



M

Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
MENU DU SOIR



Entrées

Entrée du jour | Prix du marché
Selon l'inspiration de la brigade

Salade du moment | 8.
Selon les fraîcheurs du marché

Provoleta garnie | 19.
Fromage provolone argentin grillé,
sur un lit de tomates confites, Gremolata
(servi avec croûtons)

Calmars frits | 17.
Mayonnaise à la lime

Burratini | 20.
Sauce méditerranéenne aux légumes grillés,
graines de citrouille, réduction au balsamique
(Suppl. 4.)

Rillettes de canard | 18.
Confiture aux oignons perlés et petits fruits
(servi avec croûtons)

Tartare de saumon (3 oz) | 20.
Mayonnaise maison à l'avocat et
au pamplemousse, oignons rouges,
poivrons et concombres
(servi avec croûtons et salade)
(Suppl. 4.)

Tartare de bœuf (3 oz) | 20.
Version classique aux herbes fraîches
(servi avec croûtons et salade)
(Suppl. 4.)

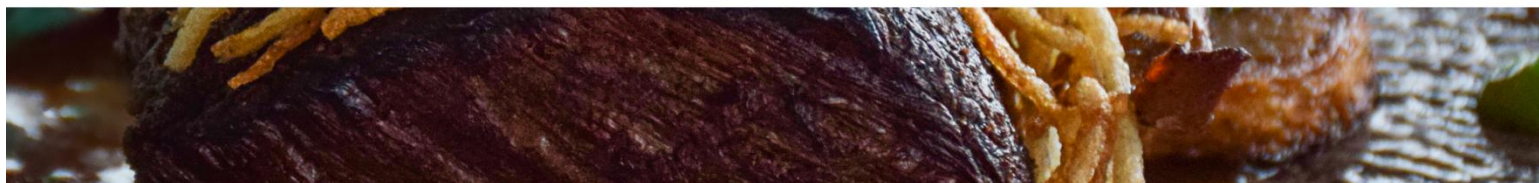
Soupe

Potage du jour | 8.
Inspiration du chef



M

Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
MENU DU SOIR



Plats bistronomiques

Salade fraîcheur | 20.

Fines laitues, chips de prosciutto, fraises, asperges, betteraves, fromage de chèvre, vinaigrette maison

Extra Poulet ou Saumon ou Crevettes | +9.

Tartare de saumon (6 oz) | 32.

Mayonnaise maison à l'avocat et au pamplemousse, oignons rouges, poivrons, concombres

(servi avec croûtons, salade et un choix d'accompagnement)

Tartare de bœuf (6 oz) | 32.

Version classique aux herbes fraîches

(servi avec croûtons, salade et un choix d'accompagnement)

Fish'n chips | 26.

Filet de morue dans une panure à la bière maison

(servi avec un choix d'accompagnement)

Côtes levées | 24. | 36.

(servi avec salade et un choix d'accompagnement)



Poutine Montfort* | 29.

Frites croustillantes, sauce à base d'un bouillon aux légumes grillés, érable et vin blanc, fromage frais en grains, joue de porc braisée, oignons marinés, 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.

Hamburger Montfort | 25.

Cheddar, tomate, laitue, oignons rouges croustillants, sauce BBQ maison, couronné d'un jalapeño popper enrobé de bacon
(servi avec un choix d'accompagnement)

Pizzas

Pizza Burratini | 25.

Mozzarella, cheddar, parmesan, tomates confites, Burratini, réduction de balsamique

Pizza de Gênes | 25.

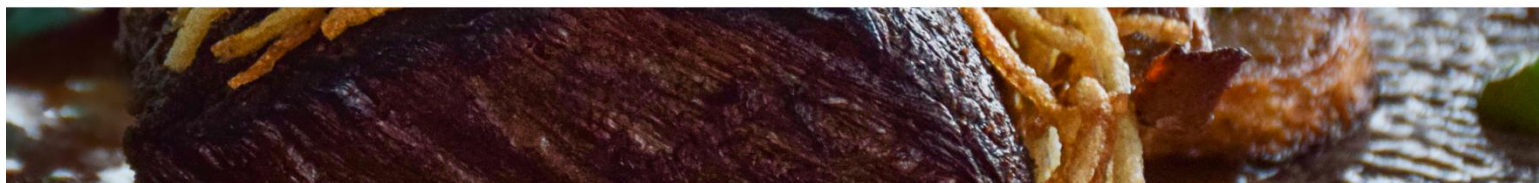
Fromage italien, salami de Gênes, olives Kalamata, champignons

Choix d'accompagnement : Orgetto aux champignons | Pommes de terre dauphinoises | Frites



M

Restaurant bistronomique
HÔTEL MONTFORT
MENU DU SOIR



Plats bistronomiques

Risotto crémeux aux asperges | 20.

Copeaux de parmesan

Extra Pétoncles poêlés | +9.

Bavette de bœuf | 39.

Cuisson médium-saignant, sauce au Porto

(servi avec salade et frites)

Ravioli aux champignons | 25.

Chorizo, sauce crémeuse au vin rouge

Onglet de bœuf | 44.

Cuisson au goût, sauce au Porto

(servi avec légumes sautés et un choix d'accompagnement)

Moules et frites | 30.

Inspiration du chef

(Suppl. 10. en forfait)

Poitrine de poulet marinée | 35.

Citron, thym, romarin

(servi avec légumes grillés et un choix d'accompagnement)

Assiette du pêcheur | 44.

Médallions de pétoncles, crevettes sautées,
filet de sébaste

(servi avec légumes grillés et pommes de terre parisiennes)

(Suppl. 10. en forfait)

Tomahawk pour 2 personnes

Prix du marché | 45 minutes de cuisson

Réservation recommandée

Sauce Porto

(servi avec salade et un choix d'accompagnement)

(Supplément applicable en forfait)

Choix d'accompagnement : Orgetto aux champignons | Pommes de terre dauphinoises | Frites