



Restaurant bistronomique Hôtel Montfort

MENU DU SOIR



Entrées

Arancini au bœuf | 13.

Boulettes de riz farcies (2), panées et frites sur coulis de tomates et copeaux de parmesan

✓ Provoleta garnie | 19.

Fromage provolone argentin grillé, tomates confites et croûtons

Calmars frits | 15.

Servis avec une mayonnaise à la lime

✓ Bruschetta di bufala | 20.

Tomates ancestrales en dés, basilic et citron à l'huile d'olive sur pain grillé frotté à l'ail, garni de mozzarella di bufala et d'une réduction de vinaigre balsamique (Suppl. 4.)

🍷 Burratini, melon et prosciutto | 23.

Burrata miniature, tranches fines de melon, prosciutto et feuilles de menthe (Suppl. 7.)

Tartare de thon (3 oz) | 26.

Aux mangues et gingembre, servi avec croûtons et verdure (Suppl. 10.)

Tartare de saumon (3 oz) | 26.

Mayonnaise maison à l'avocat et au pamplemousse, oignons rouges, poivrons et concombres, servi avec croûtons et verdure (Suppl. 10.)

Tartare de bœuf (3 oz) | 25.

Version classique aux herbes fraîches, servi avec croûtons et verdure (Suppl. 9.)

Soupe

Potage du moment | 8.

Inspiration du chef



Restaurant bistronomique Hôtel Montfort

EVENING MENU



Starters

Beef arancini | 13.

Stuffed rice balls (2), bread crumbed and deep-fried, served on tomato sauce and parmesan shavings

Garnished provoleta | 19.

Grilled Provolone cheese topped with dried tomatoes, served with croutons

Fried calamari | 15.

Served with a lime mayonnaise

Di bufala bruschetta | 20.

Diced heirloom tomatoes, basil and olive oil served on toast rubbed with garlic, garnished with di bufala mozzarella and balsamic glaze

(Extra 4.)

Burratini, melon and prosciutto | 23.

Small Burrata, thin sliced melon, prosciutto and mint leaves

(Extra 7.)

Tuna tartare (3 oz) | 26.

Mango and ginger, croutons and mixed greens
(Extra 10.)

Salmon tartare (3 oz) | 26.

Avocado and grapefruit homemade mayonnaise, red onions, peppers and cucumbers, croutons and mixed greens
(Extra 10.)

Beef tartare (3 oz) | 25.

Fresh herbs classic recipe, croutons and mixed greens
(Extra 9.)

Soup

Soup of the day | 8.

Chef's inspiration



Restaurant bistrannique Hôtel Montfort

MENU DU SOIR



Plats bistranniques

Salade estivale | 20.

Variété de laitues, chips de prosciutto, fraises, asperges, betteraves jaunes, fromage de chèvre et avocat, vinaigrette maison

Salade niçoise classique | 20.

Salade verte aux olives, œufs cuits durs, anchois, haricots verts, tomates et pommes de terre

Extra thon confit +10. ou Poulet +8.

Assiette charcuteries et fromages | 32.

Variété de charcuteries et de fromages d'ici, verdure, croûtons, noix et condiments maison

Ratatouille | 20.

Mijoté d'aubergines, courgettes, poivrons et tomates servi sur quinoa

Moules et frites | 30.

Inspiration du chef

Hamburger Montfort | 25.

Hamburger de bœuf garni de cheddar, tomate, laitue, oignons rouges croustillants, sauce BBQ maison, couronné d'un jalapeño popper enrobé de bacon, servi avec frites

Côtes levées | 24. | 36.

Servies avec frites et salade du chef



Poutine Montfort* | 35.

Sauce à base d'un bouillon aux légumes grillés, érable et vin blanc, fromage en grains, joue de porc braisée, oignons marinés et crème sure

* L'Hôtel Montfort est le fier présentateur officiel de l'exposition « La Poutine : Une culture à toutes les sauces » présentée au Musée des Cultures du Monde de Nicolet.

Poitrine de poulet | 35.

Marinée au citron, thym et romarin, servi avec une salade de légumes croquants et pommes de terre parisiennes.

Bavette de bœuf | 39.

Sauce Porto, frites au parmesan et persil

Pizzas

 Aux trois fromages | 25.
Mozzarella, cheddar et parmesan

 Margarita | 24.
Mozzarella, sauce tomate et basilic

Chorizo | 25.
Mozzarella, pepperoni et chorizo




Restaurant bistronomique Hôtel Montfort

EVENING MENU



Bistro main dishes

 **Summer salad | 20.**

Mixed lettuces, prosciutto chips, strawberries, asparagus, yellow beets, goat cheese and avocado, homemade dressing

 **Traditional Nicoise salad | 20.**

Green salad with olives, hard boiled eggs, anchovy, green beans, tomatoes and potatoes
Extra tuna confit +10. or Chicken +8.

Cold cut & cheese platter | 32.

Cold cuts and local cheeses, mixed greens, croutons, nuts and condiments

 **Ratatouille | 20.**

Eggplants, zucchinis, sweet peppers and tomatoes stew served on quinoa

Mussels & fries | 30.

Chef's inspiration

Montfort burger | 25.

Beef burger, garnished with cheddar, tomato, lettuce, crispy red onions, homemade BBQ sauce, topped with a bacon-wrapped jalapeño popper, served with fries

Ribs | 24. | 36.

Served with fries and chef's salad



 **Montfort Poutine* | 35.**

Grilled vegetables broth based sauce with maple and white wine, fresh cheese curds, braised pork cheek, marinated onions and sour cream

* Hôtel Montfort is the proud official presenter of the exhibition "La Poutine: Une culture à toutes les sauces" presented at the Musée des Cultures du Monde de Nicolet.



Chicken breast | 35.

Marinated with lemon, thyme and rosemary, served with crispy vegetable salad and Parisian potatoes

Beef bavette | 39.

Port wine sauce, parmesan and parsley fries

Pizzas



Three-cheese | 25.

Mozzarella, cheddar and parmesan



Margarita | 24.

Mozzarella, tomato sauce and basil

Chorizo | 25.

Mozzarella, pepperoni and chorizo



Restaurant bistrannique

Hôtel Montfort


MENU DU SOIR



Plats gastronomiques


 **Risotto aux pétoncles et asperges | 29.**
Risotto crémeux aux asperges, pétoncles poêlés
et copeaux de parmesan

 Pour une version végétarienne,
demandez à retirer les pétoncles | 20.

 **Tagliatelles crémeuses | 25.**
Sauce au beurre citronné
Extra saumon +10. ou Poulet +8.

Ravioli aux champignons | 25.
Sauce crémeuse au chorizo et au vin rouge

Pieuvre grillée | 35.
Servie avec pommes de terre grelots et
sauté de légumes de saison,
mayonnaise maison aux olives

 **Filet de mahi-mahi grillé | 45.**
Courgettes, poivrons et tomates grillés,
sauce vierge à l'ananas, riz à la noix de coco
(Suppl. 12. en forfait)

Tartare de thon (6 oz) | 37.
Aux mangues et gingembre,
servi avec frites et salade du chef

Tartare de saumon (6 oz) | 37.
Mayonnaise maison à l'avocat et
au pamplemousse, oignons rouges,
poivrons et concombres,
servi avec frites et salade du chef

Tartare de bœuf (6 oz) | 35.
Version classique aux herbes fraîches,
servi avec frites et salade du chef

Assiette Terre & Mer | 53.
Filet mignon (6 oz) et crevettes (3),
sauce aux fruits de mer,
patates grelots et légumes de saison
(Suppl. 19. en forfait)

Tomahawk pour 2 personnes
Prix du marché | 45 minutes de cuisson
Sauce Porto, frites et salade du moment
(Non inclus en forfait)




Restaurant bistronomique Hôtel Montfort


EVENING MENU



Gourmet main dishes


 **Scallop and asparagus risotto | 29.**
Creamy risotto with asparagus, seared scallops
and parmesan shavings

 For vegetarian choice,
ask to remove scallops | 20.

 **Creamy tagliatelles pasta | 25.**
Lemon butter sauce
Extra salmon +10. or Chicken +8.

Mushroom raviolis | 25.
Chorizo and red wine cream sauce

Grilled octopus | 35.
Served with baby potatoes and
sautéed vegetables,
homemade olive mayonnaise

 **Grilled mahi-mahi fillet | 45.**
Grilled zucchinis, sweet peppers and tomatoes,
pineapple virgin sauce, coconut rice
(Extra 12. to package)

Tuna tartare (6 oz) | 37.
Mango and ginger,
served with fries and chef's salad

Salmon tartare (6 oz) | 37.
Homemade avocado and grapefruit mayonnaise,
red onions, peppers and cucumbers,
served with fries and chef's salad

Beef tartare (6 oz) | 35.
Fresh herbs classic recipe,
served with fries and chef's salad

Surf & Turf platter | 53.
Filet mignon (6 oz) and shrimps (3),
seafood sauce, baby potatoes and
seasonal vegetables
(Extra 19. to package)

Tomahawk for 2 people
Market price | 45 minutes cooking
Port wine sauce, fries and chef's salad
(Not included in package)
