
Épernay, France	
LAURENT PERRIER ULTRA BRUT _____	195
Tours-sur-Marne, France	
"R" DE RUINART _____	190
Reims, France	
RUINART ROSÉ _____	220
Reims, France	
RUINART BLANC DE BLANCS _____	245
Reims, France	
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM _____	490
Reims, France	
DOM PÉRIGNON _____	530
Épernay, France	
KRUG _____	590
Reims, France	
KRUG MAGNUM _____	1 180
Reims, France	

PROSECCO

75 CL

PROSECCO EXTRA DRY _____	58
Fratelli Cosmo DOC – 2021	

VINS BLANCS

75 CL

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ "LES SÈVES" _____	52
Antonin Rodet – 2022	
MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY _____	64
Domaine Renaud – 2021	
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 – 2021	
GIVRY 1 ^{ER} CRU "LES GRANDES VIGNES" _____	105
Domaine Desvignes – 2020	
CHABLIS 1 ^{ER} CRU "FOURCHAUME" _____	140
William Fèvre – 2019	

LOIRE

MENETOU-SALON _____	61
Domaine La Clef Du Récit – 2021	
COTEAUX DU GIENNOIS "EDITION N°1" _____	72
Pascal Jolivet – 2021	
MENETOU-SALON "LES BLANCHAIS" _____	75
Domaine Henry Pellé – 2021	
POUILLY FUMÉ "BLANC FUMÉ" _____	85
Pascal Jolivet – 2022	
SANCERRE "TERRE DE SILEX" _____	86
Château de Sancerre – 2019	
POUILLY FUMÉ "AUBAINE" _____	105
Jonathan Didier Pabiot – 2019	

RHÔNE

VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" _____	70
Yves Cuilleron – 2020	
SAINT-JOSEPH "DIGUE" _____	105
Yves Cuilleron – 2020	
CONDRIEU "LA PETITE CÔTE" _____	140
Yves Cuilleron – 2019	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE _____	150
Domaine Saint-Préfert – 2018	

ALSACE

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

ITALIE

LANGHE CHARDONNAY _____	76
Giuseppe Cortese DOC Piémont – 2020	
DE AETNA _____	79
Terra Costantino DOC Etna – 2021	
CALVARINO GARGANEGA _____	95
Pieropan – 2018	
MILLESULMARE GRECANICO DORATO _____	181
Santa Maria La Nave – 2018	

CALIFORNIE

BERINGER FOUNDERS' ESTATE CHARDONNAY _____	46
Beringer – 2018	
CHARDONNAY _____	68
Hahn – 2021	
CHARDONNAY _____	110
Au Bon Climat – 2019	
FREESTONE CHARDONNAY _____	166
Joseph Phelps – 2018	
RIDGE ESTATE CHARDONNAY _____	175
Ridge – 2018	

ALLEMAGNE

RIESLING HAUS KLOSTERBERG _____	48
Markus Molitor – 2019	
GRÜNER VELTLINER "FEDERSPIEL" _____	63
Domaine Wachau – 2018	

AUSTRALIE

BIN 311 CHARDONNAY _____	120
Penfolds – 2019	

VINS ROUGES

75 CL

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS "DAMES DE VERGY" _____	79
Domaine Antonin Guyon – 2021	
BOURGOGNE "PINOT NOIR" _____	83
Joseph Faiveley – 2020	
MARANGES 1 ^{ER} CRU "LES CLOS ROUSSOTS" _____	98
Château de Mercey Antonin Rodet – 2020	
AUXEY-DURESSES "LES HOZ" _____	120
Agnès Paquet – 2020	
MARSANNAY "LES LONGEROIES" _____	130
Domaine Jean Fournier – 2018	
POMMARD "EN BRESCUL" _____	175
Jean-Michel Giboulot – 2021	
VOSNE ROMANÉE 1 ^{ER} CRU "LES BEAUX MONTS" _____	223
Aurélien Verdet – 2018	

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE _____	57
Château Mont Redon – 2022	
CROZES-HERMITAGE "FRIANDISE" _____	63
Domaine Melody – 2022	
CÔTES DU RHÔNE "BEATUS ILLE" _____	66
Isabel Ferrando – 2021	
CHAPELLE _____	70
Domaine des Accoles – 2015	
VACQUEYRAS LOPY _____	85
Domaine Le Sang des Cailloux – 2020	
CROZES-HERMITAGE "LHONY" _____	90
Gaylord Machon – 2016	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE _____	140
Domaine Saint-Préfert – 2019	
CÔTE-RÔTIE "BASSENON" _____	150
Yves Cuilleron – 2020	

BORDEAUX

ORIGAMI _____	63
Famille Capdevielle & Ginter – 2018	
BLAYES QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME _____	65
Château Peybonhomme Les Tours – 2018	
BORDEAUX "ESPRIT DE PAVIE" _____	66
Gérard Perse – 2017	
SAINT ÉMILION GRAND CRU _____	85
Les Charmes de Grand Corbin – 2015	
MOULIS-EN-MEDOC _____	133
Château Chasse Spleen – 2020	
PAUILLAC LACOSTE-BORIE _____	140
Château Grand-Puy-Lacoste – 2017	

LOIRE

CHINON "V" (75CL/150CL) _____	55/110
Pierre & Bertrand Couly – 2018	
ATTITUDE "PINOT NOIR" _____	60
Pascal Jolivet – 2022	
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "TERRASSE DE LUNE" _____	70
François-Xavier Barc – 2020	
SANCERRE _____	74
Domaine la Clef du Récit – 2021	
MENETOU-SALON "LES CRIS" MONOPOLE _____	91
Domaine Henry Pellé – 2015	

BEAUJOLAIS

MORGON "LA CHANAISE" _____	60
Dominique Piron – 2021	

LANGUEDOC

CÔTES DU ROUSSILLON LES SORCIÈRES _____	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	

CORSE

CLOS DE BERNARDI "CRÈME DE TÊTE" _____	70
P.F De Bernardi – 2021	
PUMONTE _____	79
Domaine Alzipratu – 2018	

ITALIE

VALPOLICELLA SUPERIORE _____	63
Musella – 2018	
BARBERA D'ALBA _____	66
Giuseppe Cortese DOC – 2022	
ROSSO DI MONTEPULCIANO "PRUGNOLO" _____	66
Boscarelli DOC – 2022	
CHIANTI CLASSICO _____	81
Istine DOC – 2021	
CONTE GIANGIROLAMO IGT POUILLES _____	95
Tenute Giangirolamo – 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	

CALIFORNIE

GRENACHE SYRAH MOURVEDRE _____	72
Hahn – 2020	
NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON _____	110
Beaulieu Vineyard – 2016	
PINOT NOIR _____	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	

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	

ESPAGNE

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

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	

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, 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
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 Tchai, 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