

LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85

PAELLAS

Toutes nos paellas sont préparées à la commande pour **un minimum de 2 personnes par paella** et peuvent être adaptées au nombre de convives. **Le prix affiché est par personne.** Choix du Riz disponible / All our Paellas are prepared to order for a minimum of 2 people for the same paella and can be adapted to the number of guests. **The price shown is per person.**

Les ingrédients peuvent être retirés, **mais non remplacés**/ The ingredients can be removed **but not replaced.**

• PAELLA Végétarienne19.99\$

Riz mijoté avec 7 légumes aux saveurs méditerranéennes / Simmered rice with 7 vegetables in Mediterranean flavors.

• PAELLA Campagnarde20.99\$

Riz cuisiné avec poulet, légumes et oeufs au plat / Rice cooked with chicken, vegetables and a fried egg.

• PAELLA Poulet & Chorizo21.99\$

Riz mijoté avec poulet, chorizo et légumes / Rice simmered with chicken, chorizo and vegetables.

• PAELLA Calamars22.99\$

Riz cuisiné avec calamars, moules et légumes / Rice cooked with squid, mussels and vegetables.

• PAELLA Tex Mex Chorizo23.99\$

Riz mijoté avec boeuf hachée, chorizo et légumes / Rice simmered with ground beef, chorizo and vegetables.

• PAELLA Gambas24.99\$

Riz cuisiné avec gambas décortiquées et déveinées avec tête et queues, moules et légumes / Rice cooked with peeled and deveined with head and tail prawns, mussels and vegetables.

• PAELLA Québécoise au Chorizo24.99\$

Riz mijoté avec poulet, chorizo, frites, fromage en grains et sauce poutine / Rice simmered with chicken, chorizo, fries, cheese curds and poutine sauce.

• PAELLA Valencienne27.99\$

Riz cuisiné avec gambas, calamars, moules, poulet et légumes / Rice simmered with prawns, squid, mussels, chicken and vegetables.

PAELLA Royale.....30.99\$

Riz mijoté avec chorizo, gambas, calamars, moules, poulet et palourdes / Rice cooked with chorizo, prawns, squid, mussels, chicken and clams.

• PAELLA Carne45.99\$

Riz cuisiné avec boeuf, poulet, porc, chorizo et jalapeños / Rice cooked with beef, chicken, pork, chorizo and jalapeños.

• PAELLA Mariscos54.99\$

Riz mijoté avec saumon, poisson blanc, calamars, moules, palourdes et légumes / Rice simmered with salmon, white fish, squid, mussels, clams and vegetables.

• PAELLA Noire au Poulpe89.99\$

Riz noir cuisiné à l'encre de seiche avec poulpe, calamars, palourdes et légumes / Black rice cooked in squid ink with octopus, squid, clams and vegetables.

• PAELLA Homard & Fruits de Mer109.99\$

Riz mijoté avec Homard, Gambas, Saumons, calamars, palourdes et légumes / Rice cooked with lobster, prawns, salmon, squid, clams and vegetables.

Personnalisez votre Paella

Poulpe/Octopus.....25.99\$	2 Crevettes/2 Prawns8.99\$
Saumon/Salmon.....15.99\$	Calamars / Squid....14.99\$
Chorizo.....7.99\$	Moules / Mussels....11.99\$
Poulets / Chicken 8.99\$	2 OEufs/ 2 Eggs.....4.99\$

Choix de Riz

Bomba (fondant et savoureux) 2.99\$/pers
Basmati(léger et parfumé).....1.99\$/pers
Étuvé (ferme et élégant)..... 0.00\$/pers

Sans Gluten / Gluten Free



LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



CHARCUTERIES & FROMAGES

Salami

15.99\$

Délicat salami italien, issu de viande de porc de qualité, agrémenté d'épices authentiques / **Delicious Italian salami made from quality pork meats seasoned with authentic spices.**

Coppa

19.99\$

Saucisson sec italien, affiné pendant trois mois, offrant une saveur douce et légèrement poivrée / **Italian dry sausage matured for three months offering a mild and slightly peppery flavor.**

Fromage de Brie

15.99\$

Fromage à base de lait de vache à la pâte molle et à la croûte fleurie, aux saveurs crémeuses / **Cheese made from cow's milk with a soft texture and a bloomy rind with a creamy flavor.**

Fromage de Chèvre

18.99\$

Fromage à base de lait de chèvre mariné dans huile d'olive et piments / **Cheese made from goat's milk, olive oil and chili pepper**

Jambon Serrano ibérique

35.99\$

Jambon cru de porc blanc, séché de 12 à 15 mois, offrant une texture fondante et un goût richement parfumé / **Raw white pork ham dried for 12 to 15 months.**

Chorizo ibérique

25.99\$

Saucisson espagnol relevé d'une touche de piment doux offrant un équilibre parfait entre chaleur et saveur / **Spanish sausage with a hint of sweet pepper**

Salchichon ibérique

25.99\$

Saucisson sec aux notes délicates de viande maigre et de lard, assaisonné de poivre noir / **Dried sausage made with lean meat and bacon, seasoned with black pepper.**

Fromage de Manchego

19.99\$

Fromage espagnol à base de lait de brebis à la texture ferme / **Spanish cheese made from sheep's milk with a firm texture.**

GRANDE PLANCHE XXL 85\$

L'intégralité de notre sélection de charcuteries et de fromages, idéale à partager / **Our entire selection of cold meats and cheeses, ideal for sharing.**

DEGUSTATION 3 SAVEURS 45\$

Composez votre trio de charcuteries ou fromages au choix / **Create your trio of cold meats or cheese of your choice.**

DESSERTS



Ananas frais

7.50\$

Crème Catalane maison 7.99\$

Brownie du chef 8.99\$



Extra Pain / Bread 5\$ Sauce Piquante Maison / **Homemade Spicy Sauce 3\$**



LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



TAPAS

Olives Marinées*

Marinated Olives.

8.99\$

Patatas bravas

Pommes de terre dorées nappées d'une sauce tomate légèrement épicée/ Golden potatoes with a lightly spicy tomato sauce.

11.99\$



Salade Russe du Chef

Préparation crémeuse de thon et légumes aux saveurs maison servie avec du pain / Creamy tuna and vegetables preparation served with bread.

12.99\$

Tortilla Espagnole

Omelette espagnole préparée avec des oeufs frais, des pommes de terre fondantes et oignons confits. Spanish omelet prepared with fresh eggs, tender potatoes and caramelized onions.

13.99\$

Croquetas de pescado*

Croquettes de maquereau fondantes, parfumées aux oignons et aux herbes / Tender mackerel croquettes flavored with onions and herbs.

14.99\$

7 Alitas de pollo*

Ailes de poulet, sauce Buffalo ou Barbecue/ Chicken wings with buffalo or barbecue sauce.

15.99\$

Nachos

Chips de maïs croustillantes, fromage, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa/ Crispy corn chips, cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream and salsa.

17.99\$

Anchois Piquillos*

Anchois marinés à l'huile d'olive, au vinaigre, au sel et aux poivrons piquillos servis avec du pain / Anchovies marinated in olive oil, vinegar, salt, with piquillo peppers, served with bread.

18.99\$

Calamars Frits

Servis avec une sauce aioli maison / Fried squid with homemade aioli

25.99\$

Poulpe à la Galicienne*

Poulpe tendre, assaisonné de paprika, d'ail et huile d'olive servi sur un lit de pommes de terre / Tender octopus seasoned with paprika, garlic and olive oil, served on a bed of potatoes.

35.99\$

POUTINES

Frites

7.99\$

Poutine Classique

Frites dorées, fromage en grains et sauce brune riche/ Golden fries, melted cheese curds and brown gravy.

13.99\$

Poutine Bravas

Patatas bravas, fromage en grains et sauce brune riche/ Patatas bravas, cheese curds and brown gravy.

15.99\$

Poutine Chorizo

17.99\$

SALADES

Ajoutez une protéine : Saumon Grillé +12\$ Crevettes +9\$ Poulet +8\$ Lomo +7\$

Salade Valencienne

15.99\$

Salade fraîche, tomates cerises, oignons rouges, poivrons, olives, vinaigrette du chef/ Fresh salad, cherry tomatoes, red onions, bell peppers, olives and chef's dressing

Salade d'Anchois

25.99\$

Salade gourmande aux anchois, oignons, olives, poivrons, tomates et cornichons/ Salad with anchovies, onions, olives, bell peppers, tomatoes and pickles.



Salade César

17.99\$

Salade croquante, parmesan, croutons à l'ail et vinaigrette césar/ Salad, parmesan cheese, garlic croutons, caesar dressing.

Salade de Poulpes

31.99\$

Salade gourmande aux poulpes, oignons, olives, poivrons, tomates et cornichons/ Salad with octopus, onions, olives, bell peppers, tomatoes and pickles.

Extra Pain / Bread 5\$ Sauce piquante maison ; Sauce Aioli / Homemade Spicy Sauce ; Aioli 3\$



LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



MENU GOURMAND 29.99\$

Une expérience gourmande en trois services

Les ingrédients peuvent être retirés, mais non remplacés.

Extra: Riz+5 / Frite +5 / Salade +5 / Pain +5

Tapas au choix :



Salade fraîche de
tomates, oignons, poivrons



Patatas Bravas
(pommes de terre dorées nappées d'une
sauce tomate légèrement épicée)



Salade Russe
(thon, oeuf, carottes, pommes de
terre, petits pois, mayonnaise, pain)

Plats au choix :



Poulet Crémeux mijoté dans une sauce
blanche avec pommes de terre
champignons et carottes servi avec du riz



Poutine Chorizo



Porc doré aux oignons servi
avec des frites

Dessert :

**Crème Catalane
maison**



Crème catalane maison au lait,
délicatement parfumée au citron, à
l'orange et à la cannelle caramélisée au
sucre de canne

LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



Pour 2 personnes

MENU AMOUREUX 69\$

3 Tapas variées + 1 Paella au choix
Les ingrédients peuvent être retirés, mais non remplacés.



3 Tapas à partager



Ailes de poulet



Salade Russe (thon, œuf, carottes, pommes de terre, petits pois, mayonnaise)



Patatas Bravas (pommes de terre dorées nappées d'une sauce tomate légèrement épicée)



Une Paella de votre choix



♥♥♥
Végétarienne
Campagnarde
Poulet Chorizo
Calamar
Tex-Mex Chorizo
Gambas
Québécoise Chorizo
Valencienne
Royale
♥♥♥

Nos Paellas sont
cuisinées à la demande.
Il est nécessaire de
commander la même
paella pour un minimum
de 2 personnes.

Our paellas are cooked
to order, you have to
order the same paella for
a least 2 peoples.

OPTIONS DESSERT & BOISSON À PARTAGER

1 portion d' ANANAS
FRAIS à partager

6.50\$

COCKTAIL AMOUREUX

Sex on the Beach
ou Pina Colada
à partager (621 ml)

2 PAILLES, 1 VERRE,
BEAUCOUP D'AMOUR!

25\$

Le Meilleur Moment, à deux



LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



PLATS CUISINÉS

Les ingrédients peuvent être retirés, mais non remplacés.

Extra: Riz+5 / Frite +5 / Salade +5 / Pain +5



Porc doré aux oignons*

22.99\$

Émincé de porc délicatement épicé, sauté aux oignons servi avec des frites / *sliced pork, delicately seasoned, sauteed with onion and served with fries.*



Poulet crémeux

24.99\$

Poulet délicatement mijoté dans notre sauce blanche crémeuse au beurre, agrémentée d'oignons, de laurier, de champignons, de carottes et de pommes de terre, servi avec du riz / *Chicken breast simmered in a creamy butter sauce with onions, mushrooms, laurel, potatoes, carrots served with rice.*



Chili à la viande *

28.99\$

Un délicieux boeuf haché finement relevé, mijoté dans une sauce tomate onctueuse aux haricots rouges, au laurier, aux poivrons et au maïs servi avec du riz / *Lightly spiced ground beef simmered in a rich tomato sauce with red beans, peppers, laurel, corn served with rice.*



Boeuf tendre aux légumes

34.99\$

Boeuf fondant, mijoté longuement dans une sauce épaisse et veloutée aux oignons caramélisés, au laurier, aux champignons, aux carottes, et aux pommes de terre, servi avec du riz / *Tender braised beef cooked in a thick and creamy sauce with onions, mushrooms, laurel, carrots and potatoes served with rice.*



Moules Frites *

35.99\$

Moules flambées au vin blanc parfumées à l'ail, au laurier, aux oignons, aux poivrons nappés d'huile d'olive et de beurre servies avec des frites / *Mussels flambeed with white wine, garlic, onions, peppers, laurel, topped with olive oil and butter served with fries.*



Gambas Pil Pil * ou à l'ail

36.99\$

10 Gambas juteuses, décortiquées et déveinées, avec la tête et la queue, flambées au vin blanc, relevées d'une sauce paprika, aux oignons doux, au laurier, aux poivrons, et à l'ail, nappées d'huile d'olive servies avec du pain / *10 Prawns, peeled and deveined with the head and tail on flambeed with white wine in a paprika sauce with onions, bay leaves, peppers, garlic and olive oil, served with bread.*

Blanquette de saumon

37.99\$

Morceaux de saumon mijotés dans une sauce onctueuse au beurre et au vin blanc, avec des carottes, poireaux, du laurier et des pommes de terre fondantes servis avec du riz / *Pieces of salmon simmered in a creamy butter and white wine sauce with tender carrots, leeks, bay leaves and potatoes served with rice.*

*Sans Gluten / Gluten Free