



LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal
438 925 52 85



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

19.99\$

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

PLAT DU JOUR

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI

Demandez notre plat du jour, en quantité limitée, prix variable /

Dish of the day, limited quantity, varied price

TABLE D'HÔTE MIDI

Entrée + Plat

Entrée : Salade du chef ou Soupe

Lomo à la plancha

\$16.99

Viande de porc grillée servie avec des frites maison / Grilled pork with fries.

Brochettes de Poulet

\$17.99

Mariné aux épices douces servies avec frites maison / Marinated chicken skewers with mild spices with homemade fries



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.



DESSERTS

Ananas Frais 7.50\$

Fresh pineapple with red fruit coulis

Crème catalane maison 7.99\$

Homemade catalan cream

Brownie aux chocolats maison 8.99\$

Homemade chocolate brownie





LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



CHARCUTERIES ET FROMAGES

Servi avec du Pain/ Bread

Prosciutto 25.99\$

Jambon cru raffiné, originaire d'Italie, finement tranché pour relever ses arômes subtils / Refined raw ham from Italy, thinly sliced to enhance its subtle aromas.

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 d'Emmental 17.99\$

Fromage français à base de lait de vache à pâte ferme / French cheese made from cow's milk with a firm texture.

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.

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.

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.

GRANDE PLANCHE GOURMANDE 99.99\$

Sélection exclusive du Chef : 6 charcuterie et 4 fromages, à partager / Chef's exclusive selection: 6 cold meats and 4 cheeses, ideal for sharing

TAPAS

Olives Marinées* 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 21.99\$

Légèrement pané et servi avec aïoli maison et citron / lightly breaded calamari and served with homemade aioli and lemon.

Poulpe à la Galicienne* 23.99\$

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.

Moules et Palourdes Marinera 25.99\$

Moules et palourdes flambées au vin blanc, parfumées à l'ail, à l'oignon et poivrons nappées d'huile d'olive et beurre fondant avec du persil et laurier servi avec pain / Mussels and clams flambéed in white wine flavored with garlic and onions and peppers topped with olive oil, butter served with bread.

POUTINES

Frite maison* 7.99\$

Homemade fries

Poutine classique* 12.99\$

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

Poutine Lomo* 17.99\$

Emincé de porc mariné, oignons frites, fromage en grains et sauce brune / Minced pork marinated, onions, fries, cheese curds, brown sauce.

Poutine Poulet* 17.99\$

Poitrine de poulet grillée, oignons, frites, fromage en grains et sauce brune / Grilled chicken breast, fries, cheese curds, brown sauce.

Poutine Chorizo* 17.99\$

Chorizo, oignons, frites, fromage en grains et sauce brune / Chorizo, onions, fries, Cheese curds, brown sauce.

NACHOS

El Clasico* 13.99\$

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

Carnitas Fiesta* 17.99\$

Nachos garnis de porc, fromage fondant, oignons, jalapeños, salsa, coriandre / Pulled pork nachos with melted cheese, onions, jalapeños, salsa and cilantro.

Pollo Picante* 17.99\$

Nachos garnis de poulet épicé au chipotle, poivrons, oignons, fromage, coriandre et salsa / Spicy chipotle chicken, peppers, onions, cheese, salsa and cilantro.

Tex Mex Boeuf* 18.99\$

Nachos au chili de boeuf, fromage fondu, crème sure, jalapeños, coriandre / Beef chili nachos with cheese, sour cream, jalapeños and cilantro.

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

NOS PLATS



Chili à la viande * \$17.99

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.*



Émincé de porc doré aux oignons * \$18.99

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 sautéed in olive oil and onions served with rice*



Poulet crémeuse au Chorizo \$19.99

Poitrine de poulet délicatement mijotée dans notre sauce blanche crémeuse au beurre, agrémentée d'oignons, champignons, carottes, et chorizo, servie 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 \$25.99

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.*

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.*



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.*

*Sans Gluten / Gluten Free



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 au Poulet(pour 2 personnes).....	38.99 \$
Riz, poulet, légumes, huile d'olive / Rice, chicken, vegetables, olive oil.	
Paella au 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 au Crevette(pour 2 personnes).....	48.99 \$
Riz, gambas, moules, légumes, ail, huile d'olive / Rice, prawns, mussels, vegetables, garlic, 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 au 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 Homard et Fruits de Mer(pour 2 personnes).....	110.99 \$
Riz, homard, gambas, palourdes, moules, légumes, ail, huile d'olive / Rice, lobster, prawns, clams, mussels, vegetables, garlic, olive oil.	

EXTRA INGREDIENTS PAELLAS

Oeufs / Eggs	4.00 \$	2 Crevettes / 2 Prawns	8.00 \$	Riz au choix / Choose your Rice
Palourdes / Clams	6.00 \$	Saumon / Salmon	9.00 \$	Bomba pers / 3.00 \$
Moules / Mussels	7.00 \$	Chorizo	9.00 \$	(fondant et Savoureux)
Calamars / Squid	7.00 \$	Poulpe / Octopus	10.00 \$	Basmati pers / 2.00 \$
				(léger et parfumé)
				Étuvé (ferme et élégant)..... 0.00 \$