

Maison
ST PAUL

CUISINE ET SABRAGE

POUR EMPORTER / TAKE-OUT

MENU POUR 2 - 55\$

ONGLET DE BOEUF

SAUCE CHIMICHURRI, FRITES AUX HERBES
SAUCE CHIMICHURRI, HERB FRIES

&

MAC & CHEESE

**RIGATONI, SAUCE MORNAY, LARDONS,
HOMARD, CRUMBLE, PETITS POIS**
RIGATONI, MORNAY SAUCE, BACON,
LOBSTER, CRUMBLE, GREEN PEAS

&

BURRATA

PESTO, ANCHOIS, PAIN DE CAMPAGNE
PESTO, ANCHOVIES, SOURDOUGH BREAD

OU/OR

TARTARE DE SAUMON

**ÉCHALOTTES, CIBOULETTE, CÂPRES,
CITRON, CROUTONS**
SHALLOTS, CHIVES, CAPERS, LEMON,
CROUTONS

&

UN ENSEMBLE COCKTAIL

**CHAQUE PRÉPARATION CONTIENT
DEUX PORTIONS (SANS ALCOOL)**
EACH MIX CONTAINS 2 PORTIONS
(NO ALCOHOL)

**VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À LA PAGE SUIVANTE
POUR LES CHOIX ET PRÉPARATIONS**
PLEASE REFER TO NEXT PAGE FOR
CHOICES AND INSTRUCTIONS

MAISON SAINT-PAUL

343 RUE SAINT-PAUL EST

MONTRÉAL, H2Y 1H3

514.903.9343

info@maisonsaintpaul.ca



@MAISONSAINTPAUL



@MAISONSAINTPAUL

PASSION & VANILLA

**FRUIT DE LA PASSION DEUX FAÇONS, CITRON,
ORANGE, CHILLI, VANILLE**

2 WAYS PASSION FRUIT, LEMON, ORANGE,
CHILLI, VANILLA

**SÉPAREZ LE CONTENU DE LA PRÉPARATION
LIQUIDE ENTRE DEUX VERRES, AJOUTEZ DE LA GLACE, AJOUTEZ 2OZ DE RHUM ÉICÉ OU
VODKA SI VOUS LE DÉSIREZ, FINISSEZ LE TOUT AVEC LE SPRITE ET MÉLANGEZ LE TOUT À
L'AIDE D'UNE CUIILLIÈRE.**

SPLIT THE CONTENT OF THE PRE-MIX BETWEEN
TWO GLASSES, ADD ICE, ADD 1OZ OF SPICY RHUM OR VODKA IF YOU WOULD LIKE. FINISH
YOUR COCKTAIL BY ADDING SPRITE AND STIRRING WITH A SPOON.

OU / OR

QUARANTINE BUDDY

**PURÉE D'ABRICOTS, CITRON, ORANGE, SIROP DE
CANNELLE MAISON, ANIS, POIVRE**

APRICOTS' PURÉE, LEMON, ORANGE, HOMEMADE
CINNAMON SYRUP, ANISE, PEPPER

**SÉPAREZ LE CONTENU DE LA PRÉPARATION
LIQUIDE ENTRE DEUX VERRES, AJOUTEZ DE LA GLACE, AJOUTEZ 2OZ DE BOURBON DE VOTRE
CHOIX SI VOUS LE DÉSIREZ. MÉLANGEZ LE TOUT À L'AIDE D'UNE CUIILLIÈRE ET
FINALISEZ LE TOUT AVEC LE BATON DE CANNELLE ET L'ORANGE DÉSHYDRATÉE.**

SPLIT THE CONTENT OF THE PRE-MIX BETWEEN
TWO GLASSES, ADD ICE, ADD 1OZ OF BOURBON IF YOU WOULD LIKE. STIR WITH A SPOON
AND TOP WITH CINNAMON STICK AND DEHYDRATED ORANGE.

OU / OR

MOJITO ST.PAUL

**SIROP DE FRAMBOISES, BLEUETS ET BASILIQUE
MAISON, LIME, JUS DE BLEUETS**

RASPBERRIES, BLUEBERRIES AND BASIL SYRUP,
LIME, BLUEBERRIES JUICE

**SÉPAREZ LE CONTENU DE LA PRÉPARATION
LIQUIDE ENTRE DEUX VERRES, AJOUTEZ DE LA GLACE, AJOUTEZ 2OZ DE RHUM BLANC SI
VOUS LE DÉSIREZ. AJOUTEZ LE SODA ET MÉLANGEZ À L'AIDE D'UNE CUIILLIÈRE. FINALISEZ
VOTRE COCKTAIL AVEC LE BASILIQUE ET LA LIME DÉSHYDRATÉE.**

SPLIT THE CONTENT OF THE PRE-MIX BETWEEN
TWO GLASSES, ADD ICE, ADD 1OZ OF WHITE RHUM IF YOU WOULD LIKE. MIX WITH A SPOON
AND FINISH YOUR COCKTAIL WITH THE BASIL AND DEHYDRATED LIME.

OU / OR

DETOX CLUB

LIME, MIEL, RÉDUCTION DE THYM ET GINGEMBRE

LIME, HONEY, THYME AND GINGER REDUCTION

**SÉPAREZ LE CONTENU DE LA PRÉPARATION
LIQUIDE ENTRE DEUX VERRES, AJOUTEZ DE LA GLACE, AJOUTEZ 2OZ DE GIN SI VOUS LE
DÉSIREZ. AJOUTEZ LA BIÈRE DE GINGEMBRE ET MÉLANGEZ À L'AIDE D'UNE CUIILLIÈRE.
FINALISEZ VOTRE COCKTAIL AVEC LE THYM ET LA LIME DÉSHYDRATÉE.**

SPLIT THE CONTENT OF THE PRE-MIX BETWEEN
TWO GLASSES, ADD ICE, ADD 1OZ OF GIN IF YOU WOULD LIKE. ADD THE GINGER BEER AND
MIX WITH A SPOON. FINISH YOUR COCKTAIL WITH THE THYME AND DEHYDRATED LIME.

OU / OR

WINTER CHOCOLATE

LIME, MIEL, RÉDUCTION DE THYM ET GINGEMBRE

LIME, HONEY, THYME AND GINGER REDUCTION

**SÉPAREZ LE CONTENU DE LA PRÉPARATION LIQUIDE ENTRE DEUX TASSES. CHAUFFEZ LE CONTENU AU
MICRO-ONDE PENDANT 30 SECONDES. AJOUTEZ 2OZ DE JAMESON SI VOUS LE DÉSIREZ. MÉLANGEZ À
L'AIDE D'UNE CUIILLIÈRE ET FINALISEZ VOTRE COCKTAIL EN Y AJOUTANT LA GUIMAUVE. AJOUTEZ DU LAIT SI
VOUS DÉSIREZ MOINS SUCRÉ.**

SPLIT THE CONTENT OF THE PRE-MIX BETWEEN
TWO MUGS. HEAT THEM UP FOR 30 SECONDES IN THE MICROWAVE. ADD 2OZ OF JAMESON IF
YOU WOULD LIKE. STIR WITH A SPOON AND FINISH YOUR COCKTAIL BY ADDING THE
MARSHMALLOW ON TOP. ADD A BIT OF MILK IF YOU WOULD LIKE IT A LITTLE LESS SWEET.

OU / OR

MSP TONIC

THYM, PAMPLEMOUSSE, CONCOMBRE, WASABI

THYME, GRAPFRUIT, CUCUMBER, WASABI

**SÉPAREZ LE CONTENU DE LA PRÉPARATION
LIQUIDE ENTRE DEUX VERRES, AJOUTEZ DE LA GLACE, AJOUTEZ 2OZ DE GIN SI VOUS LE
DÉSIREZ. AJOUTEZ LE TONIC ET MÉLANGEZ À L'AIDE D'UNE CUIILLIÈRE. FINALISEZ VOTRE
COCKTAIL EN AJOUTANT LA BRANCHE DE THYM.**

SPLIT THE CONTENT OF THE PRE-MIX BETWEEN
TWO GLASSES, ADD ICE, ADD 2OZ OF GIN IF YOU WOULD LIKE. ADD THE TONIC AND MIX
WITH A SPOON. FINISH YOUR COCKTAIL WITH THE THYME.