



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



À PARTAGER

Houmous, pain pita <i>Hummus, pita bread</i>	12
Tarama à la truffe, pain pita <i>Truffle tarama, pita bread</i>	14
Caviar d'aubergine, pain pita <i>Eggplant caviar, pita bread</i>	14
Escargots en persillade (6 pièces) <i>Snails in parsley butter (6 pieces)</i>	18
Calamars frits, sauce tartare <i>Fried calamari, tartar sauce</i>	18
Arancini à la truffe <i>Truffle arancini</i>	22

ENTRÉES

Velouté de butternut, ricotta, graines de courge <i>Butternut velouté, ricotta, roasted pumpkin seeds</i>	16
Oeufs mimosa à la truffe <i>Truffled deviled eggs</i>	18
Tartare de boeuf au couteau, parmesan, roquette <i>Hand-cut beef tartare, parmesan, arugula</i>	20
Thon rouge mi-cuit, sauce aigre douce, oignons frits <i>Seared red tuna, sweet & sour sauce, crispy onions</i>	26
Poêlée de champignons et foie gras <i>Sauteed mushrooms with foie gras</i>	24

PLATS

Suprême de volaille, pommes de terre croustillantes, champignons <i>Chicken supreme, crispy potatoes, mushrooms</i>	28
Saumon, broccoletti, beurre blanc citronné <i>Salmon, broccoletti, lemon beurre blanc</i>	28
Risoni au safran, émulsion parmesan <i>Saffron risoni, parmesan emulsion</i>	26
Cheeseburger, bacon, frites, cœur de sucrine <i>Cheeseburger, bacon, french fries, baby gem lettuce</i>	29
Filet de boeuf, gratin de macaronis, sauce poivre <i>Beef fillet, macaroni gratin, pepper sauce</i>	44
Saint-Jacques, légumes anciens, sauce champagne <i>Scallops, heirloom vegetables, champagne sauce</i>	42
Carré d'agneau à partager, deux garnitures au choix <i>Rack of lamb to share, choice of two side dishes</i>	100

SALADES

ENTRÉES / PLATS

Salade de jeunes pousses, noix, thym, Comté <i>Baby leaves salad, walnuts, thyme, Comté cheese</i>	16	26
Salade César au poulet croustillant <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	18	28
Salade de gambas <i>Prawn salad</i>	20	30

ACCOMPAGNEMENTS

Frites <i>French fries</i>	6
Cœur de sucrine, parmesan <i>Baby gem lettuce, parmesan cheese</i>	6
Gratin de macaronis <i>Macaroni gratin</i>	7
Crème de topinambour <i>Jerusalem artichoke cream</i>	7
Poêlée de champignons <i>Sautéed mushrooms</i>	7

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
Nuage framboise <i>Raspberry cloud</i>	14
Tarte aux raisins <i>Grape tart</i>	14
Assiette de fruits frais maison <i>Home-made fresh fruit platter</i>	14