



V I
L A M

ROOFTOP

POUR COMMENCER

Houmous, pain pita <i>Hummus, pita bread</i>	12	Ceviche de bar, grenade, avocat, passion <i>Seabass ceviche, pomegranate, avocado, passion</i>	22
Tarama au piment d'Espelette, pain pita <i>Espelette pepper tarama, pita bread</i>	14	Burrata, pêches rôties, balsamique <i>Burrata, roasted peaches, balsamic vinegar</i>	20
Crevettes croustillantes, aioli Provençal <i>Crispy shrimps, Provençal aioli</i>	18	Bresaola, pesto alla Genovese, comté <i>Bresaola, Genoese pesto, comté cheese</i>	20
Fleurs de courgette, ricotta, provola <i>Zucchini flowers, ricotta, provola</i>	19	Carpaccio de boeuf Angus, parmesan, roquette <i>Angus beef carpaccio, parmesan cheese, arugula</i>	24

FOCACCIAS

Verdure : courgettes, artichauts, poivrons, tomates séchées, olives, roquette <i>Zucchini, artichoke, bell peppers, sundried tomatoes, olives, arugula</i>			16
Parma : mozzarella, jambon de Parme, roquette <i>Mozzarella, Parma ham, arugula</i>			18
Salmone : straciatella, saumon fumé, roquette <i>Straciatella, smoked salmon, arugula</i>			18

SALADES

ENTRÉES / PLATS

Salade méditerranéenne façon Caprese <i>Mediterranean Caprese-style salad</i>	16	26
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	18	28
Salade de coeur de saumon <i>Prime salmon salad</i>	20	30

PLATS

Ceviche de bar, grenade, avocat, passion <i>Seabass ceviche, pomegranate, avocado, passion fruit</i>	30
Suprême de volaille, pommes de terre grenaille <i>Chicken supreme, roasted baby potatoes</i>	28
Rigatoni alla Sorrentina <i>Rigatoni alla Sorrentina</i>	26
Tataki de thon au soja, wakame, oignons frits <i>Tuna tataki with soy sauce, wakame, fried onions</i>	34
Poulpe grillé, crémeux de maïs, tomates confites, salsa verde <i>Grilled octopus, creamy corn purée, candied tomatoes, salsa verde</i>	36
Filet de boeuf, frites, sauce poivre <i>Beef fillet, french fries, pepper sauce</i>	44
Smash burger, frites <i>Smash burger, French fries</i>	29

ACCOMPAGNEMENTS

Frites <i>French fries</i>	6
Brocoletti, artichauts <i>Brocoletti, artichokes</i>	7
Pommes de terre grenaille <i>Roasted baby potatoes</i>	7
Cœur de sucrine <i>Baby gem lettuce</i>	6

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

Fleur <i>Flower</i>	15
Craquante au chocolat <i>Chocolate crunch</i>	15
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	15
Tarte au citron <i>Lemon pie</i>	15
Glaces & sorbets (3 boules au choix) <i>Selection of ice creams & sorbets (choice of 3 scoops)</i>	12

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, BELGIQUE, ARGENTINE. 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, BELGIUM, ARGENTINA. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.