

# MENU À L'ARDOISE



\* MENU À L'ARDOISE, SUJET À CHANGEMENT

## ENTRÉES

### ASSIETTE APPÉRITIVE 6\$

HUÎTRE ET FONDANT RUBENS

### HUÎTRES DU MOMENT 6/12 20\$/34\$

TRÉSOR DU LARGE

### HUÎTRES ROCKEFELLER (5) 22\$

BACON, BEURRE D'ÉPINARD, CHOU-FLEUR BRÛLÉ, EMMENTAL

### PLATEAU DE CHARCUTERIES 22\$

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU BRANDY, CRETONS DE VEAU ET DE BACON, CANARD SÉCHÉ MAISON, ROSETTE DE LYON, PICKLES DE LÉGUMES, MOUTARDE AUX POMMES, CROQUETTES DE RUBENS ET CROÛTONS DE PAIN MAISON

### SALADE DE BETTERAVES 14\$

BETTERAVES RÔTIÉS, LABNEH À L'AIL, BANANES SÉCHÉES, POIS SUCRÉS, SAUCE AUX ARACHIDES ET ARACHIDES GRILLÉES

### ROULEAU DE BOUDIN 15\$

ROULEAU IMPÉRIAL DE BOUDIN, MOUTARDE AUX POMMES, SALADE DE POMMES ET SAUCE BORDELAISE

### FOIE GRAS POÊLÉ 24\$

CHAMPIGNONS POÊLÉS, FEUILLETÉ ET DEMI-GLACE DE VEAU

### SALADE RABIOLES ET POMMES GRILLÉES 15\$

PICKLES D'OIGNONS, TOMATES SÉCHÉES MAISON, CHIPS DE YUCCA ET CRÈME D'ANETH ET CITRON

### CEVICHE « LECHE DEL TIGRE » 19\$

FLÉTAN, BISQUE DE CREVETTE, POMMES DE TERRE DOUCES, CORIANDRE, MAÏS MEXICAIN ET LAIT DE COCO

### CALMARS FRITS 17\$

SAUCE GÉNÉRAL TAO MAISON

## PLATS À PARTAGER

### PAËLLA DUR À CUIRE 35\$/PERS

### CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES 60\$/ PERS

FRITES ET LÉGUMES DU MOMENT

## PLATS

### SHORTRIB DE BOEUF 36\$

PIEROGIES, SAUCE BBQ, CRÈME SURE ET SAUCE CHIMICHURRI

### TARTARE DE THON 28\$

RÉDUCTION DE SOYA, FÈVES GERMÉES, POMMES VERTES, GINGEMBRE, HUILE DE SÉSAME ET NOIX DE CAJONS GRILLÉES

### AGNOLETTIS 29\$

FARCE DE TOPINAMBOURS ET CITRON, SAUCE AU VIN BLANC ET NOISETTES, FROMAGE RICOTTA

### SALADE DE SAUMON BOUCANÉ 29\$

COUSCOUS ISRAËLIEN, PESTO DE FLEUR D'AIL, EDAMAMES, POIS MANGE-TOUT MAUVES, POMMES GRENADE, AMANDES MARCONA ET CHIPS DE POMMES DE TERRE GRELOTS

### MACREUSE DE BŒUF BRAISÉ 48 HEURES 41\$

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE ET PARMESAN, SAUCE AU POIVRE, CHAMPIGNONS BOUTONS, FOAM DE CHEDDAR FORT, HUILE DE TRUFFE ET POMMES PAILLES

### CÔTE DE PORC DU QUÉBEC 27\$

FARCIE AU GOUDA FUMÉ, PURÉE DE CÉLERI RAVE ET ASPERGES, DEMI-GLACE AU THYM ET ROMARIN

### CARRÉ D'AGNEAU 50\$

CROÛTE DE NOISETTES, PERSIL ET PARMESAN, DUXELLES DE CHAMPIGNONS KING ERYNGII, PURÉE DE POMMES DE TERRE CHEDDAR ET TRUFFE, POÊLÉE DE FLEUR D'AIL ET DEMI-GLACE À LA DIJON

## DESSERTS

### SUNDAE DUR À CUIRE

### CITRON PISTACHE

### PETIT POT DE CRÈME CHOCO

### BEIGNETS DE LA NOUVELLE-ORLÉANS