



**HÔTEL VILLA M**  
24-30, boulevard Pasteur  
Paris 15<sup>e</sup> | 01 70 61 70 40  
*hotelvillam-paris15.com*



## À PARTAGER

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Houmous, pain pita<br><i>Hummus, pita bread</i>                                            | 12 |
| Tarama au piment d'Espelette, pain pita<br><i>Espelette pepper tarama, pita bread</i>      | 14 |
| Caviar d'aubergine tomate, pain pita<br><i>Eggplant caviar, pita bread</i>                 | 14 |
| Arancini à la truffe<br><i>Truffle arancini</i>                                            | 22 |
| Calamars frits, sauce tartare<br><i>Fried calamari, tartar sauce</i>                       | 18 |
| Involtini bresaola, ricotta, roquette<br><i>Bresaola involtini, ricotta, arugula</i>       | 20 |
| Homard, mayonnaise épicée, tuile croustillante<br><i>Lobster, spicy mayo, crispy tuile</i> | 32 |

## ENTRÉES

|                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Œuf poché, légumes primeurs, sauce chorizo<br><i>Poached egg, spring vegetables, chorizo sauce</i>              | 16 |
| Burrata, tomates à l'ancienne, basilic<br><i>Burrata, heirloom tomatoes, basil</i>                              | 18 |
| Ceviche de saumon, mangue, grenade<br><i>Salmon ceviche, mango, pomegranate</i>                                 | 20 |
| Tataki de bœuf mariné au soja, wakame, oignons frits<br><i>Soy-marinated beef tataki, wakame, crispy onions</i> | 28 |

## PLATS

|                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Suprême de volaille, pommes de terre grenaille<br><i>Chicken supreme, roasted baby potatoes</i>                                       | 28 |
| Ceviche de saumon, mangue, grenade<br><i>Salmon ceviche, mango, pomegranate</i>                                                       | 30 |
| Lasagne de légumes à la provençale<br><i>Provençal vegetable lasagna</i>                                                              | 26 |
| Cheeseburger, bacon, frites, cœur de sucrine<br><i>Cheeseburger, bacon, french fries, baby gem lettuce</i>                            | 29 |
| Entrecôte Black Angus, frites, béarnaise<br><i>Black Angus rib-eye steak, french fries, béarnaise sauce</i>                           | 44 |
| Thon rouge snacké, courgettes, artichauts<br><i>Seared red tuna, zucchini, artichokes</i>                                             | 36 |
| Escalope de veau milanaise, tartare de tomates et olives<br><i>Milanese veal escalope, tomato and olive tartare, baby gem lettuce</i> | 34 |

# SALADES

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

# ACCOMPAGNEMENTS

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

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

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Fleur<br><i>Flower</i>                                                  | 14 |
| Craquante au chocolat<br><i>Chocolate crunch</i>                        | 14 |
| Cheesecake<br><i>Cheesecake</i>                                         | 14 |
| Pause café<br><i>Coffee break</i>                                       | 14 |
| Tarte citron<br><i>Lemon tart</i>                                       | 14 |
| Assiette de fruits frais maison<br><i>Home-made fresh fruit platter</i> | 14 |

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.