

Maison  
**ST PAUL**

CUISINE ET SABRAGE

*Le plaisir commence ici ...*

HUÎTRES, MIGNONETTE  
OYSTERS, MIGNONETTE  
6/18 - 12/32

HUÎTRE FOIE GRAS - 5/L'UNITÉ  
FOIE GRAS OYSTER - 5/EACH  
6/25 - 12/45

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

21

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAMES, VINAIGRETTE FRUITS DU QC, FRAISES,  
MÉLANGE DE LÉGUMES ASIATIQUES, ÉMULSION DE WASABI ET ORANGES, SÉSAME  
TUNA TATAKI WITH SESAME CRUST, QC FRUITS VINAIGRETTE, STRAWBERRIES,  
ASIAN VEGETABLES MIX, WASABI & ORANGES EMULSION, SESAME

26

BURRATA DU MOMENT  
BURRATA OF THE MOMENT  
PM / MP

HUMMUS DE BETTERAVES, LÉGUMES DE SAISON DU QC, CAROTTES CARBONISÉES, GRENADE,  
PISTACHES, OLIVES, ZAATAR DU LIBAN  
BEETS HUMMUS, QC SEASONAL VEGETABLES, CHARRED CARROTS, POMEGRANATE,  
PISTACHIOS, OLIVES, LIBANESE ZAATAR

17

SALADE DE CONCOMBRE 2 FAÇONS, STRACCIATELLA, VINAIGRETTE AU THYM ET SÉSAME,  
AVOCAT, POMME, VINAIGRE DE BLEUETS, OEUFS DE SAUMON  
2 WAYS CUCUMBER SALAD, STRACCIATELLA, THYME AND SESAME DRESSING,  
AVOCADO, APPLE, BLUEBERRY VINEGAR, SALMON ROE

17

FRITES AUX HERBES  
HERB FRENCH FRIES

7

POUTINE MAISON SAINT-PAUL, HOMARD, SAUCE MORNAY À LA TRUFFE NOIRE, CONTRE-FILET DE BOEUF,  
FROMAGE DU QC, OIGNONS CARAMÉLISÉS  
MAISON SAINT-PAUL POUTINE, LOBSTER, BLACK TRUFFLE MORNAY SAUCE, BEEF SIRLOIN,  
QC CHEESE, CARAMELIZED ONIONS

39

FILET DE SAUMON, BEURRE BLANC AU CHILI, BOK CHOY  
SALMON FILET, CHILI BEURRE BLANC, BOK CHOY

25

TAGLIATELLES MAISON, HOMARD 3 FAÇONS, TOMATES CERISES, BURRATA, ÉPINARDS, NOIX DE PIN  
HOMEMADE TAGLIATELLE, 3 WAYS LOBSTER, CHERRY TOMATOES, BURRATA, SPINACH, PINE NUTS

32

BURGER BOEUF, FROMAGE DU QC, OIGNONS CARAMÉLISÉS AU CHAMPAGNE, CORNICHONS,  
PROSCIUTTO, TOMATE GRILLÉE, SAUCE FOIE GRAS MAISON  
BEEF BURGER, QC CHEESE, CHAMPAGNE CARAMELIZED ONIONS, PICKLES,  
PROSCIUTTO, GRILLED TOMATO, HOMEMADE FOIE GRAS SAUCE

27

ENTRECÔTE DE BOEUF, BEURRE DE TRUFFE, FRITES AUX HERBES  
RIBSTEAK, TRUFFLE BUTTER, HERB FRENCH FRIES

45

LA PIÈCE  
THE PIECE  
PM / MP

"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

PANNA COTTA AU BASILIQUE, SABLÉ, POUDRE D'AGRUMES, MERINGUE  
BASIL PANNA COTTA, SHORTBREAD, CITRUS POWDER, MERINGUE

9