



HÔTEL MONTFORT
CONGRÈS • SPA • VILLÉGIATURE
NICOLET

Bienvenue au Restaurant Bistronomique de l'Hôtel Montfort

L'équipe du restaurant porte une attention toute particulière pour vous proposer une cuisine bistronomique offrant une variété de plats savoureux.

Notre objectif est de vous faire vivre une expérience culinaire à la hauteur de vos attentes où fraîcheur et savoir-faire sont à l'honneur.

Bon appétit!



Jean-René Pelletier
Chef exécutif

Table d'hôte 4 services

Ajouter **32.** au prix du plat principal (entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajouter **20.** au prix du plat principal (potage, plat principal et dessert)



Restaurant bistronomique

HÔTEL MONTFORT

MENU DU SOIR



Entrées

Salade du moment | 8.

Selon les fraîcheurs du marché

Arancini | 15.

Boulettes de riz farcies aux épinards et au parmesan, panées et frites, sur coulis de tomates, copeaux de parmesan

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

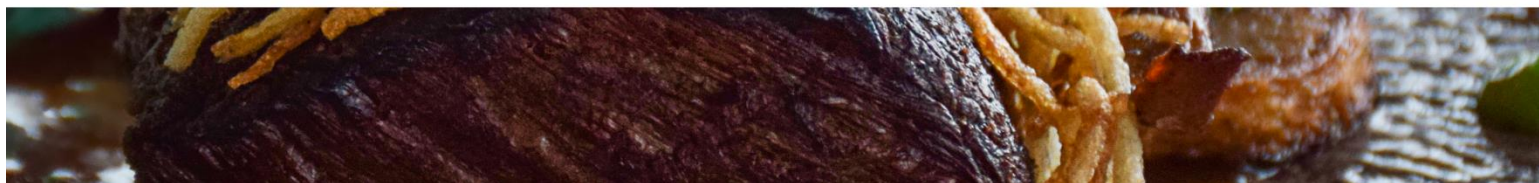
Potage du jour | 8.

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)

Moules et frites | 30.

Inspiration du chef

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 aux 3 fromages | 25.

Mozzarella, cheddar, parmesan, tomates fraîches, verdure

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

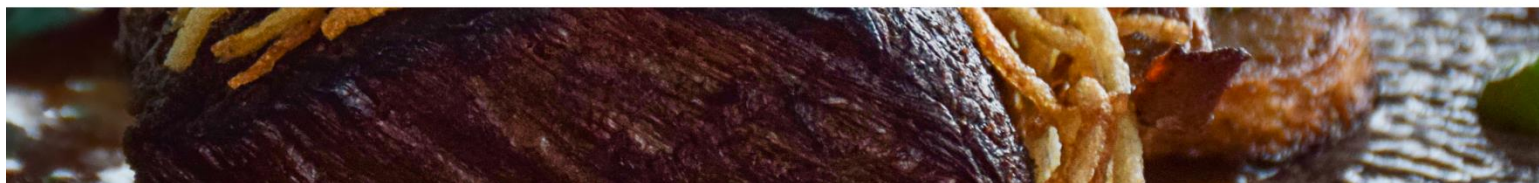


M

Restaurant bistrannique

HÔTEL MONTFORT

MENU DU SOIR



Plats bistranniques

Risotto crémeux aux asperges | 20.

Copeaux de parmesan

Extra Pétoncles poêlés | 9.

Poitrine de poulet marinée | 35.

Citron, thym, romarin

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

Tagliatelles aux légumes grillés | 25.

Sauce méditerranéenne

Extra Poulet ou Saumon | 9.

Bavette de bœuf | 39.

Cuisson médium-saignant, sauce au Porto

(servi avec salade et un choix d'accompagnement)

Ravioli aux champignons | 25.

Chorizo, sauce crémeuse au vin rouge

Filet mignon (6 oz) | 45.

Cuisson au goût, sauce au Porto

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

Bol gourmand aux crevettes | 35.

Bol en pain, sauce au lait de coco

(servi avec salade)

(Suppl. 10. en forfait)

Morue charbonnière | 49.

Échalotes grises frites, câpres,

sauce au beurre citronné

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

(Suppl. 14. en forfait)

Tomahawk pour 2 personnes

Prix du marché | 45 minutes de cuisson

Sauce Porto

(servi avec salade et un choix d'accompagnement)

(Non inclus en forfait)

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