

NOTRE TABLE DU CHEF

ENTRÉES - APPETIZERS

BISQUE DE HOMARD

LOBSTER BISQUE

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

SAUMON FUMÉ, SALSA DE BETTERAVES ROUGES, PESTO DE ROQUETTE ET NOIX DE PIN

SMOKED SALMON, BEETROOT SALSA, ARUGULA PESTO AND PINENUTS

ARTICHAUTS GRILLÉS, PIEUVRE, COUSCOUS PERLÉ ET PAPRIKA FUMÉ

GRILLED ARTICHOKE, OCTOPUS, PEARL COUSCOUS AND SMOKED PAPRIKA

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, COMPOTE DE POMMES, NOIX DE GRENOBLE CARAMÉLISÉES ET BAGUETTE GRILLÉE

CHICKEN LIVER MOUSSE, APPLE COMPOTE, CARAMELIZED WALNUTS AND GRILLED BAGUETTE

CHAMPIGNONS FARCIS AU CRABE DES NEIGES ET FROMAGE

MUSHROOMS STUFFED WITH SNOW CRAB AND CHEESE

STATION DE PÂTES - PASTA STATION

TAGLIATELLE SAUCE CRÉMEUSE, AIL ET CREVETTES DU PACIFIQUE

TAGLIATELLE WITH CREAMY SAUCE, GARLIC AND PACIFIC SHRIMPS

PENNE SAUCE ROSÉ, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC ET PARMESAN REGGIANO

PENNE IN ROSÉ SAUCE, SUN-DRIED TOMATOES, BASIL AND PARMESAN REGGIANO

STATION DU RÔTISSEUR / HAND CARVED STATION

CÔTE DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE VERT

PRIME RIB WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

BŒUF BOURGUIGNON CLASSIQUE, OIGNONS PERLÉS ET CARAMÉLISÉS

CLASSIC BEEF BOURGUIGNON, PEARL ONIONS, CARAMELIZED ONIONS

QUART DE POULET RÔTI AVEC DEMI-GLACE À LA VOLAILLE

ROASTED QUARTER OF CHICKEN WITH GRAVY

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

POMMES DE TERRE GRELOTS AU BEURRE, OLIVES KALAMATA ET OIGNONS VERTS

FINGERLING POTATOES WITH BUTTER, KALAMATA OLIVES AND GREEN ONIONS

RAGOUT DE LENTILLES, OIGNONS PERLÉS, CAROTTES ET DEMI-GLACE

LENTIL STEW, PEARL ONIONS, CARROTS AND DEMI-GLACE

MER - SEA

FLÉTAN SAISI, OLIVES ET CÂPRES

SEARED HALIBUT, OLIVES AND CAPERS

CREVETTES ET ANANAS GRILLÉS

SHRIMPS AND GRILLED PINEAPPLE

SUSHIS ET MAKIS ASSORTIS

ASSORTED SUSHIS AND MAKIS

79\$

À LA CARTE

ENTRÉES - APPETIZERS

SALADE CÉSAR CLASSIQUE ... 16

LAITUE ROMAINE, BACON FUMÉ, CROÛTONS AU PARMESAN ET VINAIGRETTE CÉSAR CRÉMEUSE

* Romaine lettuce, smoked bacon, parmesan croutons and creamy Caesar dressing *

CARPACCIO DE SAUMON, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, CÂPRES ET ANETH ... 23

SALMON CARPACCIO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CAPERS AND DILL

BURRATA, SALADE DE TOMATES CERISES GRILLÉES ... 28

GREMOLATA ET BASILIC FRAIS

* Burrata, Grilled Cherry Tomato Salad, Gremolata and Fresh Basil *

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

RAVIOLI DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE ... 38

BEURRE D'ESTRAGON, POIS SUCRÉS ET LARDONS

* Atlantic Lobster Ravioli, Tarragon Butter, Sweet Peas and bacon *

MAFALDINE AU PESTO DE BASILIC ... 24

AMANDES, TOMATES SÉCHÉES, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P

* Basil Pesto Mafaldine, Almonds, Parmigiano Reggiano D.O.P *

SAUMON AU FOUR ... 38

BEURRE À L'AIL, SALADE DE FENOUIL AU CONCOMBRE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE CRÉMEUSE

* Oven-Baked Salmon, Garlic Butter, Fennel Salad with Cucumbers, Creamy Celeriac Slaw *

FILET MIGNON ANGUS 90Z ... 65

PURÉE DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS GRILLÉS

* Filet Mignon Angus 9oz, Mashed Potatoes and Grilled mushrooms *



Consultez notre carte des vins prestige interactive