

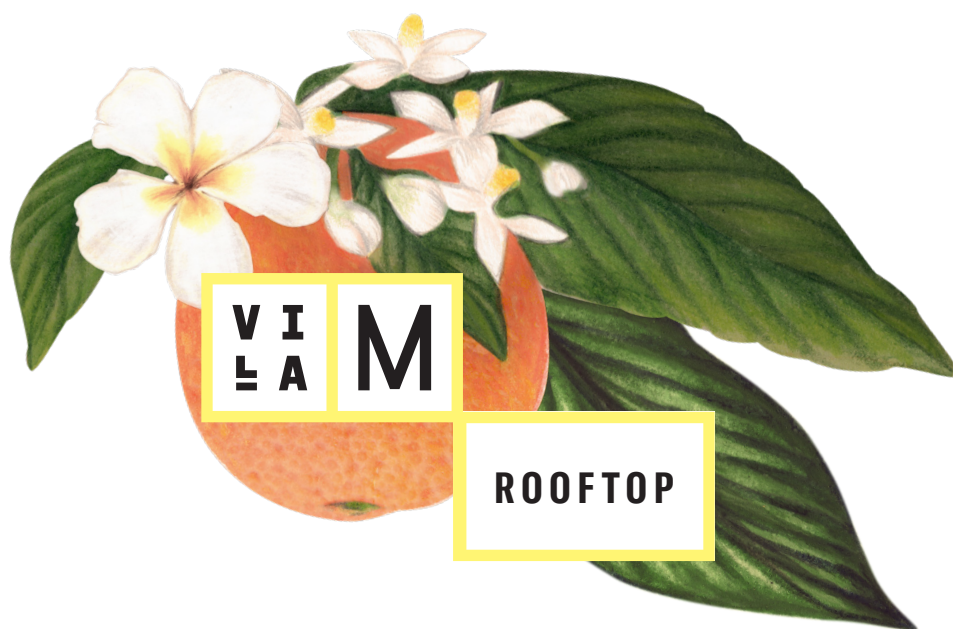
HÔTEL VILLA M

24-30, boulevard Pasteur

Paris 15^e | 01 70 61 70 40

hotelvillam-paris15.com

PRIX NET EN EURO TTC, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES FRANCE, ITALIE ,
URUGUAY, IRLANDE, BELGIQUE, ESPAGNE. LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. MEAT ORIGIN : FRANCE, ITALY, URUGUAY,
IRELAND, BELGIUM, SPAIN. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.



VILA

M

ROOFTOP

POUR COMMENCER

Houmous, pain pita <i>Hummus, pita bread</i>	12	Ceviche de saumon, mangue, grenade <i>Salmon ceviche, mango, pomegranate</i>	20
Tarama au piment d'Espelette, pain pita <i>Espelette pepper tarama, pita bread</i>	14	Burrata, tomates anciennes, basilic <i>Burrata, heirloom tomatoes, basil</i>	18
Calamars frits, sauce tartare <i>Fried calamari, tartar sauce</i>	18	Involtini de bresaola, ricotta, roquette <i>Bresaola involtini, ricotta, arugula</i>	20
Arancini à la truffe <i>Truffle arancini</i>	22	Tataki de bœuf, soja, wakame, oignons frits <i>Beef tataki, soy, wakame, crispy onions</i>	28

BRUSCHETTAS

Verdure : courgettes, artichauts, poivrons, tomates séchées, olives, roquette <i>Zucchini, artichoke, bell peppers, sundried tomatoes, olives, arugula</i>	18
Parma : mozzarella, jambon de Parme, roquette <i>Mozzarella, Parma ham, arugula</i>	20
Tartufo : crème de truffe noire, mozzarella, bresaola, roquette <i>Black truffle cream, mozzarella, bresaola, arugula</i>	22

SALADES

ENTRÉES / PLATS

Salade de haricots verts, champignons, artichauts <i>Green bean, mushroom and artichoke salad</i>	16	26
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	18	28
Salade de thon rouge mi-cuit <i>Seared red tuna salad</i>	20	30

PLATS

Ceviche de saumon, mangue, grenade <i>Salmon ceviche, mango, pomegranate</i>	30
Suprême de volaille, pommes de terre grenaille <i>Chicken supreme, roasted baby potatoes</i>	28
Lasagne de légumes à la provençale <i>Provençal vegetable lasagna</i>	26
Escalope de veau milanaise, tartare de tomates et olives <i>Milanese veal escalope, tomato and olives tartare</i>	34
Thon rouge snacké, courgettes, artichauts <i>Seared red tuna, zucchini, artichokes</i>	36
Noix d'entrecôte Black Angus, frites, sauce béarnaise <i>Black Angus rib-eye steak, French fries, béarnaise sauce</i>	44
Smash burger, frites <i>Smash burger, French fries</i>	29

ACCOMPAGNEMENTS

Frites <i>French fries</i>	6
Légumes primeurs <i>Spring vegetables</i>	6
Pommes de terre grenaille <i>Roasted baby potatoes</i>	6
Cœur de sucrine <i>Baby gem lettuce</i>	6

DESSERTS *signés Nina Métayer (élue meilleure pâtissière du monde en 2024)*

Fleur <i>Flower</i>	14
Craquante au chocolat <i>Chocolate crunch</i>	14
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	14
Tarte citron <i>Lemon tart</i>	14
Glaces & sorbets (3 boules au choix) <i>Selection of ice creams & sorbets (choice of 3 scoops)</i>	12