

MENU LUNCH | SALLE PRIVÉE

PRIVATE ROOM'S LUNCH MENU

3 services à 55\$ par personne

Merci de choisir 1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert

Please select 1 appetizer, 1 fish dish, 1 meat dish & 1 dessert

CENTRE DE LA TABLE – MIDDLE OF THE TABLE

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

Marinated olives, cod cakes, black eyed pea hummus and F olive oil

+\$14 Chouriço maison, salade de morue et pois chiches, fromage de chèvre frais

Homemade chouriço, cod and chickpea salad, fresh goat 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

Crudo de dorade, salade d'édamames, vinaigrette d'agrumes et citron Kaffir

Sea bream Crud, edamame bean salad, Kaffir lime and citrus vinaigrette

Chouriço maison, purée d'haricots blancs et grains croustillants

Homemade chouriço, navy bean purée and crispy grains

Pieuvre rôtie, purée de pois chiches, légumes marinés et huile d'olive au paprika fumé

Roasted octopus, chickpea puree, marinated vegetables and smoked paprika olive oil

POISSON – FISH

1 choix – select 1 ✓

Loup de mer poêlé avec croûte de crevettes et légumes du moment

Sea bass poêlé with shrimp crust and vegetables

Morue fraîche d'Islande rôtie, oignons confits, pain de maïs et sauce gribiche

Roasted Iceland fresh cod, caramelized onion confit, corn bread and gribiche sauce

Raie au four avec une sauce montée au beurre et herbes fraîches

Oven roasted skate wing in a butter fresh herb sauce

VIANDE – MEAT

1 choix – select 1 ✓

Cuisse de Poulet nourri aux grains, ail fumé et sauce au citron

Roasted grain-fed chicken thigh, smoked garlic puree and lemon sauce

Épaule d'agneau du Québec confite, légumes racines grillés et romarin

Confit Quebec lamb shoulder, honey, roasted roots and rosemary

Onglet grillé, oignons confits et sauce chimichurri

Grilled hanger steak, candied onions and chimichurri sauce

VEGETARIEN – VEGETARIAN

Risotto du Chef

Chef's daily vegetarian Risotto

FROMAGE – CHEESE +\$14

choix optionnel – optional 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 ✓

Mini natas et sa glace du moment

Mini natas and homemade ice cream

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 (3/pers)

Platter of mignardises (3/pers)

Fruits frais au sirop d'érable et vanille

Fresh fruits with maple syrup and vanilla

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

Automne/Fall 2018