

NOTRE TABLE DU CHEF

ENTRÉES - APPETIZERS

SOUPE DE CAROTTES ET DE PANAIS

CARROT AND PARSNIP SOUP

LÉGUMES DU JARDIN, RADIS FRANÇAIS, ROMANESCO, CÉLÉRI-RAVE, CHOU-FLEUR DE COULEUR ET CAROTTE NANTAISE

GARDEN VEGETABLES, FRENCH RADISH, ROMANESCO, CELERIAC, COLORED CAULIFLOWER AND NANTAISE CARROTS

ASSORTIMENTS DE SALADES COMPOSÉES

ASSORTMENT OF COMPOSED SALADS

SALADE CÉSAR

CAESAR SALAD

TARTARE DE SAUMON ET SAUMON FUMÉ, ÉMULSION À L'ANETH, ÉCHALOTES, CÂPRES, POMMES VERTES ET CROÛTONS

SMOKED AND REGULAR SALMON TARTARE, DILL EMULSION, SHALLOTS, CAPERS, GREEN APPLES AND CROUTONS

SALAMI DE GÊNES, PANCETTA, CALABRESE, CORNICHONS, AUBERGINES MARINÉS, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES, OLIVES MARINÉES ET HUMMUS SUR BAGUETTE GRILLÉE

GRILLED BAGUETTE WITH GENOA SALAMI, PANCETTA, CALABRESE, PICKLES, MARINATED EGGPLANT, SUNDRIED TOMATO PESTO, OLIVES AND HUMMUS

MINI SANDWICH AU POULET FRIT, SALADE DE CHOU CRÉMEUSE AU SRIRACHA ET SIROP D'ÉRABLE

MINI FRIED CHICKEN SANDWICHES, CREAMY COLESLAW WITH SRIRACHA AND MAPLE SYRUP

STATION DE PÂTES - PASTA STATION

BUGATINI ALL'AMATRICIANA, PANCETTA, TOMATES, CHILI, OIGNONS ET PARMESAN

BUGATINI ALL'AMATRICIANA, PANCETTA, TOMATOES, CHILI, ONIONS AND PARMESAN

LINGUINI PUTANESCA AUX CREVETTES, CÂPRES ET OLIVES KALAMATA

PUTANESCA LINGUINI, SHRIMPS, CAPERS, KALAMATA OLIVES

STATION DU RÔTISSEUR / HAND CARVED STATION

CÔTE DE BOEUF, JUS CORSÉ AU POIVRE VERT

BEEF RIB, GREEN PEPPER JUS

POULET À LA PORTUGUAISE

PORTUGUESE CHICKEN

MACREUSE DE BOEUF, CHIMMICHURI

BEEF MACREUSE, CHIMMICHURI

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

TOPINAMBOURS RÔTIS, PERSIL ET VINAIGRETTE CHARDONNAY

ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES, PARSLEY AND CHARDONNAY VINAIGRETTE

HARICOTS VERTS AU BEURRE, AMANDE ET MOUTARDE

GREEN BEANS WITH BUTTER, ALMOND AND MUSTARD

QUARTIERS DE RUSSET AUX ÉPICES DE MONTREAL

RUSSET QUARTERS WITH MONTREAL SPICES

MER - SEA

PAVÉ DE FLÉTAN, TAPENADE D'OLIVE ET CHORIZO BRAISÉ

HALIBUT, OLIVE TAPENADE AND BRAISED CHORIZO

CREVETTES GRILLÉES, AIL, CHILI ET CORIANDRE

GRILLED SHRIMPS, GARLIC, CHILI AND CILANTRO

SUSHIS ET MAKIS ASSORTIS

ASSORTED SUSHIS AND MAKIS

DESSERTS

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

DESSERT SELECTION

77\$

À LA CARTE

ENTRÉES - APPETIZERS

SALADE NIÇOISE MÉDITÉRANÉENNE ... 18/25

THON, HARICOTS VERTS, POMME DE TERRE GRELOTS, ŒUF MOLLET, OLIVES ET ARTICHAUTS

* Mediterranean Niçoise Salad - Tuna, green beans, fingerling potatoes, soft-poached egg, olives and artichokes *

SALADE VERTE ... 17

GREEN SALAD

* Concombres, radis, amandes, vinaigrette aux herbes et vinaigre de Xérès *

SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES ÉPICÉS ... 16

KIMCHI, ARACHIDES RÔTIÉS, SÉSAME ET AIL

* Spicy Brussel Sprouts salad, roasted peanuts, sesame and garlic *

TERRINE DE CANARD ... 20

PISTACHES, GELÉE DE GROSEILLES ET BRIOCHE RÔTIE

* Duck terrine, pistachios, curant jelly and roasted brioche *

COCKTAIL DE CREVETTES TIGRÉES ... 23

RAIFORT ET CITRON

* Tiger Prawn Cocktail - Horseradish and lemon *

FRITES ... 8

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES ... 32

CRUMBLE DE BRIOCHE, ZESTE DE CITRON, PARMESAN ET HERBES FRAÎCHES

* Green asparagus risotto, brioche bread crumble, parmesan and fresh herbs *

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ ... 38

BETTE À CARDE, YOGOURT À L'ANETH ET RAIFORT, ÉPEAUTRE ET BETTERAVES

* Grilled salmon steak - Swiss chard, horseradish and dill yogurt, spelt and beets *

POITRINE DE POULET PIRI-PIRI ... 48

GRUAU DE MAÏS, CHOUX DE BRUXELLES ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS CREMINIS

* Corn oatmeal, Brussel sprouts and cremini mushroom sauce *

FILET MIGNON GRILLÉ ... 70

PURÉE DE POMMES DE TERRE YUKON, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, BROCCOLINI GRILLÉS

* Yukon potato purée, wild mushroom sauce, grilled broccolini *

