



## MENU MATCHS DE HOCKEY

POUR LES MENUS EN MODE SPECTACLES - VOIR PLUS BAS

### ENTRÉE - APPETIZER

**CARPACCIO DE PORC CUIT EN DOUCEUR | FENOUIL | POMME | CÂPRES | PARMESAN | ENDIVE ... 17**  
SLOW COOKED PORK LOIN | FENNEL | APPLE | CAPER | ENDIVE

**CHOUX DE BRUXELLES | LIME | MENTHE | CHILI ... 10**  
BRUSSEL SPROUTS | LIME | MINT | CHILI

**MOZZARELLA FRITE | COMPOTE DE TOMATE ÉPICÉE | BASILIC**  
FRIED MOZZARELLA | SPICY TOMATO JAM | BASIL

**CONCOMBRE | FENOUIL | MELON DE MIEL | NOISETTE RÔTIE | VINAIGRE DE CHAMPAGNE ... 14**  
CUCUMBER | FENNEL | HONEYDEW MELON | ROASTED HAZELNUT | CHAMPAGNE VINEGAR

**BÉBÉ ROMAINE | GRAINE DE TOURNESOL | LARDON À L'ÉRABLE | VINAIGRETTE AU FROMAGE BLEU | ... 16**  
BABY ROMAINE | SUNFLOWER SEEDS | MAPLE BACON | BLUE CHEESE DRESSING

**MOZZARELLA FRITE | COMPOTE DE TOMATE ÉPICÉE | BASILIC ... 15**  
FRIED MOZZARELLA | SPICED TOMATO COMPOTE | BASIL

### À PARTAGER - TO SHARE

**HUÎTRES 6 / 12 | MIGNONETTE | CITRON | SAUCE ÉPICÉE ... 19/38**  
OYSTERS 6 / 12 | MIGNONETTE | LEMON | HOT SAUCE

**CHARCUTERIE | PÂTÉ DE CAMPAGNE | FOIE DE VOLAILLE | CHORIZO | PAIN GRILLÉ | MOSTARDA | MARINADES ... 24**  
CHARCUTERIE | COUNTRY PATÉ | CHICKEN LIVER MOUSSE | CHORIZO | GRILLED BREAD | PICKLED VEGETABLES

**THON ALBACORE CRU | TOMATE | OLIVE | CÂPRE | MENTHE | CITRON ... 18**  
ALBACORE TUNA CRUDO | TOMATO | OLIVE | CAPER | MINT | LEMON

**SAUMON MARINÉ | MOUSSE D'AVOCAT | CITRON | ŒUFS DE POISSON | HUILE À LA CIBOULETTE ... 15**  
MARINATED SALMON | AVOCADO MOUSSE | LEMON | FISH ROE | CHIVE OIL

**CÔTE DE BOEUF | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE RATTES | SAUCE AU VIN ROUGE ... 113**  
PRIME RIB | SMASHED FINGERLING POTATOES | RED WINE SAUCE

### PLATS PRINCIPAUX - MAIN

**RISOTTO | LÉGUMES DE SAISON ... 23**  
RISOTTO | SEASONAL VEGETABLE

**GNOCCHI DI RICOTTA | BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE | PECORINO ... 25**  
GNOCCHI DI RICOTTA | VEGETARIAN BOLOGNESE SAUCE | PECORINO

**SAUMON AU MISO | BACON AU DASHI | GAILAN | BONITE | HUILE 'NDUJA ... 42**  
MISO SALMON | DASHI BACON | GAILAN | BONITO | 'NDUJA OIL

### DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE VANILLE | BISCOTTI NOIX DE COCO ... 10**  
VANILLA CREME BRULEE | COCONUT BISCOTTI

**GÂTEAU AUX BANANES | CRÊMEUX AU CAMEL | CRÈME FOUETTÉE ... 12**  
BANANA CAKE | CAMEL | WHIPPED CREAM



## MENU SPECTACLES - TABLE D'HÔTE - 50\$



### ENTRÉE - APPETIZER

**FENOUIL | CONCOMBRE | MELON DE MIEL | NOISETTE RÔTIES | VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE**

FENNEL | CUCUMBER | HONEYDEW MELON | ROASTED HAZELNUTS | CHAMPAGNE VINEGAR DRESSING

**CRUDO DE SAUMON BIO, AVOCAT, PONZU, NORI, HUILE DE SÉSAME, OIGNONS FRITS**

SALMON CRUDO, AVOCADO, PONZU, NORI, SESAME OIL, FRIED ONIONS

### PLATS PRINCIPAUX - MAIN

**RISOTTO DE COURGE À LA TRUFFE ET AU MIEL**

SQUASH RISOTTO WITH TRUFFLE AND HONEY

**CÔTE DE BOEUF, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU JOUR**

BEEF RIB, POTATOES AU GRATIN AND VEGETABLES DU JOUR

**OKONOMIYAKI, HOMARD, CREVETTE, CHOU SAUTÉ**

OKONOMIYAKI, LOBSTER, SHRIMP, SAUTÉED CABBAGE

### DESSERTS

**TIRAMISU**

**SEMIFREDDO À LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC**

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY SEMIFREDDO

**GÂTEAU AU CHOCOLAT DÉCADENT**

DECADENT CHOCOLATE CAKE

**50\$**