

Soirée hors du temps



Studio Ghibli et Gourmandise Brassicole

CHF 60.- par personne (bières, eaux et café inclus)

Jeudi 27 mars 2025 à 18h30

Restaurant Bel Horizon à l'Hotel Mona

Un restaurant éphémère où la cuisine japonaise rencontre l'univers enchanteur de Ghibli. Des plats inspirés des classiques du mythique studio d'animation, réinterprétés et magnifiés par les bières artisanales de la brasserie La Mine à Bex.

La Bouchée de Yamada

Korokke maison : croquette dorée de pomme de terre, bœuf et oignons

Benjamine – Session IPA franche, équilibrée et fruitée

Le Vent se Lève

Maquereau du restaurant Sugiya, mariné au miso, riz blanc

Mineuse – Gose acidulée, minérale, pointe de sel des Mines de Bex

Ponyo sur la Falaise

Shio ramen : bouillon chintan, shio tare, porc chashu, ajitsuke tamago

Carmine – Ambrée fumée et épicée, douceur caramélisée

Arrietty, le Petit Monde des Chapardeurs

Tataki de bœuf mariné, brocoli vapeur, nouilles, huile de sésame

Baramine – Noire intense, notes de chocolat, café, houblonnage audacieux

La Crêpe Enchantée de Kiki

Une touche sucrée pour conclure en douceur

Minette – American Pale Ale vive, fruitée, accents d'agrumes et exotisme

Fin de soirée festive avec Franck et Bastien aux platines

MONA

mona-montreux.ch

Reservations:

belhorizon@mona-montreux.ch

Tel : +41 21 966 22 30