

Maison ST PAUL

Le plaisir commence ici ...

HÛTRES, MIGNONNETTE AU CHAMPAGNE - 6/12
OYSTERS, CHAMPAGNE MIGNONNETTE - 6/12
18/32

TARTARE DE SAUMON, CAVIAR DE MULET, CRÈME FRAICHE À L'ANETH MAISON, MANGUE, CHIPS DE POMMES AU SUMAC
SALMON TARTARE, MULLET CAVIAR, FRESH HOMEMADE DILL CREAM, MANGO, SUMAC APPLE CHIPS

25

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAMES, CAROTTES NANTAISES ANCESTRALES, FRAISES, EDAMAMES, PICKLINGS,
VINAIGRETTE GINGEMBRE SOYA

TUNA TATAKI WITH SESAME CRUST, ANCESTRAL NANTES CARROTS, STRAWBERRIES, EDAMAMES, PICKLINGS,
SOY & GINGER VINAIGRETTE

28

MOUSSE DE FOIE GRAS MAISON, MARMELADE D'ABRICOTS, PICKLINGS D'ABRICOTS AU CHAMPAGNE,
PAIN D'ÉPICES MAISON

HOMEMADE FOIE GRAS MOUSSE, APRICOT MARMALADE, APRICOT PICKLINGS WITH CHAMPAGNE,
HOMEMADE GINGERBREAD

29

BURRATA, TOMATES AR-EN-CIEL DU QC, FIGUES ROTIES AU MIEL, MENTHE, NOIX DE PIN
BURRATA, QC RAINBOW TOMATOES, HONEY ROASTED FIGS, MENTS, PINE NUTS

27

PANAIIS DU QC 4 FAÇONS, SAUCE BBQ
QC PARSNIPS 4 WAYS, BBQ SAUCE

19

FRITES AUX HERBES
HERB FRENCH FRIES

7

MOULES, PALOURDES, CACCIATORE, MAÏS, POMME DE TERRE - FAÇON BOUILLABAISSE
MUSSELS, CLAMS, CACCIATORE, CORN, POTATOES - BOUILLABAISSE STYLE

35

POUTINE MAISON SAINT-PAUL, HOMARD, SAUCE FOIE GRAS, CONTRE-FILET DE BOEUF, FROMAGE DU QC
MAISON SAINT-PAUL POUTINE, LOBSTER, FOIE GRAS SAUCE, BEEF SIRLOIN, QC CHEESE

39

SAUMON LAQUÉ À LA QUÉBÉCOISE, RIZ ONCTUEUX AUX LÉGUMES SAISONNIERS, ÉPINARDS FRITS
QUEBEC-STYLE LAQUERED SALMON, CREAMY RICE WITH SEASONAL VEGETABLES, FRIED SPINACH

33

TAGLIATELLES MAISON, BEURRE D'OURSIN, HOMARD, TOMATES CÉRISES, ÉPINARDS, NOIX DE PIN
HOMEMADE TAGLIATELLE, SEA-URCHIN BUTTER, LOBSTER, CHERRY TOMATOES, SPINACH, PINE NUTS

36

BURGER, BOEUF, FROMAGE DU QC, OIGNONS FRITS, CORNICHONS, TOMATE GRILLÉE, SAUCE COCKTAIL MAISON
BEEF BURGER, QC CHEESE, FRIED ONIONS, PICKLES, GRILLED TOMATO, HOMEMADE COCKTAIL SAUCE

29

CONTRE-FILET DE BOEUF 8 OZ, SAUCE AU BLEU D'ÉLIZABETH, FRITES AUX HERBES
8 OZ BEEF SIRLOIN STEAK, BLEU D'ÉLIZABETH SAUCE, HERB FRENCH FRIES

36

TARTE AUX 2 CITRONS, BASILIC
LEME & LEMON PIE, BASIL

9

"PEACHES N CREAM", CRUMBLE À L'AMANDE, CHANTILLY
"PEACHES N CREAM", ALMOND CRUMBLE, WHIPPED CREAM

9

MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, BLONDIE, GELÉE DE CHAMPAGNE ET FRUITS DE SAISONS
CHEF'S CHOCOLATE MOUSSE, SALTED BUTTER CARAMEL, BLONDIE, CHAMPAGNE JELLY AND SEASONAL FRUITS

12