

MENU SOUPER

*PRIVATE ROOM'S DINNER MENU

3 services à 70\$ par personne

\$79/pp avec 3 canapés au cocktail / with hors-d'œuvre

Merci de choisir 1 entrée, 2 choix pour le plat principal entre (1 poisson et 1 viande) et 1 dessert

Please select 1 appetizer, 2 mains courses between (1 fish dish and 1 meat dish) & 1 dessert

CENTRE DE LA TABLE – MIDDLE OF THE TABLE

+\$9 Olives marinées, accras de morue, hummus de pois chiches et huile d'olive F

Marinated olives, cod cakes, chickpeas hummus and F olive oil

+\$14 Sélection de saucisses portugaises, salade de thon confit et pois chiches, fromage frais maison

Selection of Portuguese sausages, black eyed peas salad with tuna confit, fresh homemade cheese

ENTRÉE – APPETIZER

1 choix – select 1 ✓

Salade de laitue bio, légumes croquants, vinaigrette à la lime

Organic green salad, crispy vegetables, lime dressing

Tomates du marché, pesto de pacanes et coriandre, São Jorge et roquette

Market fresh tomatoes, pecan & coriander pesto, São Jorge and arugula

Ceviche de loup de mer, salade d'avocat et d'édamames, vinaigrette d'agrumes, gingembre et citron Kaffir

Sea bass ceviche, edamame and avocado salad, kéfir lime and ginger vinaigrette

Canard Mulard effiloché, salade de papaye verte et vinaigrette de soja blanc.

Pulled Mulard duck, green papaya salad and white soya vinaigrette.

Pieuvre croustillante sur un hummus de haricots à l'oeil noir et huile de paprika fumé

Crispy octopus, black eyed peas hummus and smoked paprika oil

POISSON – FISH

1 choix – select 1 ✓

Dorade grillée, purée de petits pois, curry et lait de coco

Roasted sea bream, green peas puree, curry and coconut milk

Vivaneau rouge, ragout de légumes Portugais, salade de fenouil et menthe.

Pan seared red snapper, Portuguese vegetables ragout, fennel salad and mint.

Flétan aux graines de tournesol en croûte, compote poivrée, légumes de marché

Halibut with lemon, sunflower seeds crust, pepper compote, market veggies

Morue noire biologique en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, réduction de Porto +\$10
Ceps crusted organic Black Cod, potato purée and Port wine reduction +\$10

VIANDE – MEAT

1 choix – select 1 ✓

Carré d'agneau avec une croûte de pain de maïs, moutarde et romarin avec sauce au Porto
Rack of lamb with a crust of corn bread, mustard and rosemary with Port wine sauce

« Picanha » cuit sous vide, sauce au poivron vert et champignons sautés
“Picanha” cooked sous vide, green pepper sauce and sautéed mushrooms

Cuisse de Faisan confite, sauce au Genévrier et légumes du marché
Feasant leg confit, juniper sauce and market veggies

Filet mignon Angus grillé, légumes de saison et sauce au Porto
Grilled Angus filet mignon, season vegetables and Port wine sauce

VEGETARIEN – VEGETARIAN

Risotto du Chef
Chef's daily vegetarian risotto

FROMAGE – CHEESE +\$14

choix optionnel – optionnel choice ✓

Sélection de fromages fins accompagnés de noix, de fruits secs et de compote de citrouille
Selection of fine cheeses, nuts, dried fruit and pumpkin jam

DESSERT

1 choix – select 1 ✓

Mousse au chocolat noir et huile d'olive F, caramel à la vanille et fleur de sel
Dark chocolate mousse with F olive oil, vanilla caramel and fleur de sel

Plateau de mignardises création du pâtissier avec ses mini natas (3/pers)
Platter of mignardises with mini natas (3/pers)

« Crémeux » de figues fraîches et petits fruits rouges
“Crémeux” of fresh figs and small red berries

AUTRES DÉTAILS / SOME DETAILS

- **Repas assis: minimum de 25 / maximum de 72 personnes**
We require a minimum of 25 - maximum of 72 guests
- **Nos frais de service sont de 17% et 1% de frais de gestion.**
Our service charge is 17% and management fee of 1%.
- **Nous imprimons les menus sans frais | We take care of printing the menus.**
- **Aucun frais de location de salle, ni d'équipement. Vous devez prévoir votre portable**
There is no room rental fee or AV equipment fee.
- **Wi-Fi disponible sans frais | Free Wi-Fi connection**
- **Notre sommelier s'occupe d'agencer les vins selon votre choix de menu.**
Nos suggestions débutent à 65 \$ par bouteille, importation privée uniquement.
Our sommelier will suggest wines according to your menu selection.
Our wine list starts at 65\$ a bottle, private imports only.
- **1 facture par événement (pas de factures séparées lors de groupe)**
1 invoice only for all groups (no individual billing possible)
- **Pour tous les groupes de 50pp et plus, un ajout de serveur (+150\$)**
For all groups of 50 guests and more an additional waiter is recommended (+150\$)

N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie alimentaire, intolérance, repas cachère
Do not hesitate in requesting any allergy need, intolerance, kosher meal

Spring/Printemps 2019