



# M

Restaurant bistrannique  
**Hôtel Montfort**  
MENU DU SOIR



## Entrées

---

### Potage du moment | 8.

Inspiration du chef


### Arancinis au bœuf | 13.

Deux boulettes de riz farcies, panées et frites, servies sur un coulis de tomates et copeaux de parmesan

### Calmars frits | 15.

Accompagnés d'une mayonnaise à la lime

### Panais glacé au miso blanc | 15.

 Glaçage de miso blanc, graines de citrouille, poires marinées, câpres et noix de Grenoble rôties

### Provoleta garni | 19.

Fromage argentin grillé aux tomates confites, servi avec une sauce chimichurri et croûtons

### Tiradito de saumon | 20.

Tranches de saumon cru assaisonnées d'une leche de tigre à base de fruit de la passion

### Causa Nikkei (4 oz) | 26.

Tartare de saumon sur une purée de pommes de terre péruvienne et croûtons de banane plantain

### Tartare de bœuf (4 oz) | 24.

Servi sur une purée de pommes de terre péruvienne et croûtons de banane plantain



# Restaurant bistrannique Hôtel Montfort

MENU DU SOIR



## Plats bistranniques

---

 Salade signature | 18.

Inspiration du chef

Assiette de charcuteries et de fromages | 32.

Accompagnée de verdure, croûtons, noix et condiments maison

 Moules et frites | 30.

Inspiration du chef

Hamburger de bison | 23.

Fromage cheddar, laitue, tomates, oignons, sauce maison, accompagné de frites

Bol gourmand au veau et champignons sauvages | 32.

Ragoût savoureux servi dans un bol en pain frais, accompagné d'une salade du chef

Bol gourmand aux crevettes | 35.

Sauce crémeuse au lait de coco servie dans un bol en pain frais, accompagnée d'une salade du chef

Côtes levées | 24. | 36.

Accompagnées de frites et d'une salade du chef

 Bavette de bœuf | 39.

Servie avec une sauce chimichurri, accompagnée de frites et d'une salade du chef

 Filet mignon (6 oz) | 49.

Servi avec une réduction de porto, accompagné d'une mousse de pommes de terre et de légumes sautés

Tomahawk pour 2 personnes  
Prix du marché | 45 minutes de cuisson

Servi avec une sauce chimichurri, accompagné de frites et d'une salade du moment



# Restaurant bistrannique Hôtel Montfort

## MENU DU SOIR



### Plats gastronomiques

---

#### Pieuvre grillée | 35.

Servie sur une purée de pommes de terre péruvienne, légumes sautés, mayonnaise maison aux olives et sauce chimichurri

#### Causa Nikkei (6 oz) | 37.

Tartare de saumon sur une purée de pommes de terre péruvienne et croûtons de banane plantain

#### Tartare de bœuf (6 oz) | 35.

Servi sur une purée de pommes de terre péruvienne et croûtons de banane plantain

#### Souris d'agneau | 45.

Viande tendre et fondante accompagnée d'un risotto ou d'une polenta, légumes sautés et gremolata de menthe

### Pâtes et pizza

---

#### Pâtes du moment | 22.

Inspiration du chef

#### Lasagne aux fruits de mer | 29.

Sauce blanche au vin, crevettes, calmars, pétoncles et moules, accompagnée d'une salade

#### Pâtes à la sauce ragoût aux champignons | 25.

Pâtes au choix, possibilité sans gluten

#### Pizza aux trois fromages | 24.

Mozzarella, cheddar et parmesan



# M Restaurant bistronomique Hôtel Montfort

EVENING MENU



## Starters

---

### Soup of the day | 8.

Chef's inspiration

### Beef arancini | 13.

Two rice balls stuffed, breadcrumbed and deep-fried, served on tomato sauce and parmesan shavings

### Fried calamari | 15.

Served with a lime mayonnaise

### White miso glazed parsnips | 15.



White miso coating, pumpkin seeds, marinated pears, capers and roasted walnuts

### Melted Provolone cheese provoleta | 19.

Grilled provoleta topped with dried tomatoes, served with chimichurri sauce and croutons

### Salmon tiradito | 20.

Raw salmon slices seasoned with passion fruit based tiger's milk

### Causa Nikkei (4 oz.) | 26.

Salmon tartare served on Peruvian smashed potatoes and plantain banana croutons

### Beef tartare (4 oz.) | 24.

Served on Peruvian smashed potatoes and plantain banana croutons



# M

Restaurant bistronomique  
**Hôtel Montfort**  
EVENING MENU



## Bistro main dishes


---

 Signature salad | 18.

Chef's inspiration

Cold cuts and  
cheeses platter | 32.

Served with greens, croutons,  
nuts and homemade condiments

 Mussels and fries | 30.

Chef's inspiration

Bison hamburger | 23.

Cheddar, lettuce, tomato, onions,  
homemade sauce, served with fries

Veal and wild mushrooms  
gourmet bowl | 32.

Delightful stew served in a fresh bread bowl,  
chef's salad side

Shrimps gourmet bowl | 35.

Coconut milk cream sauce  
served in a fresh bread bowl,  
chef's salad side

Ribs | 24. | 36.

Served with fries and chef's salad

 Beef bavette | 39.

Served with chimichurri sauce,  
fries and chef's salad sides

 Filet mignon (6 oz.) | 49.

Served with Port wine reduced sauce,  
potato foam and sautéed vegetables

Tomahawk steak for 2 people  
Market price | 45 minutes cooking

Served with chimichurri sauce,  
fries and chef's salad sides





# M Restaurant bistronomique

# Hôtel Montfort

## EVENING MENU



### Gourmet main dishes

---

#### Grilled octopus | 35.

Served on Peruvian smashed potatoes, sautéed vegetables, olive mayonnaise and chimichurri sauce

#### Causa Nikkei (6 oz.) | 37.

Salmon tartare served on Peruvian smashed potatoes and plantain banana croutons

#### Beef tartare (6 oz.) | 35.

Served on Peruvian smashed potatoes and plantain banana croutons

#### Lamb shank | 45.

Melt-in-your-mouth meat dish served with risotto or polenta, sautéed vegetables and mint gremolata

### Pasta & Pizza

---


#### Pasta of the day | 22.

Chef's inspiration

#### Seafood lasagna | 29.

White wine sauce, shrimps, calamari, scallops and mussels, chef's salad side

#### Mushroom stew sauce pasta | 25.

 Pasta of your choice, gluten-free option

#### Three-cheese pizza | 24.

Mozzarella, cheddar and parmesan