

CHARCUTERIE

.....

ENTRÉES | APPETIZERS

Salade de tomates cerises à l'ancienne | *Heirloom cherry tomato salad*

tomates cerises, oranges sanguine, amandes, basilic, poivre
cherry tomatos, blood oranges, toasted almonds, basil and cracked pepper

*ou/or***Cailles grillées | *Grilled quail***

quinoa, purée de courge musquée, échalotes rôties, bettes à cardes
quinoa and squash purée, roasted shallots and swiss chard

PRINCIPAUX | MAINS

Tagliatelle

fraiche, avec ragoût d'agneau, tomates confits, copeaux de parmesan
fresh, roasted lamb stew, confit tomatoes and parmesan shavings

*ou/or***Poisson du jour | *Fish of the day****ou/or***Flan de porc | *Slow pork breast***

palourdes fraîches épicées, gratin de pomme de terre, épinards
spicy fresh clams, potato gratin, spinach

DESSERT

Natas

pâtisserie portugaise à la cannelle
cinnamon portuguese pastry

.....

55\$

CHARCUTERIE

.....

ENTRÉES | APPETIZERS

Salade de bettraves | *Chiogga beet salad*

roquette sauvage, pacanes caramélisées et feta
wild arugula, caramelized pecans and feta

ou/or

Calmars grillés | *Grilled calamari*

farcis au riz noir et chorizo, salade fenouil à l'orange, tapenade d'olives noires
stuffed with black rice and chorizo, braised fennel salad, black olive tapenade

PRINCIPAUX | MAINS

Tagliatelle

fraiche, aux champignons sauvages, mozzarella de buffle, roquette, huile de truffe
fresh, with wild mushrooms, buffalo mozzarella, rucola and truffle oil

ou/or

Morue charbonnière poêlée | *Seared cod*

salsa d'oignons et chorizo, topinambours et bettes à cardes
chorizo and caramlized salsa, Jerusalem artichokes and swiss chard

ou/or

Carré d'agneau | *Rack of lamb*

en croute de moutarde à la poire, sauce vin rouge, purée de panais
crusted with smoked cremona mustard, red wine sauce

DESSERT

Natas

pâtisserie portugaise à la cannelle
cinnamon portuguese pastry

.....

65\$

CHARCUTERIE

.....

ENTRÉES | APPETIZERS

Mozzarelle de buffe | Buffalo mozzarella

betteraves Chioggia marinées, armillaires de miel au gingembre
marinated Chioggia beets, ginger pickled honey mushrooms

ou/or

Pieuvres grillées | Grilled octopus

purée de chou-fleur, salsa de poivrons confits, chorizo et olives noir
cauliflower purée, confit peppers, chorizo and black olive salsa

ENTREMETS

Cavatelli de ricotta aux champignons | *Ricotta cavatelli with wild mushrooms*

PRINCIPAUX | MAINS

Crevettes grillées | Grilled shrimp

sauce à l'ail confit et citron, risotto d'épeautre et homards, asperges blanche, bettes à cardes
confit garlic and lemon sauce, faro risotto and lobster, grilled white asparagus (jus), swiss chard

ou/or

Côte de boeuf sterling grillée | Sterling grilled ribeye

yukon gold rôties à l'huile d'olives et poireaux, asperges grillées
yukon gold oil roasted potatoes and leeks, grilled asparagus

DESSERT

Natas

pâtisserie portugaise à la cannelle
cinnamon portuguese pastry

.....

75\$