



groupe

Menu groupe

49\$

entrées

Salade César

garnie de lardons, câpres, croûtons à l'ail, anchois et parmesan

Polpette de veau de grain (3)

sauce tomate basilic et parmesan Grand Padano

Rillettes de canard du Québec

compote de pêches aigre-douce, roquette, pickles d'oignons rouges et croûtons de baguette grillée

Crevette tempura d'Argentine

Panko japonais, émulsion paprika fumé et citron vert

Carpaccio de bœuf

légèrement saisi, émulsion piquante, huile d'olive, crumble de pain, roquette et fleur de sel

Tataki de thon

Panko japonais, émulsion paprika fumé et citron vert

plats

Spaghettini

pesto de tomates séchées, tomates fraîches, basilic, huile d'ail confit, oignons verts ciselés et parmesan

1/2 côtes levées, style « BABY BACK »

sauce BBQ légèrement piquante, salade de choux classique et frites

Poké Bol

riz assaisonné au mirin, légumes croquants, radis melon, edamame, radis, herbes fraîches et pickles d'oignons

Choix de protéine :

- crevettes de Sept-Îles
- tartare de saumon
- tartare de thon

Brochette de volaille de grain du Québec

sur le BBQ, thym, citron, ail, salade verte, légumes croquants, vinaigrette maison, citron grillé et frites

Saumon poêlé sur la peau

purée de carottes au beurre, pico de gallo, quartier de lime et roquette à l'huile d'olive

Macreuse de bœuf vieilli 30 jours grillée

+ 5

cuit sous vide, mélange d'épices à steak, sauce à la bière rousse, beurre non salé et frites

une p'tite gourmandise

Crème brûlée classique

Verrine au chocolat

crumble au cacao 100%, crémeux chocolat mi-amer 56% et crème fouettée à la vanille