

# 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

### CARPACCIO DE SAUMON

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

### BOULETTES DE VIANDE DE SAMMY

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

### ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF

Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique

## - PLATS PRINCIPAUX -

SÉLECTIONNEZ TROIS (3) ITEMS:

### FILET MIGNON 6oz

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

### CONTRE FILET 8oz

Purée de pommes de 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

### 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 ÓRA KING

Poêlées & rôties au four, nappées de beurre Maître d'hôtel, asperges, 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

90 \$

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:

### CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIES

*Roquette, feta émietté, réduction balsamique*

### ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF

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

### TARTARE SAUMON ŌRA 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 épicee au curry*

### CALMARS FRITS

*Servi ave aioli aux truffes*

### DUMPLINGS AU HOMARD ET BOEUF

*Réduction de veau-Porto infusée à l'huile de sésame, sauce miso-mirin, graines de sésames, ciboulette*

## - 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*

### MESCLUN

*Vinaigrette au miel et balsamique blanc*

## - 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*

### FLÉTAN

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

### RAVIOLI AU HOMARD

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

### FILET DE LOUP DE MER

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

### SAUMON ŌRA 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*

**115 \$**

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

$\frac{1}{2}$  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 ŌRA KING

Avocat, huile de piment, câpres, crostini

### CALMARS FRITS

Servi avec aioli aux truffes

### GÂTEAU DE CRABE

Sauce à la moutarde ancienne, micropousses

### CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIES

Roquette, feta émietté, réduction balsamique

## - 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 !

### FILET MIGNON 8oz

Puré de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-Porto

### CARRÉ D'AGNEAU AUSTRALIEN

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

### THON EN CROÛTE AU SÉSAME

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

### BAR DU CHILI

Ail caramélisé, salade de lentilles tièdes aux champignons sauvages

## - DESSERT -

SÉLECTIONNEZ UN (1) ITEM:

### CRÈME BRÛLÉE

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Servi avec de la crème glacée à la vanille

### BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | THÉ

135 \$

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, pétioles; 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 de 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 pomme de terre à l'ail

### CÔTELETTE DE VEAU DE LAIT 16oz

Côtelette de veau Québec, mascarpone, sauce citron-saute, spaghetti au beurre

### THON EN CROÛTE AU SÉSAME

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

### BAR DU CHILI

Ail caramélisé, salade de lentilles tièdes aux champignons sauvages

## - DESSERT -

### CRÈME BRÛLÉE

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Servi avec de la crème glacée à la vanille

### BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | 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