

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 RÔTIES

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 ŒRA 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:

BETTERAVES & FROMAGE DE CHÈVRE

Salade frisée, noix de grenoble, réduction balsamique, crostini

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 ÒRA 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