



Restaurant bistronomique

HÔTEL MONTFORT

MENU MIDI



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

Plats principaux

Tartine briochée au saumon fumé | 25.
Baguette briochée Galoto, purée d'avocat, bonbons de jalapeños, oignons rouges croquants à la coriandre, émincé de saumon fumé, œuf poché, salade fraîche

Pinsa romana burratina | 25.
Sauce tomate rustique, mozzarella râpée, burratina crémeuse, tomates confites, roquette, condiment balsamique

César Montfort | 25.
Cœur de romaine, vinaigrette césar, jaune d'œuf séché, Louis d'Or, anchois, petit pain grillé

Calmars croustillants | 27.
Calmars finement panés, mayonnaise légère aux agrumes, salade composée de laitues du marché, graines de citrouille, fromage de chèvre, vinaigrette maison

Plats principaux (suite)

Sébaste et frites | 27.
Délicates bouchées de sébaste, pico de gallo à l'ananas, aioli au paprika fumé, frites croustillantes

Burger Montfort | 28.
Burger de bœuf, chutney à la rhubarbe, fromage Migneron, laitue, tomate, aioli à l'ail rôti, pain brioché, frites croustillantes

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

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)

Dessert

Carte des desserts
Découvrez les créations du pâtissier

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