

Mocktails



NO GRAPEFRUIT SPRITZ . 8

Arome pamplemousse, tonic hibiscus, groseille fraîche

NO PINEAPPLE SPRITZ . 8

Arome ananas, ginger Ale schweppes, basilic frais

NO GINGER SPRITZ . 8

Arome gingembre, tonic pêche blanche, fleur de sureau, menthe fraîche

THÉ GLACÉ MAISON . 5

Infusion Rooibos du moment, jus de citron jaune, sirop maison du moment.

SURPRISE . 8

Si tu ne trouves pas ton bonheur, on fera une création sur mesure avec plaisir.

Le Montfort a pour ambition de proposer une expérience captivante et immersive où les clients peuvent apprécier le meilleur de la gastronomie « solide & liquide », que ce soit à travers des cocktails innovants, une cuisine fusion délicieuse

ou une atmosphère chaleureuse et accueillante.

Chaque cocktail de notre menu est conçu pour offrir un goût unique lié à la réouverture du Montfort, grâce à des techniques innovantes et des ingrédients traditionnels. Profitez de l'harmonie des saveurs et de l'artisanat derrière chaque création.

L'objectif: offrir une expérience inédite, raffinée, et avant-gardiste à nos clients

Tapas

CREVETTE . 12

En tempura, sauce piquante aigre-douce

DADINHO . 8

De tapioca, emmental, gel citron & crème harrissa

CANARD . 15

Mariné au teryaki, pommes de terre rôties

GRILLED CHEESE . 12

Au gruyère et jambon de savoie, pickles

TAPAS DU MOMENT . 8

Selon l'inspiration débordante de la cuisine

Tapas

HOUMOUS . 8

Façon libanaise, citron & Zaatar

STRACIATELLA . 11

Tomates confites, herbes fraîches & pignons de pin

ENCORNET . 10

Grillé à la plancha, sauce chimichuri

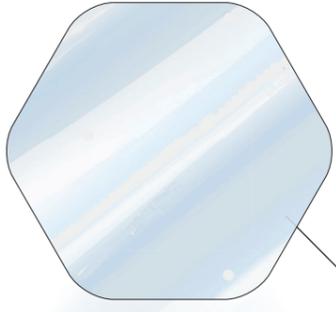
CHEDDAR . 7

Pomme de terre grenaille, cheddar & bacon

FOIE GRAS . 15

Juste poêlé, chutney aux fruits exotiques, panko

Architectes du Palais



Gourmand & Surprenant LAQUE NOIR

- Rhum cannes brûlées
- Sailor Jerry fat wash pop corn
- Sirop pandan maison
- Eau de coco / paprika

VELOURS AMARA

Sweat & Floral

- Gin infusé hibiscus
- Sirop de rose maison
- Umeshu
- Prosecco
- Jus de yuzu

Salle



Bar

Cuisine

*Inspi Fauteuil,
Voir pour dessous de verre
avec chutes*

*« Teinte murs the fume »
de sarah Lavoine*

Cocktail Boisé??



REF : PLYWOOD

Boisé & Epicé

- Vermouth maison
- Sirop de vin cuit épicé
- Whisky
- Angostura



VARIÉGATO 05

Pointe d'amertume & Fumé

- Tequila
- straciatella
- Campari
- Sirop de basilic maison
- Mescal
- Pamplemousse
- Teinture miel curry

CŒUR D'ARTICHAUD

Fruité & Acidulé

- Gin Nuage infusé aux baies roses
- Cynar
- Sirop de pomme verte
- Jus de citron
- Peychaud bitter

LE CHEF

Iodé & Salin

- Vodka infusée au Nori
- Jus de tomate
- Jus de coque
- Sauce piquante maison
- Mélange d'épices maison
- Émulsion de bière

THÉ THÉ

Sec & Aromatique

- Vodka infusée à la citronnelle
- Noilly Prat
- Sirop de radis cuit au beurre

CHIC REBELLION

Plein de raisins quoi!!!!

- Cognac Merlet VS
- Sirop de raisin maison
- Jus de raisin rectifié en acidité

