

HÔTEL VILLA M
24-30, boulevard Pasteur
Paris 15° | 01 70 61 70 40
hotelvillam-paris15.com



**V I
L L A**

M

M E N U

À PARTAGER

Guacamole, chips de tortillas <i>Guacamole, tortilla chips</i>	12
Houmous à la betterave et sésame, pain pita <i>Beetroot and sesame hummus, pita bread</i>	12
Caviar d’aubergine fumée, pain pita <i>Smocked eggplant caviar, pita bread</i>	12
Tarama, pain toasté <i>Tarama, toasted bread</i>	12
Croque-monsieur truffé <i>Truffle croque-monsieur</i>	18

POUR COMMENCER

Oeuf poché, poêlée de champignons, sabayon tonka <i>Poched egg, pan-fried mushrooms, tonka sabayon</i>	19
Ceviche de daurade, leche de tigre <i>Sea bream ceviche, leche de tigre</i>	21
Poulpe, broccolinis, espuma Gin citron <i>Octopus, broccolinis, Gin lemon mousse</i>	23
Coeur de saumon fumé, crème d’Isigny <i>Salmon heart gravlax, Isigny cream</i>	22

INCONTOURNABLES

Salade Caesar, poulet, parmesan, anchois <i>Caesar salad, chicken, parmesan, anchovies</i>	29
Noix d’entrecôte, pommes de terre grenaille, salade, sauce chimichurri <i>Rib eye steak, grilled potatoes, salad, chimichurri sauce</i>	44
Ris de veau, langoustines, girolles <i>Calf sweetbreads, scampi, chanterelles</i>	48
Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, jus tranché <i>Chicken suprême, crushed potatoes, chicken jus</i>	32
Dos de cabillaud, légumes croquants, sauce vierge, Granny Smith, chorizo <i>Cod filet, crunchy vegetables, Granny Smith, virgin sauce, chorizo</i>	36
Filet de bar, betteraves jaunes et rouges, mousseline de patate douce <i>Sea bass fillet, yellow and red beetroot, sweet potato mousseline</i>	44
Cheeseburger, bacon, frites, salade <i>Cheeseburger, bacon, french fries, salad</i>	29
<i>Supplément steak</i> <i>Extra steak</i>	8

ACCOMPAGNEMENTS

Frites <i>French fries</i>	7
Pommes de terre grenaille <i>Grilled potatoes</i>	8
Poêlée de légumes de saison <i>Pan-fried seasonal vegetables</i>	8
Poêlée de champignons <i>Pan-fried mushrooms</i>	10
Mesclun <i>Green salad</i>	6
Mousseline de patate douce <i>Sweet potatoe mousseline</i>	7

DESSERTS

Soufflé chocolat (à commander en début de repas) <i>Chocolate soufflé (to be ordered at the beginning of the meal)</i>	16
Pavlova pamplemousse <i>Grapefruit pavlova</i>	16
Dôme pécan <i>Pecan dome</i>	16
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruits platter</i>	16
Tarte tatin aux pommes <i>Apple tatin pie</i>	16
Café gourmand <i>Café gourmand</i>	16

PRIX NET EN EURO TTC, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.