



Un hiver

Au Monument ...

BŒUF BARROSÃ MATURE 25€
En tartare, huître, huile de feuilles de figuier

TOURTEAU 32€
Savora, avocat, yuzu

ANGUILLE FUMÉE "HARDY" 24€
Betterave, câpre

INFUSION DE CARABINEROS 30€
Eucalyptus, orange séchée, lard

HOMARD BLEU 45€
Cuit sur des sarments de vigne, salade farcie, jus des têtes au vin rouge du Douro

SOLE 37€
Truffe noire, poireau, *gnocchi* au citron

SAINT-JACQUES 31€
Topinambour, champignon de Paris, café

COCHON BÍSARO 30€
Côte rôtie à la sauge, courge, châtaigne, condiment à l'orange

POULET FERMIER 29€
Chou portugais, jus à la baie de genièvre

QUEUE DE BŒUF 33€
Ravioli, céleri rave, sauce Bourguignon

AUTOURS DES FRUITS ET DU CHOCOLAT 14€
Trois desserts en portion dégustation

LE GRAND DESSERT DE JOANA 19€
Cinq desserts en portion dégustation

Taxe de service à la carte – 8€ par personne



LA SÉLECTION DU CHEF

Cinq Plats

85€ par personne

Sept Plats

105€ par personne

(servi à toute la table)

ACCORD METS VINS

En quatre Étapes

45€ par personne

En six Étapes

60€ par personne

TVA incluse

Veuillez informer un membre de notre personnel si vous avez des allergies alimentaires.



LE MONUMENT

RESTAURANT

L'ESPRESSION D'UN TERROIR

(pour l'ensemble de la table)

Cinq moments

85€ personne

Sept moments

105€ personne

LE POTAGER EN HIVER

Cinq moments

70€ personne

ACCORD METS ET VINS

Quatre moments

45€ personne

Quatre moments biologique

45€ personne

Six moments

60€ personne

Julien Montbabut, la passion d'une vie...



Le produit avant tout...

Depuis mon arrivée, ici à Porto, je suis parti à la découverte d'un nouveau terrain de jeu.

De Bragança à l'Algarve, j'ai rencontré des producteurs passionnés.

Passionnés par les beaux produits, amoureux de leur terre, de leur terroir.

L'eau y occupe une place essentielle. Elle est omniprésente. Que ce soit la proximité avec l'océan, qui nous offre quotidiennement ce qu'il a de meilleur ou bien le Douro et sa vallée autour desquels vignes, légumes et fruits sont cultivés dans un microclimat unique au monde.

Il me paraît logique et essentiel de m'inspirer et de travailler autour de ses richesses, dans une démarche la plus locale et raisonnée possible.

Je souhaite vous faire découvrir cet environnement, profiter de ces produits que nous allons, mon équipe et moi-même, mettre en valeur avec notre identité et notre savoir-faire.

Julien Montbabut





Maison Albar Hotels

Casually luxurious

Chaque Maison est unique et basée sur l'art de recevoir à la française: chaleureusement luxueux et élégant par essence. Des émotions authentiques offertes par la quatrième génération d'une famille hôtelière, entourée de complices eux aussi experts dans leur domaine sont notre marque de fabrique. Un endroit unique et accueillant dont chaque invité rêverait de faire sa maison.