

# MENU ARGENT

DINER À 3 SERVICES



## - ENTRÉES -

SÉLECTIONNEZ DEUX (2) ITEMS:

### MESCLUN

Vinaigrette au miel et balsamique blanc

### CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, chip de prosciutto, croûtons à l'ail, anchois

### CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS

Feta émiettée, pacanes rôties, canneberges, roquette, glaçage balsamique

### BOULETTES DE VIANDE DE SAMMY

Boulettes de viande infusées à la menthe, sauce tomate, parmesan, menthe

### BALUCHON

Pâte Phyllo farcie au saumon fumé, fromage à la crème, mascarpone, oignon rouge, câpres, aneth fraîche, zeste de citron

## - PLATS PRINCIPAUX -

SÉLECTIONNEZ TROIS (3) ITEMS:

### FILET MIGNON 6oz

Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-porto

### STEAK FRITES 8oz

Contre filet, frites maison, sauce béarnaise

### RAVIOLI AU HOMARD

Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème & brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts

### LOUP DE MER AU MISO

Filet de loup de mer en croûte de graines de sésame (Lavraki), bok-choy, oignons verts, sauce miso-mirin

### SAUMON ŐRA KING

Poêlées & rôties au four, nappées de beurre Maître d'hôtel, tomates cerises boursouflées

## - DESSERT -

SÉLECTIONNEZ UN (1) ITEM:

### CRÈME BRÛLÉE

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Servi avec de la crème glacée à la vanille

### BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | THÉ

**85 \$**

Les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture

## - AJOUTER UN SERVICE DE PÂTES -

### PENNE POMODORO *Sans Gluten*

12 \$ supplémentaires par personne

### CAVATELLI

15 \$ supplémentaires par personne

### RAVIOLI AU HOMARD

20 \$ supplémentaires par personne

*Canapés disponibles sur demande !*

Les offres de menu sont basées sur la saisonnalité du produit et les prix sont sujets à changement

# MENU OR

DINER À 4 SERVICES



## - ENTRÉES -

SÉLECTIONNEZ DEUX (2) ITEMS:

### MILLE-FEUILLE DE BETTERAVE

*Fromage de chèvre infusé au yaourt, noix, vinaigrette à l'huile de noix*

### ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF

*Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique, ciboulette*

### TARTARE SAUMON ŐRA KING

*Avocat, huile de piment, câpres, crostini*

### CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

*Saumon fumé maison, asperges, laitue frisée, aneth, ciboulette, vinaigrette aux agrumes*

### GÂTEAUX AU SAUMON

*Mayo épicée au curry*

## - SALADES -

AUCUNE SÉLECTION NÉCESSAIRE

### CÉSAR

*Romaine, Parmigiano Reggiano, chip de prosciutto, croûtons à l'ail, anchois*

### CAPRESE CLASSIQUE

*Tomates de saison, mozzarella di Bufala, glaçage balsamique, basilic, huile d'olive*

## - PLATS PRINCIPAUX -

SÉLECTIONNEZ TROIS (3) ITEMS:

### FILET MIGNON 8oz

*Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-porto*

### CONTRE FILET 12oz

*Purée de pomme terre à l'ail, oignons caramélisés, réduction de veau-porto*

### RAVIOLI AU HOMARD

*Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème & brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts*

### FLÉTAN

*Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, carottes, asperges*

### FILET DE LOUP DE MER

*Oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata, câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés*

### SAUMON ŐRA KING

*Poêlées & rôties au four, nappées de beurre Maître d'hôtel, tomates cerises boursouflées*

## - DESSERT -

SÉLECTIONNEZ UN (1) ITEM:

### CRÈME BRÛLÉE

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

*Servi avec de la crème glacée à la vanille*

### BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | THÉ

**100 \$**

Les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture

## - AJOUTER UN SERVICE DE PÂTES -

### PENNE POMODORO *Sans Gluten*

*12 \$ supplémentaires par personne*

### CAVATELLI

*15 \$ supplémentaires par personne*

### RAVIOLI AU HOMARD

*20 \$ supplémentaires par personne*

*Canapés disponibles sur demande !*

*Les offres de menu sont basées sur la saisonnalité du produit et les prix sont sujets à changement*

# MENU PLATINE

DINER À 4 SERVICES



## - ENTRÉES -

SÉLECTIONNEZ DEUX (2) ITEMS:

### HUÎTRES FRAÎCHES

½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette

### HUÎTRES ROCKEFELLER (3)

Épinards sautés, champignons, sauce Mornay

### CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE

Roquette, Parmigiano Reggiano, glaçage balsamique

### TARTARE SAUMON ŐRA KING

Avocat, huile de piment, câpres, crostini

### CALMARS FRITS

Servi avec aioli aux truffes

### GÂTEAU DE CRABE

Sauce à la moutarde ancienne, micropousses

## - SALADES -

SÉLECTIONNEZ DEUX (2) ITEMS:

### CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, chip de prosciutto, croûtons à l'ail, anchois

### QUARTIER DE LAITUE ICEBERG

Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, tomates cerises, chip de prosciutto

### L'ALIKI

Tomates de saison, concombres, oignons français, olives kalamata, câpres aux baies, fromage Feta de baril, origan, huile d'olive

## - PLATS PRINCIPAUX -

SÉLECTIONNEZ TROIS (3) ITEMS:

### ENTRECÔTE VIEILLI À SEC 18oz

Choix de pomme de terre !

### O & TERRE

Filet mignon 8oz avec ¼ lb de crevettes; servi avec champignons sauvages, purée de pommes de terre à l'ail

### CARRÉ D'AGNEAU (COUPE DOUBLE)

Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de pommes de terre à l'ail, oignons Cipollini, réduction de veau au porto

### RAVIOLI AU HOMARD

Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème & brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts

### THON EN CROÛTE AU SÉSAME

Galette de riz panko croustillant, wakamé, aioli au wasabi, gingembre, sauce miso-mirin, échalottes

### BAR DU CHILI

Poêlé, herbes fraîches, estragon, vin blanc; servi sur pommes de terre rattes, fenouil, oignons Cipollini, tomates cerises, huile de citron

## - DESSERT -

SÉLECTIONNEZ UN (1) ITEM:

### CRÈME BRÛLÉE

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Servi avec de la crème glacée à la vanille

### BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | THÉ

**125 \$**

Les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture

## - AJOUTER UN SERVICE DE PÂTES -

### PENNE POMODORO *Sans Gluten*

12 \$ supplémentaires par personne

### CAVATELLI

15 \$ supplémentaires par personne

### RAVIOLI AU HOMARD

20 \$ supplémentaires par personne

*Canapés disponibles sur demande !*

Les offres de menu sont basées sur la saisonnalité du produit et les prix sont sujets à changement

# MENU DIAMANT

DINER À 4 SERVICES



## - ENTRÉE FAMILIALE -

SÉLECTIONNEZ UN (1) ITEM:

### PLATEAU DE CRUSTACÉS

*Crevettes, queue de homard, pinces de homard, huîtres (1 pièce par personne)*

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

*Calmars, pieuvres, crevettes, pétoncles; servi avec épinards sautés*

## - SALADES -

AUCUNE SÉLECTION NÉCESSAIRE

### L'ALIKI

*Tomates de saison, concombres, oignons français, olives kalamata, câpres aux baies, fromage Feta de baril, origan, huile d'olive*

### CÉSAR

*Romaine, Parmigiano Reggiano, chip de prosciutto, croûtons à l'ail, anchois*

## - PLATS PRINCIPAUX -

SÉLECTIONNEZ TROIS (3) ITEMS:

### ENTRECÔTE VIEILLI À SEC 18oz

*Choix de pomme de terre !*

### FILET MIGNON 12oz

*Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-porto*

### O & TERRE

*Filet mignon 8oz avec ¼ lb de crevettes; servi avec champignons sauvages, purée de pommes de terre à l'ail*

### THON EN CROÛTE AU SÉSAME

*Galette de riz panko croustillant, wakamé, aioli au wasabi, gingembre, sauce miso-mirin, échalottes*

### BAR DU CHILI

*Poêlé, herbes fraîches, estragon, vin blanc; servi sur pommes de terre rattes, fenouil, oignons Cipollini, tomates cerises, huile de citron*

## - DESSERT -

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

*Servi avec de la crème glacée à la vanille*

BREUVAGE

CAFÉ FILTRÉ | THÉ

**175 \$**

Les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture

## - AJOUTER UN SERVICE DE PÂTES -

### PENNE POMODORO *Sans Gluten*

*12 \$ supplémentaires par personne*

### CAVATELLI

*15 \$ supplémentaires par personne*

### RAVIOLI AU HOMARD

*20 \$ supplémentaires par personne*

*Canapés disponibles sur demande !*

*Les offres de menu sont basées sur la saisonnalité du produit et les prix sont sujets à changement*