



## PAELLAS

Les Paellas peuvent également être faites pour 3, 4, 5 ou 6 personnes à un prix proportionné

Paellas can also be made for 3, 4, 5 or 6 people at a proportional price.

Sans Gluten / Gluten Free

- **PAELLA Végétarienne** .....(pour 2 personnes)..... 36.99 \$  
Riz, 7 légumes, huile d'olive / Rice, 7 vegetables, olive oil.
- **PAELLA Campagnarde**.....(pour 2 personnes)..... 40.99 \$  
Riz, poulet, œuf, légumes, huile d'olive / Rice, chicken, egg, vegetables, olive oil
- **PAELLA Poulet Chorizo**.....(pour 2 personnes)..... 42.99 \$  
Riz, poulet, chorizo, légumes, ail, huile d'olive / Rice, chicken, chorizo. vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA au Calamars**.....(pour 2 personnes)..... 44.99 \$  
Riz, calamars, moules, légumes, ail, huile d'olive / Rice, squid, mussels, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA Tex Mex Chorizo**.....(pour 2 personnes)..... 46.99 \$  
Riz, Viande Hachée, Chorizo, légumes, huile d'olive / Rice, ground beef, chorizo, vegetables, olive oil
- **PAELLA aux Crevettes**.....(pour 2 personnes)..... 48.99 \$  
Riz, gambas, moules, légumes, ail, huile d'olive / Rice, prawns, mussels, vegetables, garlic, olive oil,
- **PAELLA Poutine Chorizo**.....(pour 2 personnes)..... 49.99 \$  
Riz, Poulet, Frite, Fromage en grains, Sauce Poutine, légumes, huile d'olive /  
Rice, chicken, fries, cheese curds, poutine gravy, vegetables, olive oil
- **PAELLA Encre de Calamar**.....(pour 2 personnes)..... 50.99 \$  
Riz noir, calamars, moules, légumes, ail, huile d'olive / Black rice, squid, mussels, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA de Valence**.....(pour 2 personnes)..... 55.99 \$  
Riz, gambas, calamars, moules, poulet, légumes, ail, huile d'olive /  
Rice, prawns, squid, mussels, chicken breast, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA Royale**.....(pour 2 personnes)..... 60.99 \$  
Riz, chorizo, gambas, calamars, moules, poulet, palourdes, légumes, ail, huile d'olive /  
Rice, chorizo, prawns, squid, mussels, chicken, clams, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA aux Poisson**.....(pour 2 personnes)..... 75.99 \$  
Riz, saumon, poisson blanc selon arrivage, moules, palourdes, légumes, ail, huile d'olive /  
Rice, salmon, white fish, mussels, clams, vegetables, garlic, olive oil
- **PAELLA Carnivore piquante**.....(pour 2 personnes)..... 80.99 \$  
Riz, Bœuf, Poulet, Porc, Chorizo, jalapeños, légumes, huile d'olive /  
Rice, beef, chicken, pork, chorizo, jalapeños, vegetables, olive oil
- **PAELLA Homard et Fruits de Mer**.....(pour 2 personnes)..... 120.99 \$  
Riz, homard, gambas, palourdes, moules, légumes, ail, huile d'olive /  
Rice, lobster, prawns, clams, mussels, vegetables, garlic, olive oil.

## EXTRA INGREDIENTS PAELLAS

Riz au choix / Choose your Rice

|                                 |                                   |                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| Œufs / Eggs ..... 4.99 \$       | 2 Crevettes / 2 Prawns .. 8.99 \$ | Bomba ..... pers / . 3.00 \$                |
| Palourdes / Clams ..... 8.99 \$ | Saumon / Salmon ..... 11.99 \$    | (fondant et Savoureux)                      |
| Moules / Mussels ..... 9.99 \$  | Chorizo ..... 9.99 \$             | Basmati (léger et parfumé) pers / . 2.00 \$ |
| Calamars / Squid ..... 10.99 \$ | Poulpe / Octopus ..... 19.99 \$   | Étuvé (ferme et élégant) ..... 0.00 \$      |

# LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



## CHARCUTERIES ET FROMAGES Servi avec du Pain/ Bread

### Salami

15.99\$

Délicat salami italien, issu de viande de porc 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 creamy flavor.*

### Fromage de Chèvre

18.99\$

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

#### DÉGUSTATION À 3 SAVEURS 35.99\$

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

### Jambon Serrano ibérique 29.99\$

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

### Chorizo ibérique 19.99\$

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 19.99\$

Saucisson sec aux notes délicates de viande maigre et de lard et assaisonné de poivre noir / *Dried sausage made of lean meat and bacon, season 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 GOURMANDE 79.99\$

Sélection exclusive du Chef : 5 charcuterie et 3 fromages, à partager / *Chef's exclusive selection: 5 cold meats and 3 cheeses, ideal for sharing*

## TAPAS

### Olives Marinés\*

8.99\$

*Marinated Olives.*

### Patatas Bravas\*

9.99\$

Pomme de terre dorées nappées d'une sauce tomate légèrement épicée / *Fried potatoes with lightly spicy tomato sauce.*

### Salade Russe\*

11.99\$

Thon, oeuf, pomme de terre, carotte, petits pois, mayonnaise sur du pain / *Tuna, egg, potato, carrot, peas, mayonnaise on bread.*

### Croquetas de pescado\*

12.99\$

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

### Alitas de pollo\* 15.99\$

Ailes de poulet grillées, sauce Buffalo ou Barbecue / *Grilled chicken wings sauce Buffalo or Barbecue.*

### Anchois Piquillos\* 16.99\$

Anchois marinés à l'huile d'olive, vinaigre, sel, poivrons piquillos et pain / *Anchovies marinated in olive oil, vinegar, salt piquillo peppers, bread.*

### Calamars Frits 25.99\$

Servi avec sauce aioli maison / *Fried squid with homemade aioli*

### Poulpe à la Galicienne\* 27.99\$

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

## SALADES

### Salade de Crudités

11.99\$

Salade fraîche de tomates, oignons, poivrons / *Fresh salad of tomatoes, onions and peppers.*

### Salade d'Anchois

18.99\$

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

### Salade César

17.99\$

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

### Salade de Poulpes

24.99\$

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

**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



## NACHOS

### **El Clasico\***

**15.99\$**

Nachos au fromage fondant, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa/ **Classic nachos with melted cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream and salsa.**

### **Chorizo\***

**19.99\$**

Nachos garnis de chorizo, fromage fondu, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa/ **Chorizo nachos with cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream and salsa.**

### **Lomo\***

**20.99\$**

Nachos garnis de porc, fromage fondant, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa / **Pulled pork nachos with melted cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream, salsa.**

### **Pollo Picante\***

**21.99\$**

Nachos garnis de poulet épicé, fromage fondant, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa / **Spicy chicken with melted cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream and salsa.**

### **Tex Mex Boeuf\***

**22.99\$**

Nachos garnis de chili de boeuf, fromage fondu, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa/ **Beef chili nachos with cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream and salsa.**

### **Pulpo\***

**29.99\$**

Nachos garnis de poulpes, fromage fondu, jalapeños, oignons, tomates, crème sûre et salsa/ **Octopus nachos with cheese, jalapeños, onions, tomatoes, sour cream and salsa.**

## POUTINES

### **Frite\***

**7.99\$**

### **Poutine Classique\***

**12.99\$**

Frites, fromage en grains et sauce brune/ **Fries, cheese curds, brown sauce.**

### **Poutine Chorizo**

**17.99\$**

### **Poutine Lomo**

**18.99\$**

### **Poutine Poulet**

**19.99\$**

### **Poutine Del Pulpo**

**29.99\$**



## DESSERTS



### **Ananas Frais**

**7.50\$**

### **Crème Catalane maison**

**7.99\$**

### **Brownie du chef**

**8.99\$**

## MENU GROUPE



**Entrée + Plat 35\$/personne**

**à partir de 6 personnes**

### **Entrée**

### **Assortiment de 5 Tapas à partager**

Ailes de poulet, Salade russe, Patatas bravas, Anchois Piquillos, Salade de crudités / **Chicken wings, Russian salad, Fried potatoes, Anchovies, Salad .**

### **Plat**

### **Paella au choix sauf Poisson et Homard**

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.**

**Extra Pain / Bread 5\$**

**\*Sans Gluten / Gluten free**





# LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85

## CUISINE MAISON



### Plats de la Mer

#### **Moules Palourdes Frites\*** \$31.99

Moules et Palourdes flambées au vin blanc, parfumées à l'ail, oignons et poivrons nappées d'huile d'olive et beurre fondant servi avec des frites / **Mussels and Clams flambeed in white wine flavored with garlic, onions, peppers topped with olive oil, butter served with fries.**

#### **Gambas Pil Pil\*** \$33.99

Gambas juteuses flambées au vin blanc, relevées d'une sauce paprika, avec des oignons doux, poivrons et ail, le tout nappé d'huile d'olive servi avec du pain / **Prawns, white wine, paprika sauce, onions, peppers, garlic, olive oil, served with bread.**

#### **Saumon à la plancha\*** \$32.99

Saumon grillé parfumé à l'ail et à l'huile d'olive servi avec des pommes de terre dorées et riz / **Golden grilled calamari seasoned with garlic and olive oil, served with grilled potatoes and rice.**

#### **Calamar à la plancha\*** \$32.99

Calamar doré à la plancha, relevé à l'ail servi avec des pommes de terre grillées et riz / **Golden grilled calamari seasoned with garlic served with grilled potatoes and rice.**

#### **Gambas à l'ail\*** \$33.99

Gambas juteuses flambées au vin blanc, avec des oignons doux, poivrons et ail, le tout nappé d'huile d'olive servi avec du pain / **Prawns, white wine, onions, peppers, garlic, olive oil, served with bread.**

#### **Blanquette de saumon** \$34.99

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

### Plats Carnés

#### **Émincé de porc doré aux** \$19.99

#### **oignons\***

Porc mariné au paprika et à l'ail, et sauté à l'huile d'olive et oignons servi avec du riz / **Pork marinated in paprika and garlic and sauted in olive oil and onions served with rice**

#### **Chili à la viande \*** \$25.99

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

#### **Poulet crémeux au Chorizo** \$22.99

Poulet délicatement mijoté dans notre sauce blanche crémeuse au beurre, agrémenté d'oignons, champignons, carottes, et chorizo, servi avec du riz / **Chicken breast simmered in our creamy white butter sauce with onions, mushrooms, carrots and chorizo served with rice.**

#### **Boeuf tendre aux légumes** \$29.99

Braisé de boeuf fondant mijoté longuement dans une sauce épaisse et veloutée aux oignons caramélisés, champignons, carottes, et pommes de terre, servi avec du riz / **Braised beef cooked in our thick and creamy sauce with onions, mushrooms, carrots and potatoes served with rice.**

\*Sans Gluten / Gluten Free