

Restaurant bistronomique

HÔTEL MONTFORT

MENU DU SOIR



Entrées

Potage du jour | 8.
Potage de saison, garniture inspirée du marché,
finition maison

Salade du moment | 8.
Fines laitues de saison, légumes du marché,
herbes fraîches, vinaigrette maison

Calmars frits | 17.
Calmars croustillants, mayonnaise légère
aux agrumes, herbes fraîches

Provoleta grillée | 19.
Provolone argentin grillé, tomates confites,
chimichurri, pain grillé

Magret de canard façon gravlax | 20.
Fines tranches façon gravlax torché,
chutney de rhubarbe, roquette,
concombres, betteraves, pain grillé

Burratini de saison | 20.
Burratini crémeuse, pesto de roquette,
légumes grillés, graines de citrouille,
condiment balsamique, pain grillé



Restaurant bistronomique

HÔTEL MONTFORT

MENU DU SOIR



Tartares

En entrée

Tartare de saumon fraîcheur (3 oz) **| 20.**
Mayonnaise agrumes-avocat, oignons rouges,
poivrons, concombres, herbes fraîches
(servi avec croûtons maison)

Tartare de bœuf umami (3 oz) **| 20.**
Câpres, cornichons sûrs, échalotes grises,
Louis d'Or, mayonnaise au miso
(servi avec croûtons maison)

Tartare de betteraves gourmand (3 oz) **| 18.**
Betteraves fondantes,
pommes vertes croustillantes,
aneth, graines de citrouille,
émulsion tournesol à l'érable
(servi avec croûtons maison)

En plat principal

Tartare de saumon fraîcheur (6 oz) **| 32.**
Mayonnaise agrumes-avocat, oignons rouges,
poivrons, concombres, herbes fraîches
(servi avec croûtons maison, frites, salade fraîche)

Tartare de bœuf umami (6 oz) **| 32.**
Câpres, cornichons sûrs, échalotes grises,
Louis d'Or, mayonnaise au miso
(servi avec croûtons maison, frites, salade fraîche)

Tartare de betteraves gourmand (6 oz) **| 30.**
Betteraves fondantes,
pommes vertes croustillantes,
aneth, graines de citrouille,
émulsion tournesol à l'érable
(servi avec croûtons maison, frites, salade fraîche)

Service et taxes en sus. Prix et items indiqués sujets à changement.



Restaurant bistronomique

HÔTEL MONTFORT

MENU DU SOIR



Plats principaux

Ravioli aux champignons | 25.
Ravioli aux champignons,
crème de poivrons rouges grillés,
Louis d'Or, roquette

Moules et frites | 30.
Moules du moment selon l'inspiration du chef,
bouillon aromatique, frites croustillantes,
herbes fraîches

Suprême de volaille rôti | 35.
Suprême de volaille rôti au citron,
jus court aux herbes, jardinière de légumes,
purée de céleri-rave maison

Pinsa romana burratina | 25.
Pizza sur croûte légère façon romaine,
sauce tomate rustique, mozzarella râpée,
burratina crémeuse, tomates confites, roquette,
condiment balsamique

Bavette de bœuf | 39.
Bavette poêlée, sauce au porto,
frites croustillantes, salade fraîche

Cuisson saignante ou medium-saignante recommandée

Extra pétoncles (2), crevettes (2), sauce bisque +18.

Signatures Montfort

Poutine Montfort | 29.
Frites croustillantes, sauce maison
au bouillon de légumes grillés, érable et vin blanc,
fromage frais en grains, joue de porc braisée,
oignons marinés, crème sure

Marée Monfortaine | 49.
(Suppl. 15. en forfait)
Délicates bouchées de sébaste,
crevettes roses d'Argentine et pétoncles sautés,
sauce bisque, jardinière de légumes du marché,
purée de céleri-rave maison

Service et taxes en sus. Prix et items indiqués sujets à changement.