

# MENU SOIR



---

## ENTRÉES

• ASSIETTE APPÉRITIVE ; HUÎTRE ET FONDANT REUBEN.	6
• HUÎTRES DU MOMENT (6 OU 12).	18/30
• HUÎTRES ROCKFELLER À LA D.A.C (5).	20
• ASSIETTE DE CHARCUTERIES À PARTAGER.	22
• SALADE DE BETTERAVES, POIS SUCRÉS, ARACHIDES FRITES, BANANES SÉCHÉES, LABNEH.	10
• DATTES MEDJOOL FARCIES À LA SAUCISSE TOULOUSE, MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, CRESSON, OIGNONS MARINÉS.	16
• BOUDIN MAISON, MOUSSELINE DE P.D.T. TRUFFÉE ET SALADE DE POMMES.	15
• ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉ, TARTE FINE DE CHAMPIGNONS, VIEUX CHEDDAR.	19
• HAMACHI BRÛLÉ, SHIZO, MAYONNAISE WAFU, PIMENTS SHISHITO.	19

## TROU NORMAND

7

---

## PLATS

• TARTARE DE SAUMON, CHOU MARINÉ, CORIANDRE, PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES, FRITES.	26
• PORCHETTA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, AKAAWI, CRESSON, VINAIGRETTE FIGUE ET MOUTARDE.	30
• GNOCCHIS, COURGE, PESTO DE TOURNESOL, SAUGE, RAIFORT ET MOUSSE DE CHÈVRE.	27
• SHORT RIB DE BOEUF LAQUÉ, PIEROGIES AU GOUDA FUMÉ JALAPEÑOS, CHIMICHURRI.	36
• MORUE D'ISLANDE, LAIT DE MAÏS, "BOUDIN BLANC" DE PÉTONCLES, CHOUX DE BRUXELLES, AIGRELETTE.	33
• RAVIOLIS AU BOEUF BRAISÉ, PERSILLADE, ESCARGOTS, OS À MOELLE, CHAMPIGNONS BOUTONS.	36
• ONGLET DE BOEUF, CHANTERELLES, OIGNONS PERLES, POIREAUX FRITS, PURÉE D'ARTICHAUT.	37

## PLATS À PARTAGER

• CÔTE DE BŒUF AAA 1855, GARNITURE INSPIRÉE.	55/PERS.
• PAËLLA DUR À CUIRE, CREVETTES, CALMARS, MOULES, PALOURDES, CHORIZO, SUR RIZ AU SAFRAN.	30/PERS.

## EXTRAS

• CORNET DE FRITES	6
• FOIE GRAS	50G. 11 100G. 20

\*\*\*POUR MENU DÉGUSTATION, AJOUTEZ 15\$ À VOTRE COMBINAISON ENTRÉE ET PLAT. \*\*\*  
(Inclut bouchées, trou normand et dessert)

---

## DESSERTS

• POIRE POCHÉE, CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC, AMANDES, GRAHAM.	9
• TROUS DE BEIGNES, CARAMEL FLEUR DE SEL ET GANACHE AU CHOCOLAT.	9
• CRÉMEUX CITRON, NOISETTES CARAMÉLISÉES, « FOAM » PISTACHES.	8
• SUNDAE / GLACE VANILLE, ARACHIDES, CHOCOLAT, CARAMEL FLEUR DE SEL.	9
• CHEESECAKE, PRALIN DE NOISETTES, SAUCE AUX CERISES.	9

## À PARTAGER...ou pas

• TARTE TATIN. (20 minutes)	16
• ASSIETTE DE FROMAGES (3).	12