

Coffee Shop

Restaurant

Bar

Brunch

MAISON Saint Martin

FORMULE DU MIDI 12h00 - 14h15

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	19,5€
Entrée-Plat-Dessert	26,5€

Nous demander les plats du jour

ENTREE : Entrée du jour ou Oeuf mayo ou Arancini

PLAT : Plat du jour ou Saucisse couteau ou Bowl Healthy

DESSERT : Dessert du jour ou Torta Della Nonna ou Crème brûlée

ENTRÉES

ŒUF MAYO, œuf mollet, pané à l'anglaise au panko, mayonnaise spicy et roquette 	8€
ARANCINI, tomate, parmesan, mozzarella fumée, et basilic, sauce à la crème de truffe	11€
RAVIOLES DE GAMBAS, céleri aux sésame, bouillon Dashi coco citronelle	12€
PIZZETE MARGHERITA, farine intégrale bio, sauce tomate, mozzarella et basilic	9€
MÉDAILLON DE CHOU FARCI, volaille et porc, farce fine de volaille, chair à saucisse, pulled pork, sauce BBQ japonais	12€

PLATS Végétariens

PARMIGIANA, aubergines grillées, sauce tomate, basilic, parmesan et mozzarella 	17€
BOWL HEALTHY, mélange de céréales, fruits de saison, concombre, avocat, tomates cerises, herbes fraîches, vinaigrette agrumes, curcuma et gingembre  	17€
GNOCCHI ALL'ARRABBIATA, gnocchi de pomme de terre, sauce tomate, oignon, persil, ail et piment	19€

Viandes

L'ENTRECOTE 350G, à la plancha, béarnaise iodée, et frites maison 	26€
OSSO BUCCO À LA MILANAISE, veau, sauce tomate, carotte, oignon et vin blanc, risotto safrané	22€

Coffee Shop

Restaurant

Bar

Brunch

MAISON Saint Martin

KARAAGE, cuisse de poulet désossée, marinée au gingembre et à la citronnelle, panée au panko, sauce spicy et purée fumée   20€

BURGER DE LA MAISON, bun boulanger, steak façon bouchère, sauce poivre, morbier, compotée d'oignon, salade, tomate, cornichon 20€

(suppléments : double steak +4€ / bacon +3€ / oeuf +2€)

SAUCISSE AU COUTEAU de chez « Maison Montalet », purée fumée et jus corsé 19€

Poissons

BRIOCHE MONCEAU, quenelle de saumon, sauce Américaine gingembre citronnelle, œufs hareng fumés 22€

FILET DE BAR, à la plancha, polenta aux olives et parmesan, riz basmati, sauce beurre blanc au thym et au citron 21€

FISH AND CHIPS, lieu noir en beignet, frites de pomme de terre et sauce tartare 21€

DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE, à la vanille de Madagascar, quenelle de mousse framboise  9€

TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE, mousse pralinée amande-noisette et chocolat, biscuit au café 11€

TORTA DELLA NONNA, sablé citron, crème citron, pignon de pin, meringue et sorbet citron. 10€

BUTTERNUT À LA VANILLE, génoise sirop de rhum, mousse chocolat blanc, sorbet passion et nougatine cacahuètes 11€

FINANCIER SARRASIN AMANDE NOISETTE, servi chaud avec caramel et une crème mascarpone vanille 11€

Coffee Shop

Restaurant

Bar

Brunch

MAISON Saint Martin

LUNCH MENU 12pm - 2:15pm

Starter-Main or Main-Dessert 19,5€

Starter-Main-Dessert 26,5€

Ask us about today's specials

STARTER: Starter of the day or Egg mayonnaise or Arancini

MAIN : Main of the day or Knife-cut sausage or Healthy bowl

DESSERT : Dessert of the day or Torta Della Nonna or Crème brûlée

STARTERS

ŒUF MAYO, Soft-boiled egg, breaded in panko, spicy mayonnaise and arugula  8€

ARANCINI, tomato, Parmesan, smoked mozzarella, basil, truffle cream sauce 11€

RAVIOLI WITH PRAWN, celery with sesame seeds, coconut and lemongrass Dashi broth. 12€

PIZZETE MARGHERITA, mini whole-wheat Margherita pizza with tomato sauce, mozzarella and basil 9€

STUFFED CABBAGE MEDALLION, poultry and pork, fine poultry stuffing, sausage meat, pulled pork, Japanese BBQ sauce 12€

MAINS Vegetarian

PARMIGIANA, grilled eggplant, tomato sauce, basil, parmesan and mozzarella  17€

BOWL HEALTHY, mixed grains, seasonal fruits, cucumber, avocado, cherry tomatoes, fresh herbs, citrus vinaigrette, turmeric and ginger   17€

GNOCCHI ALL'ARRABBIATA, potato gnocchi, tomato sauce, onion, parsley, garlic, chili 19€

Meat

L'ENTRECOTE 350G, 350g Ribeye steak, seared on the plancha, served with sea-scented Béarnaise sauce, and homemade fries  26€

OSSO BUCO ALLA MILANESE, veal, tomato sauce, carrot, onion, white wine, saffron risotto 22€

Coffee Shop

Restaurant

Bar

Brunch

MAISON Saint Martin

KARAAGE , boneless chicken thigh marinated with ginger and lemongrass, breaded in panko, served with spicy sauce and smoked mash  	20€
HOUSE BURGER , artisan bun, butcher-style beef patty, pepper sauce, Morbier cheese, onion compote, lettuce, tomato, pickles	20€
(add-ons : double patty +€4, bacon +€3, egg +€2)	
SAUCISSE AU COUTEAU de chez « Maison Montalet » , Knife-cut sausage from Maison Montalet, served with smoked mashed potatoes and a rich jus	19€

Fish

MONCEAU BRIOCHE , salmon quenelle, American-style ginger and lemongrass sauce, smoked herring roe	22€
FILET DE BAR , seared sea bass fillet, olive and parmesan polenta, basmati rice, thyme and lemon butter sauce	21€
FISH AND CHIPS , battered pollock, potato fries, tartar sauce	21€

DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE , Madagascar vanilla crème brûlée with a quenelle of raspberry mousse 	9€
TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE , chocolate hazelnut tiramisu almond-hazelnut praline mousse, chocolate and coffee biscuit	11€
TORTA DELLA NONNA , lemon shortbread, lemon cream, pine nuts, meringue, lemon sorbet	10€
VANILLA BUTTERNUT , rum syrup sponge cake, white chocolate mousse, passion fruit sorbet, peanut nougatine	11€
BUCKWHEAT, ALMOND & HAZELNUT FINANCIER , served warm with caramel and vanilla mascarpone cream	11€