

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
Bettrave, fêta, amandes fumées	
BAO BOEUF TATAKI _____	21
Coleslaw, sweet chili, pickles	
TATAKI DE SAUMON ★ SANS GLUTEN _____	23
Algues wakamé, moutarde douce, pickles	
CEVICHE DE DAURADE SANS GLUTEN _____	24
Leche de tigre, coco, sarasin soufflé, coriandre	
PIZZETTA _____	24
Tomate, Scarmorza, Comté, pesto	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

BETWEEN BOTH

SALADE DE POULPE SANS GLUTEN _____	27
Pois chiches, olives Kalamata, herbes fraîches	
«CAESAR» SALAD _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, Vieux Rodez, sauce caesar	
QUINOA ROUGE SANS GLUTEN ★ _____	26
Pamplemousse, grenade, Fêta, avocat, concombre, vinaigrette orange	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN _____	29
Thon rouge, riz vinaigré, sauce ponzu, carottes, edamames, pousses de soja, chou pak choï, sésame, coriandre	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★ _____	24
Macaroni, oignons caramélisés, cheddar, Comté, breadcrumbs aux herbes	
RAMEN SANS GLUTEN _____	26
Nouilles au sarrasin, dashi d'algue kombu & gingembre, chou pak choï, carottes, épices togarashi, œuf mollet, sésame	
TAGLIATELLES CHAMPIGNONS & NOISETTES _____	26
Tagliatelles cuites minute, champignons, noisettes, herbes fraîches	
FRIED CHICKEN ★ _____	29
Suprême de poulet croustillant, maïs, teriyaki, mayonnaise coriandre citronnée, popcorn	
BEEF TACOS SANS GLUTEN _____	29
Tortillas de maïs, bœuf rissolé, paprika, cumin, oignon, coriandre, cheddar	
SMASH BURGER _____	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, pickles de concombre, moutarde jaune, ketchup Servi avec des frites <i>Avec bacon</i> _____ +2	
ASADA DE BŒUF SANS GLUTEN _____	39
Faux-filet maturé, chimichurri, pickles, piments de Padrón frits	
SPICY TUNA _____	37
Thon grillé & mariné aux épices douces, sauce ponzu, brocolis	
CIOPPINO _____	39
Saint-Jacques, coques, pomme grenaille, poireau, garlic bread	

MINI MAC & CHEESE
FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN
GREEN SALAD, PÉPITAS TORRÉFIÉES VEGAN & SANS GLUTEN
PATATE DOUCE RÔTIE, FÊTA, PICKLES SANS GLUTEN
CHAMPIGNONS SAUTÉS,
NOISETTES, RAISINS SANS GLUTEN

9

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE
CAFÉ & EAU FILTRÉE

48

À choisir parmi les plats
suivis du signe ★

Formule hors boisson.

GUILTY PLEASURES

CHEESECAKE _____	12
Caramel, macadamia	
LEMON PIE _____	12
Tarte citron meringuée	
BROWNIE _____	12
Glace Vanille, coulis caramel	
PÉCAN PIE _____	12
Tonka, chantilly	
ORANGE GIVRÉE _____	12
Sorbet orange, chocolat 75%	
COFFEE & SWEETS _____	12

TAKE AWAY

LE COOKIE POUR 4 HEURES _____	6
Chocolat, noisette	



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.