

## MENU SOUPER | SALLE PRIVÉE

### 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, 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*

**Canard Mulard effiloché, salade Waldorf et figues séchées**  
*Pulled Mulard duck, Waldorf salad and dried figs*

**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*

**Mérou cuit sous-vide, menthe et huile d'olive, sauce aux champignons, chouriço et petits pois**  
*Grouper cooked in sous-vide with mint and olive oil, mushroom sauce with chouriço and green peas*

**Flétan aux graines de tournesol, citron et câpres avec une sauce aux tomates cerises et romarin**

*Halibut with lemon, sunflower seeds and capers with a cherry tomato and rosemary sauce*

**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*

**Joue de bœuf braisée, Madère demi-glace et sauce épicée**

*Braised beef cheek, Madeira and exotic spices*

**Cuisse de canard confite, sauce champignon et mandarine**

*Duck leg confit, mushroom and tangerine sauce*

**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 ✓

**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*