

BAR - ST - DENIS

FALAFEL(3) & TAHINI 9

MOULES, TOMATE 9

COUTEAUX & TABOULEH 22

PÉTONCLES CRUS, POMMES, FENOUIL & HUILE DE PERSIL 24

TRUITE FUMÉE & CRÈME FRAÎCHE 21

CARDEAU CRU & GINGEMBRE DU QUÉBEC 20

PAIN PLAT & LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

EXTRA PAIN PLAT 7

CHOUX DE BRUXELLES & BEURRE BLANC 12

ARTICHAUTS & MARINADES D'ÉTÉ 24

BETTERAVES, MAÏS & POPCORN 14

CHICHARONNE, CREVETTES & CRÈME SÛRE À L'OIGNON 16

AUBERGINE, FETA & CAPUCINES 16

BROCOLI, AIL & ANCHOIS BLANC 14

FRITES & MAYO 9

RACINES DE PERSIL, MIEL, NOISETTE & FROMAGE 21

BOUDIN AUX POMMES & SAUCE VIN ROUGE 20

COQUILLETES, CHAMPIGNONS, DAUBE DE BOLETS
& RICOTTA 28

FLÉTAN, CHOUX-FLEURS, AMANDES AU BEURRE NOISETTE 30

RÂBLE DE LAPIN FARCI, CRATERELLES & SAUCE MADÈRE 36

CHOP DE PORC VIEILLI, SAUCE AUX POIVRES, BOURGOTS 42

POIRE POCHÉE, SAUCE AU CHOCOLAT 12

POMMES, CARAMEL AU WHISKY & BISCUIT À L'AVOINE 12

GÂTEAU 'LA VILLANA', LABNEH, BLEUETS & MIEL 12

MENU POUR TOUTE LA TABLE / 60 PAR PERSONNE

KITCHEN

FALAFELS (3) & TAHINI 9

MUSSELS & TOMATO 9

RAZORCLAMS & TABOULEH 22

RAW SCALLOP, APPLE, FENNEL & PARSLEY OIL 24

SMOKED TROUT & CRÈME FRAÎCHE 21

FLUKE CRUDO & QUEBEC GINGER 20

FLAT BREAD, LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

EXTRA FLAT BREAD 7

BRUSSEL SPROUTS & BEURRE BLANC 12

BEETS, CORN & POPCORN 14

ARTICHOKES & PICKLED VEGETABLES 24

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH SOUR CREAM & ONION 16

EGGPLANT, FETA & NASTURTIUM 16

BROCCOLI, GARLIC AND WHITE ANCHOVIES 14

FRIES & MAYO 9

PARSLEY ROOT, HONEY, HAZELNUTS & CHEESE 21

BOUDIN WITH APPLES AND RED WINE SAUCE 20

PASTA SHELLS WITH MUSHROOMS & RICOTTA 28

HALIBUT, CAULIFLOWER, ALMONDS IN BROWN BUTTER 30

STUFFED RABBIT , CRATERELLES & MADEIRA SAUCE 36

AGED PORK CHOP, PEPPER SAUCE & WHELKS 42

POACHED PEAR & CHOCOLATE SAUCE 12

APPLES, WHISKY CARAMEL & OATMEAL COOKIE 12

'LA VILLANA' CAKE, LABNEH, BLUEBERRIES & HONEY 12

MENU FOR THE WHOLE TABLE / 60 PER PERSON