

Café

Québecor

par Laurent Godbout

À PARTAGER

Plateau d'huîtres

Unité **3⁵⁰** | Demi-douzaine **20** | Douzaine **36**

Plateau de fromages du terroir

3 fromages **24** | 5 fromages **36**

Olives **6⁵⁰**

ENTRÉES

Pain et beurre rouge

4

Velouté de carottes nantaises rôties, amandes grillées et yogourt à l'huile d'olive

8

Fondants aux 4 fromages

14

Poireau, vinaigrette, noisettes grillées, oeuf et menthe

15

Panaché de laitue

servi avec vinaigrette au babeurre et huiles parfumées et panaché de légumes croquants

16

Tartare de boeuf façon César

servi avec sucrine grillée

16

Rillettes de saumon, crème au babeurre et aneth

servie avec croûton maison

17

PLATS

Boudin noir

servi avec purée de pommes de terre au fromage en grains et jus aigre-doux et mostarda de pommes

27

Naan aux tomates cerises confites au four, romarin, burrata et roquette

28

Linguine arc-en-ciel artisanale, sauce au beurre de câpres et brocolini

servi avec parmesan et chips d'ail grillées

28

Tartine au gravlax de saumon, tatziki, concombre libanais et tobiko

31

Pieuvre grillée, feta fouetté au confit de poivrons rouges

servie avec grecque de légumes et pois chiches frits

35

Côte de boeuf laquée à l'asiatique

servie avec salade de légumes croquants et tombée d'épinards

43

DESSERTS

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel

8

Pavlova, crème au miel d'Anicet et fruits de saison

9

Panna cotta au mélilot, miel de caméline et crumble de sarrasin

9

MENU ENFANT

Pâtes et sauce rosée aux tomates confites

11

DÉCOUVREZ LA TABLE D'HÔTE ÉVASION COLORÉE

ENTRÉE: Panaché de laitue servi avec vinaigrette au babeurre et huiles parfumées et panaché de légumes croquants

PLAT: Linguine arc-en-ciel artisanale, sauce au beurre de câpres et brocolini servi avec parmesan et chips d'ail grillées

DESSERT: Pavlova, crème au miel d'Anicet et fruits de saison

45\$