

Maison
ST PAUL

CUISINE ET SABRAGE

BURRATA - 16\$

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

TARTARE DE SAUMON - 15\$

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

HUMMUS - 13\$

CHOUX DE BRUXELLE, CHOU-FLEUR,
CHAMPIGNONS, OIGNONS, SUMAC,
PANAI RÔTIS, CARROTES RÔTIES,
POMME GRENADES, HUILE AU ZAHTAR
BRUSSEL SPROUTS, CAULIFLOWER,
MUSHROOMS, ONIONS, SUMAC, ROASTED
PARSNIP, ROASTED CARROTS,
POMEGRANATE, ZAHTAR OIL

MAC & CHEESE - 22\$

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

POUTINE - 29\$

SAUCE MORNAY À LA TRUFFE, HOMARD,
STEAK, OIGNONS CARAMÉLISÉS
TRUFFLE MORNAY SAUCE, LOBSTER,
STEAK, CAMELIZED ONIONS

CHEESEBURGER - 20\$

SAUCE COCKTAIL, TOMATES, LAITUE,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, CORNICHONS
MAISON, CHEDDAR, FRITES
COCKTAIL SAUCE, TOMATO, LETTUCE,
CAMELIZED ONIONS, HOMEMADE
PICKLES, CHEDDAR, FRIES

ONGLET DE BOEUF - 25\$

SAUCE CHIMICHURRI, FRITES AUX HERBES
SAUCE CHIMICHURRI, HERB FRIES

MOUSSE AU CHOCOLAT - 9\$

CAMEL BEURRE DE SEL, BLONDIE, GELÉ
DE CHAMPAGNE ET FRUITS DE SAISON
SALTED CAMEL BUTTER, BLONDIE,
CHAMPAGNE JELLY AND SEASONAL FRUITS

MAISON SAINT-PAUL

343 RUE SAINT-PAUL EST

MONTRÉAL, H2Y 1H3

514.903.9343

info@maisonsaintpaul.ca

Uber
Eats



@MAISONSAINTPAUL



@MAISONSAINTPAUL



ENSEMBLES POUR COCKTAILS

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

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.

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.

BLUEBERRY BASIL

**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.

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.

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 CUILLIÈRE 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.

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 CUILLIÈRE. 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.

BONNE DÉGUSTATION

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR LA PRÉPARATION

PLEASE DO NOT HESITATE TO GIVE US A CALL IF YOU HAVE ANY QUESTIONS WITH THE INSTRUCTIONS

Maison
ST PAUL

CUISINE ET SABRAGE

Uber
Eats



MAISON SAINT-PAUL
343 RUE SAINT-PAUL EST
MONTRÉAL, H2Y 1H3
514.903.9343
info@maisonsaintpaul.ca



@MAISONSAINTPAUL



@MAISONSAINTPAUL

