QUE SERA SYRAH

BAR À VINS · HUÎTRES & COCKTAILS

PARTYS DE

NOËL

TERMES POUR VOS RÉSERVATIONS

DU 19 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE, DU JEUDI AU SAMEDI

1er service : 16h00 à 19h20

2e service : 19h40 à 23h00

INCLUSIONS

Prenez note que le café régulier ou le thé est inclus avec les menus de groupes.

MODIFICATIONS/ANNULATIONS

20$ par personne seront facturés pour tous absents sans préavis dans les 48h avant la réservation.

ALLERGIES/RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Merci de nous aviser au plus tard 48h avant votre réservation le cas échéant.

ENVIE DE PETITS EXTRAS?

Il est évidemment possible d'ajouter à votre menu des petits extras tels des canapés, focaccia maison, des plateaux d'huîtres ou de fromages et charcuteries, trou normand, ou un service de fromages avant le dessert. Pré-commande requise.

AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR & DE FÊTER AVEC VOUS !

MENU

CANAPÉS

HUÎTRES

2.25$/UN OU 24$/DOUZAINE — FRAÎCHE

3$/UN OU 28$/DOUZAINE — ROCKEFELLER / AU POIRÉ DE GLACE

PLATEAUX

27$ PAR PERSONNE — FROMAGES & CHARCUTERIES

14$ PAR PERSONNE — FOCACCIA ET DIPS

55$ PAR PERSONNE — PLATEAU TERRE ET MER

BOUCHÉES FROIDES

4$/UNITÉ

TARTARE DE CANARD

SALADE DE GRAVLAX DE SAUMON

CEVICHE DE BAR

RILLETTES DE SAUMON MAISON

RILLETTES DE CANARD MAISON

STRACCIATELLA DI BURRATA

HOUMOUS DE BETTERAVE

SALADE DE CREVETTES NORDIQUES

OU

45$/DOUZAINE

BOUCHÉES CHAUDES

JOUE DE PORC BRAISÉE

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

ORECCHIETTE ALLA CALABRESE (+1.50$)

BOUCHÉES DOLCI

PANNA COTTA

CANNELÉ

CHEESECAKE RICOTTA ET CERISE

PROMO

CANAPÉS AU CHOIX DE NOTRE CHEF

3,75$/UNITÉ

LES CANAPÉS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS AU MINIMUM 72H À L'AVANCE.

COMMANDE MINIMALE DE 12 UNITÉS POUR LES HUÎTRES OU LES BOUCHÉES.

UN PAIEMENT À L'AVANCE POURRAIT ÊTRE DEMANDÉ.

MENU GROUPE 6 SERVICES DU

TEMPS DES FÊTES

PREMIÈRE BOUCHÉE

CROQUETA D'ESCARGOT

PURÉE DE ROMESCO FUMÉE ET HARISSA MAISON, PICKLES D'ENOKI

ENTRÉE

SALSIFIS
CONFIT ET GRILLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE TOPINAMBOUR NOISETTE, RAIFORT, POIREAUX FRITS

CEVICHE DE BAR RAYÉ
CRÈME DE BUTTERNUT RÔTIE, LIVÈCHE, POMME VERTE, LIME, FETA, ORIGAN

TARTARE DE CANARD
FROMAGE DE CHÈVRE, CHIPS DE NAVET, PICKLES DE PRUNES ET MÛRES

TROU NORMAND

GRANITÉ FESTIF

POIRE ET RETSINA ÉLEVÉE EN AMPHORE

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLO DUO
CHAMPIGNONS, PURÉE DE FENOUIL, HUILE À L'ESTRAGON, FENOUIL FRIT / COURGE, MIEL ÉPICÉ, PEPITAS MAISON

PÉTONCLES POÊLÉS
PURÉE ET RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE, CHIPS DE BETTERAVE, CRUMBLE D'ESTRAGON

OSSO BUCO
ORANGE CONFITE, OLIVES, PAPPARDELLE AUX POIS VERTS, RADICCHIO, PANGRATTATO AU LOUIS D'OR

FROMAGE

SÉLECTION DU MOMENT

RAISINS POCHÉS À LA SYRAH, CROÛTON DE FOCACCIA MAISON

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE

RICOTTA ET CERISES NOIRES CONFITES



95$ PAR PERSONNE

ACCORDS DISPONIBLES

VINS +55 (4) · BIÈRES +16 (4) · COCKTAILS +65 (4) · MOCKTAILS +55 (4)

MENU GROUPE 4 SERVICES DU

TEMPS DES FÊTES

ENTRÉE

SALSIFIS
CONFIT ET GRILLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE TOPINAMBOUR NOISETTE, RAIFORT, POIREAUX FRITS

CEVICHE DE BAR RAYÉ
CRÈME DE BUTTERNUT RÔTIE, LIVÈCHE, POMME VERTE, LIME, FETA, ORIGAN

TARTARE DE CANARD
FROMAGE DE CHÈVRE, CHIPS DE NAVET, PICKLES DE PRUNES ET MÛRES

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLO DUO
CHAMPIGNONS, PURÉE DE FENOUIL, HUILE À L'ESTRAGON, FENOUIL FRIT / COURGE, MIEL ÉPICÉ, PEPITAS MAISON

PÉTONCLES POÊLÉS
PURÉE ET RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE, CHIPS DE BETTERAVE, CRUMBLE D'ESTRAGON

OSSO BUCO
ORANGE CONFITE, OLIVES, PAPPARDELLE AUX POIS VERTS, RADICCHIO, PANGRATTATO AU LOUIS D'OR

FROMAGE

SÉLECTION DU MOMENT
RAISINS POCHÉS À LA SYRAH, CROÛTON DE FOCACCIA MAISON

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE
RICOTTA ET CERISES NOIRES CONFITES

80$ PAR PERSONNE



ACCORDS DISPONIBLES

VINS +55 (4) · BIÈRES +16 (4) · COCKTAILS +65 (4) · MOCKTAILS +55 (4)

MENU GROUPE 3 SERVICES DU

TEMPS DES FÊTES

ENTRÉE

SALSIFIS
CONFIT ET GRILLÉ À LA FLAMME, CRÈME DE TOPINAMBOUR NOISETTE, RAIFORT, POIREAUX FRITS

CEVICHE DE BAR RAYÉ
CRÈME DE BUTTERNUT RÔTIE, LIVÈCHE, POMME VERTE, LIME, FETA, ORIGAN

TARTARE DE CANARD
FROMAGE DE CHÈVRE, CHIPS DE NAVET, PICKLES DE PRUNES ET MÛRES

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLO DUO
CHAMPIGNONS, PURÉE DE FENOUIL, HUILE À L'ESTRAGON, FENOUIL FRIT / COURGE, MIEL ÉPICÉ, PEPITAS MAISON

PÉTONCLES POÊLÉS
PURÉE ET RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE, CHIPS DE BETTERAVE, CRUMBLE D'ESTRAGON

OSSO BUCO
ORANGE CONFITE, OLIVES, PAPPARDELLE AUX POIS VERTS, RADICCHIO, PANGRATTATO AU LOUIS D'OR

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE
RICOTTA ET CERISES NOIRES CONFITES

65$ PAR PERSONNE



ACCORDS DISPONIBLES

VINS +40 (3) · BIÈRES +12 (3) · COCKTAILS +50 (3) · MOCKTAILS +45 (3)