

montana

ROOFTOP

BOISSONS

	33cl	50cl	75cl
Evian		7€	10€
San Pellegrino			10€
Chateldon			10€
Sodas	8€		
THÉ & INFUSIONS			
Mariage Frères	7€		
CAFÉ	5€		

ENTRÉES 19€

Panier de crudités fraîcheur d'été

Saumon mariné à l'aneth
avec sa crème montée au citron vert

Toast de chèvres chauds au miel, salade mesclun,
vinaigre balsamique, lardons, Comté et noix

Crème d'avocat et son tartare de crevettes au gingembre

PLATS 29€

Filet de dorade royale grillée à la plancha

Brochettes de gambas black tiger
marinées aux olives et gingembre

Entrecôte (250g) à la plancha

Côtelettes d'agneaux grillées
marinées au citron, thym, ail et lauriers

Cheeseburger Montana

Tartare de filet de bœuf maison et sa salade de roquette
(poêlé ou non)

GARNITURES AU CHOIX

Salade de mesclun

Légumes méditerranéens rôtis puis grillés
(aubergines, courgettes, poivrons, oignons)

Frites

Potatoes

SAUCES AU CHOIX:

Compotée de tomates confites au piment d'Espelette

Sauce verte Chimichurri (coriandre, persil, ail, échalote, huile d'olive)

Sauce brune Tsukaza (wazabi, kikoman, moutarde, huile d'olive)

Sauce Montana (ketchup, moutarde, kikoman, vinaigre balsamique,
huile de tournesol)

DESSERTS 16€

Brownie de chocolat noir, noisettes caramélisées
et glace à la vanille de Madagascar

Pannacotta au citron vert et son coulis

Tarte fine aux pommes cannelle

Sorbet citron maison (colonel au Belvédère)

LES VINS

LES CHAMPAGNES

Dom Perignon vintage 2004

450€

Dom Perignon rosé vintage 2004

900€

Veuve Cliquot

200€

Frerejean Frères

16€ 200€

Mumm cordon rouge rosé

19€ 180€

LES ROUGES

Dufaitre Côte de Brouilly 2014

49€

Pibarnon Bandol Rouge 2009

79€

St Emilion Roc de Giraudon 2012

42€

Brouilly La Chapelle 2015

49€

LES BLANCS

Chablis Moreau 2014

12€ 49€

Gérard Valette Pouilly Fuissé Tradition 2011

71€

Morgat Savennières Fidés 2013

83€

Chardonnay Cellier des Chartreux 2012

42€

LES ROSÉS

Minuty

49€