

MENU DE GROUPE 4 SERVICE

Prix par person

ENTRÉES

Sélectionner 2 options

DUMPLINGS HOMARD & CÔTE COURTE ÉPICÉS	Réduction de Porto et veau infusée d` huile de graine de sésame et mirin
PÉTONCLES POÊLÉS & BACON GLACÉ À L'ÉRABLE	
SALMON TARTARE	Carpaccio de pomme, avocat & crostini
TARTARE THON	Avocat, grains de sésame, sauce miso
ASSIETTE ANTIPASTO	Charcuterie et légumes marinés assortis

SALAD

Sélectionner 2 options

VILLAGE GREC D'ALIKI	Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons verts, fromage fêta, origan, pain grillé, huile d'olive extra-vierge
CAESAR	Avocat, anchois, câpres, prosciutto, parmesan
POUSSES D'ÉPINARDS & ROQUETTES	Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble

PLATS PRINCIPAUX

Sélectionner 3 options

STEAK FRITES 12oz	Entrecôte sans Os 12oz, choix de patates
FILET MIGNON 6oz	Purée de pommes de terre, champignons sauvages & réduction Port-veau
LOUP DE MER MÉDITERRANÉE	Style Corse, épinard sauté
VEAL SCALLOPINI MARSALA	Linguini au beurre et fines herbes
RAVIOLI DE HOMARD	4.5 oz queue d'homard, tomates séchées, sauce crémeuse et Brandy
THON AHI CROÛTÉ AU SÉSAME	Riz Panko croustillant, brocoli chinois, gingembre, aïoli au wasabi, sauce mirin-miso

Vegan | Vegetarian

STIR-FRY DE LÉGUMES	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau
LINGUINI POMODORO	Sauce Tomate avec légumes grillés

OPTION ADDITIONELLES

RIB STEAK 14oz	DRY-AGED 28-35 DAYS, choix de patates..... \$25
----------------	---

DESSERT

SOUFFLE AU CHOCOLATE SANS FARINE CRÈME BRULÉE	Crème glacée à la vanille
--	---------------------------

BEVERAGE

Café | Thé

\$60

*Taxes & service (15%) applicable sur nourriture et breuvage **non inclus***