

NOTRE TABLE DU CHEF

ENTRÉES - APPETIZERS

SOUPE AU POULET STYLE "ENCHILADAS" ET FÈVES NOIRES

CHICKEN "ENCHILADA" STYLE SOUP, BLACK BEANS

LÉGUMES DU JARDIN, RADIS FRANÇAIS, ROMANESCO, CÉLERI-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

CHARCUTERIES

COLD CUTS

SAUMON FUMÉ, CHIPS MAISON, CRÈME D'ANETH ET CAVIAR DE MOUTARDE

SMOKED SALMON, HOMEMADE CHIPS, DILL CREAM AND MUSTARD CAVIAR

GÂTEAUX DE CRABE, RÉMOULADE ÉPICÉE ET CORIANDRE

CRAB CAKES, SPICY REMOULADE AND CILANTRO

FALAFELS, OIGNONS MARINÉS, CONCOMBRES ET CRÈME SÛRE

FALAFELS, PICKLED ONIONS, CUCUMBERS AND SOUR CREAM

MINI BURGER DE POULET FRIT, CORNICHON, MOUTARDE AU MIEL

FRIED CHICKEN MINI BURGERS, PICKLES AND HONEY MUSTARD

STATION DE PÂTES - PASTA STATION

RISOTTO ACINI DI PEPE AUX PETITS POIS DU QUÉBEC, CHORIZO ET CREVETTES NORDIQUES

ACINI DI PEPE RISOTTO, QUÉBEC GREEN PEAS AND NORDIC SHRIMPS

STATION DU RÔTISSEUR / HAND CARVED STATION

CÔTE DE BOEUF AU JUS ET AUX ÉPICES DE MONTRÉAL

BEEF RIB, JUS AND MONTRÉAL STEAK SPICES

FILET MIGNON GRILLÉ, SAUCE FORESTIÈRE

GRILLED FILET MIGNON, MUSHROOM SAUCE

CUISSE DE CANARD CROUSTILLANTE, SAUCE GASTRIQUE À L'ORANGE

CRISPY DUCK LEG, ORANGE GASTRIQUE SAUCE

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

POMMES DE TERRE ALIGOT ET PERSILLADE

ALIGOT MASHED POTATOES AND PARSLEY

PANAIS ET RAPINIS RÔTIS AU BEURRE NOISETTE

BROWN BUTTER ROASTED PARSNIP AND RAPINIS

ÉPEAUTRE, BETTERAVES ET BETTE À CARDE

FARRO, BEETS AND SWISS CHARD

MER - SEA

CREVETTES ET ANANAS GRILLÉS

SHRIMPS AND GRILLED PINEAPPLE

DESSERTS

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

DESSERT SELECTION

75\$

À LA CARTE

ENTRÉES - APPETIZERS

SALADE NIÇOISE MÉDITÉRANÉENNE ... 14/21

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 ... 15

GREEN SALAD

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

SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES ÉPICÉS ... 15

KIMCHI, ARACHIDES RÔTIES, SÉSAME ET AIL

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

TERRINE DE CANARD ... 18

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 ... 7

FRENCH FRIES

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 ... 36

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 ... 45

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

* Corn oatmeal, Brussel sprouts and cremini mushroom sauce *

FILET MIGNON GRILLÉ ... 68

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

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

