

GROUPES SOIR - PRINTEMPS 2019



ENTRÉE / APPETIZER

SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

OU

SALADE VERTE

GREEN SALAD

OU

SALADE DE KALE FAÇON CÉSAR,

CHIPS DE PROSCIUTTO, CREVETTES NORDIQUES PANÉES

KALE CESAR SALAD, PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

PLAT / MAIN

LÉGUMES RÔTIS, SALADE DE GRAINS, HOUMOUS,

BEURRE DE TOURNESOL, CHIPS DE KALE

ROASTED VEGETABLES, GRAINS SALAD, HUMMUS,

SUNFLOWER BUTTER, KALE CHIPS

OU

FILET DE DORADE ROYALE, PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,

RAPINI, SAUCE AMANDINE

SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP, RAPINI, AMANDINE SAUCE

OU

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,

PANAIS RÔTIS, OIGNONS PERLÉS, VRILLES DE POIS, SAUCE FORESTIÈRE

GRILLED HALF CORNISH HEN, ROASTED PARSNIP,

PEARL ONIONS, PEAS SPROUTS, MUSHROOM SAUCE

OU

TARTARE DE BŒUF CLASSIC, FRITES

CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE

CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE

OU

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC,

CRÈME PISTACHE, MOUSSE FRAMBOISE

LIME AND BASIL TARTLET, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY MOUSSE

45\$ (vin, taxes et service en sus / wine, taxes and service are not included)

GROUPES SOIR - PRINTEMPS 2019



AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE / APPETIZER

MOZZARELLA DE BUFFLONE,
SALADE DE LEGUMES GRILLÉS, CROUTONS DE FOCACCIA
BUFFALO MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES SALAD, FOCACCIA CROUTONS
OU

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE
SALMON TARTAR, AVOCADO, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD
OU

PIEUVRE GRILLÉE, FÈVES AUX TOMATES, CRÈME AU PARMESAN, MOSTOCOTTO
GRILLED OCTOPUS, BEANS WITH TOMATO, PARMESAN CREAM, MOSTOCOTTO
OU

SALADE DE KALE FAÇON CÉSAR, CHIPS DE PROSCIUTTO, CREVETTES NORDIQUES PANÉES
KALE CESAR SALAD, PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

PLAT / MAIN

LÉGUMES RÔTIS, SALADE DE GRAINS, HOUMOUS, BEURRE DE TOURNESOL, CHIPS DE KALE
ROASTED VEGETABLES, GRAINS SALAD, HUMMUS, SUNFLOWER BUTTER, KALE CHIPS
OU

FILET DE DORADE ROYALE, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
RABIOLES, RAPINI, SAUCE AMANDINE
SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP, RAPINI, AMANDINE SAUCE
OU

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,
PANAI RÔTIS, OIGNONS PERLÉS, VRILLES DE POIS, SAUCE FORESTIÈRE
*GRILLED HALF CORNISH HEN, ROASTED PARSNIP,
PEARL ONIONS, PEAS SPROUTS, MUSHROOM SAUCE*
OU

TARTARE DE BŒUF CLASSIC, FRITES
CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE
CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE
OU

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC,
CRÈME PISTACHE, MOUSSE FRAMBOISE
LIME AND BASIL TARTLET, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY MOUSSE
OU

BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX DE GRENOBLE,
GANACHE AU CHOCOLAT ACARIGUA ET CRÈME CITRON
DARK CHOCOLATE AND WALNUTS BROWNIE, ACARIGUA, CHOCOLATE GANACHE AND LEMON CURD

55\$ (vin, taxes et service en sus / wine, taxes and service are not included)